



**JAGUAR ENTHUSIASTS' CLUB AUSTRIA**  
IN ASSOCIATION WITH  
**JAGUAR DRIVERS' CLUB AUSTRIA**



# **FRÜHJAHRSAUSFAHRT SCHLÖSSERTOUR**

**am 05. Mai. 2012**



## **Programm:**

**Treffpunkt 9.00 im Oldtimermuseum von Dr. Jakob Barnea**

**(Grenzgasse 1, 2441 Mitterndorf a.d. Fischa)**

**zuvor Frühstücksbuffet und Zeit zur Besichtigung des Museums.**

**Fahrt über Schloss Laxenburg, Stift Heiligenkreuz, Hafnerberg,  
Schloss Hernstein.**

**Mittagessen im Schloss Hernstein – wir parken vor dem Schloss  
Zeit zur Besichtigung der Burgruine ca. 10 min Fußweg mit herrlichem  
Blick auf das Schloss und den Schlossteich**

**Weiter geht es über Lichtenwörth nach Eisenstadt zum Schloss Esterhazy –  
wir parken wieder vor dem Schloss.**

**Geführte Besichtigung „Glanzlichter des Schlosses“.**

**Anschließend fahren wir nach Loretto, kurzer Stopp, und weiter über Schloss  
Mannersdorf und Schloss Margarethen am Moor entlang.**

**Ziel ist Schloss Thürnlfhof mit einem Abendessen im Spiegelsaal.**

**[www.jec-austria.at](http://www.jec-austria.at)**



**JAGUAR ENTHUSIASTS' CLUB AUSTRIA**  
IN ASSOCIATION WITH  
**JAGUAR DRIVERS' CLUB AUSTRIA**



**Im Nenngeld von € 116.- pro Person für Mitglieder, sind enthalten:**

Für Nichtmitglieder werden € 20.- pro Person an Veranstaltungskosten zusätzlich fällig, sie können bei einem Vereinsbeitritt auf die Mitgliedschaft gutgeschrieben werden.

**Ausführliches Roadbook, Eintritte, Führungen laut Programm,  
Frühstücksbuffet vom Catering Klein und Fein, Mittagsbuffet und  
Getränke (Bier, Wein, Alkoholfrei und Kaffee) im Schloss Hotel Hernstein,  
Abendessen 3 Gänge Menü und ein alkoholfreies Getränk im  
Schloss- Restaurant Thürnlfhof**

**Menüplan Schloss Thürnlfhof**

**Marinierte Blattsalate mit Räucherlachs und Kaviar  
Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Leberknödel  
Schaumsuppe vom weißen Spargel mit Olivencroutons**

**Altwiener Backhendel mit Erdäpfel-Vogerlsalat  
Mangalitzafilet auf eingemachtem Spargelragout und gedämpfte Babykarotten  
Bachsaiblingsfilet im Riesling Sud auf Rahmfenchel  
Erbsen-Pilzrisotto mit Granat und Trüffelöl**

**Szomlauer Nockerl mit Mocca Espuma  
Nougat Mousse auf Grand Marinier Waldbeeren**

**Weitere Informationen und Anmeldung auf der Homepage oder  
unter der Tel. 6991/944 58 97 oder [jec-austria@gmx.at](mailto:jec-austria@gmx.at)**

**Organisation:**

**Christian Zettner**

**Stv. Obmann JEC-Austria**

**[www.jec-austria.at](http://www.jec-austria.at)**