



Weihnachtspackages
2017

Als Aperitif empfehlen wir

Wieninger´s hausgemachter Weihnachtspunsch	€ 3,90	0,25l
Wieninger´s hausgemachter Kinderpunsch	€ 3,70	0,25l
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 Weihnachtspackages,
in unseren weihnachtlich-dekorierten Stuben

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

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

Weihnachtspackage 1

€ 44,00 pro Person

Weihnachtlicher Punsch im Innenhof

Aufstrich-Variation 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

Gebackene 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

***Weihnachtsgebäck und Kekse sorgen für weihