



Feiern
Feste
Veranstaltungen
2017



Als Aperitif empfehlen wir

Wieninger´s Rosé Sekt Cuvée Katharina	€ 4,10	0,1l
Winzersekt pur (Schloss Gobelsburg)	€ 4,10	0,1l
Winzersekt Blutorange	€ 3,90	0,1l
Prosecco pur	€ 3,30	0,1l
Holunderblütenprosecco	€ 3,30	0,1l
Saisonaler Aperitif	€ 4,10	0,1l

Getränke

Heuriger	€ 14,00	Liter
Rotwein	€ 14,80	Liter
Apfelsaft/Traubensaft	€ 12,00	Liter
Soda	€ 5,60	Liter
Mineral Römerquelle	€ 4,80	0,75 Fl
Bier	€ 3,40	0,33 Fl

Flaschenweine

Wiener Grüner Veltliner	€ 20,40	0,75 Fl
Wiener Gemischter Satz DAC	€ 22,20	0,75 Fl
Trilogie	€ 26,40	0,75 Fl

Kaffeebuffet mit Milch oder Schlagobers	€ 3,30	Kaffee
---	--------	--------

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive aller Steuern ohne Tip
Kinder bis zum 6. Lebensjahr bleiben im jeweiligen Speisenpreis unberücksichtigt
Ab dem 6. bis zum vollendeten 12. Lebensjahr erhalten Kinder eine 50% Ermäßigung der jeweiligen Speise
Für Kinder ab dem 13. Lebensjahr gilt der jeweilige Vollpreis



Genießen Sie mit Ihren Gästen eines unserer köstlichen Buffets oder Packages das keine Wünsche offen lässt.

Bei Schönwetter bietet sich unser lauschiger Garten sowie unser Weingutshof an, sollte das Wetter aber einmal nicht mitspielen bereiten wir Ihnen gerne eine unserer gemütlichen Stuben vor.

Für Beratung und Räumbesichtigung vereinbaren Sie gerne einen Termin mit unserer Reservierungsleitung.

Frau Konta
office@heuriger-wieneringer.at
oder
01 / 292 41 06

Heurigenbuffet

€ 24,70 pro Person

Aufstrichhappen mit Liptauer, Kürbiskern-Emmentaler und Kräuteraufstrich,
sowie Grammelschmalz

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, und Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

Dreierlei Schweinsbraten vom Schneeberglandschwein:  
Kümmelbraten, Jungschweinbraten und Surbraten  
reichlich Saft und flaumigen Semmelknödeln

Zweierlei gebackenes vom Freilandhuhn:  
Flügerl und Filetschnitzerl  
saftige Surschnitzerl

Gebäckene faschierte Laibchen mit Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Mini-Grammel- und Fleischknödel  
auf würzigem Sauerkraut,

Gebratene Blunze auf Kartoffelschmarren

Überbackene Schinkenfleckerl  
mit Sauerrahm und Schnittlauch

Gegrillte Gemüsespießchen mit Kräuterdip,  
vegetarisch gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat-Schafkäse und Kürbisfülle  
Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck  
Senf und Kren



## *Winzerbuffet*

*€ 29,80 pro Person*

Aufstrichhappen mit Liptauer, Kürbiskern-Emmentaler und Kräuteraufstrich,  
sowie Grammelschmalz

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, und Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

Dreierlei Schweinsbraten vom Schneeberglandschwein:
Kümmelbraten, Jungschweinbraten und Surbraten
reichlich Saft und flaumigen Semmelknödeln

Zweierlei gebackenes vom Freilandhuhn:
Flügerl und Filetschnitzerl, sowie saftige Surschnitzerl

Gekochtes vom heimischen Rind
mit Bouillongemüse,
Erdäpfelschmarren und Apfelkren

Hausgemachte Mini-Grammelknödel
auf würzigem Sauerkraut,

Gegrillte Gemüsespießchen mit Kräuterdip
und gedünstetem Reis,
vegetarisch gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat-Schafkäse und Kürbisfülle
Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck
Senf und Kren

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern  
Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce,  
hausgemachte Bananenschnitte, Sacherschnitte  
Flaumige Topfenockerl in karamellisieren Zuckerbrösel und Beerensauce  
Österreichische Käsevariation mit frischen Weintrauben und Butter

### *Saisonale Köstlichkeiten*

#### **Jänner - März**

Filet von der Lachsforelle mit cremigen Zitronen-Linsen  
Geschmorte Ochsen-Wangerl mit grünen Bohnen und gebackenen Griesknödel  
Flaumige Nougatknödel mit eingemachten Portwein-Zwetschgen

#### **April - Juni**

Spargel-Lachs-Strudel mit Creme Fraiche und confierten Paradeisern  
Gefüllte Hühnerbrust mit grünem Spargel und Trüffel  
Zweierlei von der Erdbeere (Knödel und Panna Cotta) mit Honig und Buttermilch

#### **Juli - September**

Eierschwammerl-Gulasch mit Semmelknödel  
Filet vom Neusiedlersee-Zander auf Pilz-Gröstl  
Marillen-Tarte mit Vanille-Joghurt und Pistazien

#### **Oktober - Dezember**

Kürbis-Schafkäse-Cannelloni mit Blattspinat und Feige  
gebratene Entenbrust mit Glühwein-Rotkraut, glacierten Kastanien und Erdäpfelknödel  
Lebkuchen-Crumble mit Gewürz-Birnen und getrockneten Preiselbeeren



## *Schmankerlbuffet*

*€ 39,40 pro Person*

Ofenfrisches Blätterteiggebäck, gefüllt mit Speck-Lauchfülle,  
Bergkäse- und Schinkenfülle

~~~

Gänseleberpastete mit Sauce Cumberland
Roastbeef „Sous-Vide“ mit Sauce Remoulade
Altwiener Rindfleischsalat mit Paprika-Kernölvinaigrette
Carpaccio vom Seeteufel und Lachs mit eingelegten Gurken- und Zitronenmayonnaise
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Olivenöl, Balsam-Essig und Basilikum mariniert

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, und Vogerlsalat mit Kürbiskernöl  
Rinderfilet „Wellington“ mit Mandel-Brokkoli und Madeira-Sauce  
Rosa gebratener Neuseeländer Lammrücken mit Kräuterkruste,  
dazu Oliven-Tomaten-Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Paprika-Huhn von der Maispoularde mit Butternockerl und Sauerrahm  
Gebackene Filet-Schnitzerl vom Schneeberglandschwein  
mit Schnittlauch-Butter-Reis  
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Grammel-Spinat und Petersilkkartoffeln  
Karamellierte Krautfleckerl

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern
Topfen-Kaiserschmarren mit Apfel-Vanillemousse
Graumohn-Panna Cotta mit marinierten Birnen
hausgemachte Bananenschnitte
Sacherschnitte
Österreichische Käsevariation mit frischen Weintrauben und Butter

Saisonale Köstlichkeiten

Jänner - März

Filet von der Lachsforelle mit cremigen Zitronen-Linsen
Geschmorte Ochsen-Wangerl mit grünen Bohnen und gebackenen Griesknödel
Flaumige Nougatknödel mit eingemachten Portwein-Zwetschgen

April - Juni

Spargel-Lachs-Strudel mit Creme Fraiche und confierten Paradeisern
Gefüllte Hühnerbrust mit grünem Spargel und Trüffel
Zweierlei von der Erdbeere (Knödel und Panna Cotta) mit Honig und Buttermilch

Juli - September

Eierschwammerl-Gulasch mit Semmelknödel
Filet vom Neusiedlersee-Zander auf Pilz-Gröstl
Marillen-Tarte mit Vanille-Joghurt und Pistazien

Oktober - Dezember

Kürbis-Schafkäse-Cannelloni mit Blattspinat und Feige
gebratene Entenbrust mit Glühwein-Rotkraut, glacierten Kastanien und Erdäpfelknödel
Lebkuchen-Crumble mit Gewürz-Birnen und getrockneten Preiselbeeren



Veranstaltungs-Package 1

€ 49,50 pro Person

Aperitif

Aufstrichhappen mit Liptauer, Kürbiskern-Emmentaler und Kräuteraufstrich,
sowie Grammelschmalz

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, und Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

Dreierlei Schweinsbraten vom Schneeberglandschwein:  
Kümmelbraten, Jungschweinbraten und Surbraten  
reichlich Saft und flaumigen Semmelknödeln

Zweierlei gebackenes vom Freilandhuhn:  
Flügerl und Filetschnitzerl, sowie saftige Surschnitzerl

Gekochtes vom heimischen Rind  
mit Bouillongemüse,  
Erdäpfelschmarren und Apfelkren

Hausgemachte Mini-Grammelknödel  
auf würzigem Sauerkraut,

Gegrillte Gemüsespießchen mit Kräuterdip  
und gedünstetem Reis,  
vegetarisch gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat-Schafkäse und Kürbisfülle  
Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck  
Senf und Kren

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern
Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce,
hausgemachte Bananenschnitte, Sacherschnitte
Flaumige Topfenockerl in karamellisieren Zuckerbrösel und Beerensauce
Österreichische Käsevariation mit frischen Weintrauben und Butter

Saisonale Köstlichkeiten

Jänner - März

Filet von der Lachsforelle mit cremigen Zitronen-Linsen
Geschmorte Ochsen-Wangerl mit grünen Bohnen und gebackenen Griesknödel
Flaumige Nougatknödel mit eingemachten Portwein-Zwetschgen

April - Juni

Spargel-Lachs-Strudel mit Creme Fraiche und confierten Paradeisern
Gefüllte Hühnerbrust mit grünem Spargel und Trüffel
Zweierlei von der Erdbeere (Knödel und Panna Cotta) mit Honig und Buttermilch

Juli - September

Eierschwammerl-Gulasch mit Semmelknödel
Filet vom Neusiedlersee-Zander auf Pilz-Gröstl
Marillen-Tarte mit Vanille-Joghurt und Pistazien

Oktober - Dezember

Kürbis-Schafkäse-Cannelloni mit Blattspinat und Feige
gebratene Entenbrust mit Glühwein-Rotkraut, glacierten Kastanien und Erdäpfelknödel
Lebkuchen-Crumble mit Gewürz-Birnen und getrockneten Preiselbeeren

**Getränkepauschale für die ersten drei Stunden. Hier servieren wir Ihnen Weißwein, Rotwein,
Traubensaft, Kräuterlimonade, sowie Wasser mit und ohne Kohlensäure.
Gerne verlängern wir Ihre Getränkepauschale auf Anfrage.**



Veranstaltungs-Package 2

€ 61,00 pro Person

Aperitif

Aufstrichhappen mit Liptauer, Kürbiskern-Emmentaler und Kräuteraufstrich,
sowie Grammelschmalz

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, und Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

Dreierlei Schweinsbraten vom Schneeberglandschwein:  
Kümmelbraten, Jungschweinbraten und Surbraten  
reichlich Saft und flaumigen Semmelknödeln

Zweierlei gebackenes vom Freilandhuhn:  
Flügerl und Filetschnitzerl, sowie saftige Surschnitzerl

Gekochtes vom heimischen Rind  
mit Bouillongemüse,  
Erdäpfelschmarren und Apfelkren

Hausgemachte Mini-Grammelknödel  
auf würzigem Sauerkraut,

Gegrillte Gemüsespießchen mit Kräuterdip  
und gedünstetem Reis,  
vegetarisch gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat-Schafkäse und Kürbisfülle  
Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck  
Senf und Kren

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern
Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce,
hausgemachte Bananenschnitte, Sacherschnitte
Flaumige Topfenockerl in karamellisieren Zuckerbrösel und Beerensauce
Österreichische Käsevariation mit frischen Weintrauben und Butter

Saisonale Köstlichkeiten

Jänner - März

Filet von der Lachsforelle mit cremigen Zitronen-Linsen
Geschmorte Ochsen-Wangerl mit grünen Bohnen und gebackenen Griesknödel
Flaumige Nougatknödel mit eingemachten Portwein-Zwetschgen

April - Juni

Spargel-Lachs-Strudel mit Creme Fraiche und confierten Paradeisern
Gefüllte Hühnerbrust mit grünem Spargel und Trüffel
Zweierlei von der Erdbeere (Knödel und Panna Cotta) mit Honig und Buttermilch

Juli - September

Eierschwammerl-Gulasch mit Semmelknödel
Filet vom Neusiedlersee-Zander auf Pilz-Gröstl
Marillen-Tarte mit Vanille-Joghurt und Pistazien

Oktober - Dezember

Kürbis-Schafkäse-Cannelloni mit Blattspinat und Feige
gebratene Entenbrust mit Glühwein-Rotkraut, glacierten Kastanien und Erdäpfelknödel
Lebkuchen-Crumble mit Gewürz-Birnen und getrockneten Preiselbeeren

**Getränkepauschale bis Mitternacht. Hier servieren wir Ihnen Weißwein, Rotwein,
Traubensaft, Kräuterlimonade, sowie Wasser mit und ohne Kohlensäure.
Gerne verlängern wir Ihre Getränkepauschale auf Anfrage.**



Veranstaltungs-Package 3

€ 76,00 pro Person

Aperitif

Aufstrichhappen mit Liptauer, Kürbiskern-Emmentaler und Kräuteraufstrich,
sowie Grammelschmalz

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, und Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

Dreierlei Schweinsbraten vom Schneeberglandschwein:  
Kümmelbraten, Jungschweinbraten und Surbraten  
reichlich Saft und flaumigen Semmelknödeln

Zweierlei gebackenes vom Freilandhuhn:  
Flügerl und Filetschnitzerl, sowie saftige Surschnitzerl

Gekochtes vom heimischen Rind  
mit Bouillongemüse,  
Erdäpfelschmarren und Apfelkren

Hausgemachte Mini-Grammelknödel  
auf würzigem Sauerkraut,

Gegrillte Gemüsespießchen mit Kräuterdip  
und gedünstetem Reis,  
vegetarisch gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat-Schafkäse und Kürbisfülle  
Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck  
Senf und Kren

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern
Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce,
hausgemachte Bananenschnitte, Sacherschnitte
Flaumige Topfenockerl in karamellisieren Zuckerbrösel und Beerensauce
Österreichische Käsevariation mit frischen Weintrauben und Butter

Saisonale Köstlichkeiten

Jänner - März

Filet von der Lachsforelle mit cremigen Zitronen-Linsen
Geschmorte Ochsen-Wangerl mit grünen Bohnen und gebackenen Griesknödel
Flaumige Nougatknödel mit eingemachten Portwein-Zwetschgen

April - Juni

Spargel-Lachs-Strudel mit Creme Fraiche und confierten Paradeisern
Gefüllte Hühnerbrust mit grünem Spargel und Trüffel
Zweierlei von der Erdbeere (Knödel und Panna Cotta) mit Honig und Buttermilch

Juli - September

Eierschwammerl-Gulasch mit Semmelknödel
Filet vom Neusiedlersee-Zander auf Pilz-Gröstl
Marillen-Tarte mit Vanille-Joghurt und Pistazien

Oktober - Dezember

Kürbis-Schafkäse-Cannelloni mit Blattspinat und Feige
gebratene Entenbrust mit Glühwein-Rotkraut, glacierten Kastanien und Erdäpfelknödel
Lebkuchen-Crumble mit Gewürz-Birnen und getrockneten Preiselbeeren

**Getränkepauschale bis Mitternacht. Hier servieren wir Ihnen Wiener Gemischter Satz, Wiener Trilogie, Weißwein, Rotwein, Traubensaft, Kräuterlimonade, sowie Mineral mit und ohne Kohlensäure.
Gerne verlängern wir Ihre Getränkepauschale auf Anfrage.**



Veranstaltungs-Package 4

€ 59,00 pro Person

Aperitif

Ofenfrisches Blätterteiggebäck, gefüllt mit Speck-Lauchfülle,
Bergkäse- und Schinkenfülle

~~~

Gänseleberpastete mit Sauce Cumberland

Roastbeef „Sous-Vide“ mit Sauce Remoulade

Altwiener Rindfleischsalat mit Paprika-Kernölvinaigrette

Carpaccio vom Seeteufel und Lachs mit eingelegten Gurken- und Zitronenmayonnaise

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Olivenöl, Balsam-Essig und Basilikum mariniert

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, und Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

Rinderfilet „Wellington“ mit Mandel-Brokkoli und Madeira-Sauce

Rosa gebratener Neuseeländer Lammrücken mit Kräuterkruste,

dazu Oliven-Tomaten-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Paprika-Huhn von der Maispoularde mit Butternockerl und Sauerrahm

Gebackene Filet-Schnitzerl vom Schneeberglandschwein

mit Schnittlauch-Butter-Reis

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Grammel-Spinat und Petersilkkartoffeln

Karamellierte Krautfleckerl

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern

Topfen-Kaiserschmarren mit Apfel-Vanillemousse

Graumohn-Panna Cotta mit marinierten Birnen

hausgemachte Bananenschnitte

Sacherschnitte

Österreichische Käsevariation mit frischen Weintrauben und Butter

### *Saisonale Köstlichkeiten*

#### **Jänner - März**

Filet von der Lachsforelle mit cremigen Zitronen-Linsen

Geschmorte Ochsen-Wangerl mit grünen Bohnen und gebackenen Griesknödel

Flaumige Nougatknödel mit eingemachten Portwein-Zwetschgen

#### **April - Juni**

Spargel-Lachs-Strudel mit Creme Fraiche und confierten Paradeisern

Gefüllte Hühnerbrust mit grünem Spargel und Trüffel

Zweierlei von der Erdbeere (Knödel und Panna Cotta) mit Honig und Buttermilch

#### **Juli - September**

Eierschwammerl-Gulasch mit Semmelknödel

Filet vom Neusiedlersee-Zander auf Pilz-Gröstl

Marillen-Tarte mit Vanille-Joghurt und Pistazien

#### **Oktober - Dezember**

Kürbis-Schafkäse-Cannelloni mit Blattspinat und Feige

gebratene Entenbrust mit Glühwein-Rotkraut, glacierten Kastanien und Erdäpfelknödel

Lebkuchen-Crumble mit Gewürz-Birnen und getrockneten Preiselbeeren

***Getränkepauschale für die ersten drei Stunden. Hier servieren wir Ihnen Weißwein, Rotwein,  
Traubensaft, Kräuterlimonade, sowie Wasser mit und ohne Kohlensäure.***

***Gerne verlängern wir Ihre Getränkpauschale auf Anfrage***



## *Veranstaltungs-Package 5*

*€ 70,50 pro Person*

### Aperitif

Ofenfrisches Blätterteiggebäck, gefüllt mit Speck-Lauchfülle,  
Bergkäse- und Schinkenfülle

~~~

Gänseleberpastete mit Sauce Cumberland

Roastbeef „Sous-Vide“ mit Sauce Remoulade

Altwiener Rindfleischsalat mit Paprika-Kernölvinaigrette

Carpaccio vom Seeteufel und Lachs mit eingelegten Gurken- und Zitronenmayonnaise

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Olivenöl, Balsam-Essig und Basilikum mariniert

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, und Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

Rinderfilet „Wellington“ mit Mandel-Brokkoli und Madeira-Sauce

Rosa gebratener Neuseeländer Lammrücken mit Kräuterkruste,  
dazu Oliven-Tomaten-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Paprika-Huhn von der Maispoularde mit Butternockerl und Sauerrahm

Gebackene Filet-Schnitzerl vom Schneeberglandschwein  
mit Schnittlauch-Butter-Reis

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Grammel-Spinat und Petersilkartoffeln

Karamellierte Krautfleckerl

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern

Topfen-Kaiserschmarren mit Apfel-Vanillemousse

Graumohn-Panna Cotta mit marinierten Birnen

hausgemachte Bananenschnitte

Sacherschnitte

Österreichische Käsevariation mit frischen Weintrauben und Butter

Saisonale Köstlichkeiten

Jänner – März

Filet von der Lachsforelle mit cremigen Zitronen-Linsen

Geschmorte Ochsen-Wangerl mit grünen Bohnen und gebackenen Griesknödel

Flaumige Nougatknödel mit eingemachten Portwein-Zwetschgen

April – Juni

Spargel-Lachs-Strudel mit Creme Fraiche und confierten Paradeisern

Gefüllte Hühnerbrust mit grünem Spargel und Trüffel

Zweierlei von der Erdbeere (Knödel und Panna Cotta) mit Honig und Buttermilch

Juli – September

Eierschwammerl-Gulasch mit Semmelknödel

Filet vom Neusiedlersee-Zander auf Pilz-Gröstl

Marillen-Tarte mit Vanille-Joghurt und Pistazien

Oktober – Dezember

Kürbis-Schafkäse-Cannelloni mit Blattspinat und Feige

gebratene Entenbrust mit Glühwein-Rotkraut, glacierten Kastanien und Erdäpfelknödel

Lebkuchen-Crumble mit Gewürz-Birnen und getrockneten Preiselbeeren

***Getränkepauschale bis Mitternacht. Hier servieren wir Ihnen Weißwein, Rotwein,
Traubensaft, Kräuterlimonade, sowie Wasser mit und ohne Kohlensäure.
Gerne verlängern wir Ihre Getränkepauschale auf Anfrage***



Veranstaltungs-Package 6

€ 85,00 pro Person

Aperitif

Ofenfrisches Blätterteiggebäck, gefüllt mit Speck-Lauchfülle,
Bergkäse- und Schinkenfülle

~~~

Gänseleberpastete mit Sauce Cumberland

Roastbeef „Sous-Vide“ mit Sauce Remoulade

Altwiener Rindfleischsalat mit Paprika-Kernölvinaigrette

Carpaccio vom Seeteufel und Lachs mit eingelegten Gurken- und Zitronenmayonnaise

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Olivenöl, Balsam-Essig und Basilikum mariniert

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, und Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

Rinderfilet „Wellington“ mit Mandel-Brokkoli und Madeira-Sauce

Rosa gebratener Neuseeländer Lammrücken mit Kräuterkruste,
dazu Oliven-Tomaten-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Paprika-Huhn von der Maispoularde mit Butternockerl und Sauerrahm

Gebackene Filet-Schnitzerl vom Schneeberglandschwein
mit Schnittlauch-Butter-Reis

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Grammel-Spinat und Petersilkkartoffeln

Karamellierte Krautfleckerl

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern

Topfen-Kaiserschmarren mit Apfel-Vanillemousse

Graumohn-Panna Cotta mit marinierten Birnen

hausgemachte Bananenschnitte

Sacherschnitte

Österreichische Käsevariation mit frischen Weintrauben und Butter

### *Saisonale Köstlichkeiten*

#### **Jänner - März**

Filet von der Lachsforelle mit cremigen Zitronen-Linsen  
Geschmorte Ochsen-Wangerl mit grünen Bohnen und gebackenen Griesknödel  
Flaumige Nougatknödel mit eingemachten Portwein-Zwetschgen

#### **April - Juni**

Spargel-Lachs-Strudel mit Creme Fraiche und confierten Paradeisern  
Gefüllte Hühnerbrust mit grünem Spargel und Trüffel  
Zweierlei von der Erdbeere (Knödel und Panna Cotta) mit Honig und Buttermilch

#### **Juli - September**

Eierschwammerl-Gulasch mit Semmelknödel  
Filet vom Neusiedlersee-Zander auf Pilz-Gröstl  
Marillen-Tarte mit Vanille-Joghurt und Pistazien

#### **Oktober - Dezember**

Kürbis-Schafkäse-Cannelloni mit Blattspinat und Feige  
gebratene Entenbrust mit Glühwein-Rotkraut, glacierten Kastanien und Erdäpfelknödel  
Lebkuchen-Crumble mit Gewürz-Birnen und getrockneten Preiselbeeren

***Getränkepauschale bis Mitternacht. Hier servieren wir Ihnen Wiener Gemischter Satz, Wiener Trilogie, Weißwein, Rotwein, Traubensaft, Kräuterlimonade, sowie Mineral mit und ohne Kohlensäure. Gerne verlängern wir Ihre Getränkepauschale auf Anfrage.***

## Veranstaltungs-Extras

Folgende Extras können wir Ihnen für Ihre Veranstaltung anbieten und organisieren:

|                                                  |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------|
| weiß gedeckte Tischtücher                        | € 2,00 pro Person   |
| Blumengestecke klein                             | € 22,00 pro Gesteck |
| Beamer                                           | € 60,00 pro Tag     |
| Leinwand                                         | € 25,00 pro Tag     |
| Fernseher                                        | € 40,00 pro Tag     |
| DVD Player                                       | € 20,00 pro Tag     |
| CD Player                                        | € 20,00 pro Tag     |
| Sachertorte, Mohntorte, Nusstorte, Malakofftorte | € 45,00             |
| Torte mit Sprühkerzen oder Geburtstagskerzen     | € 48,00             |
| Sprühkerze                                       | € 3,50              |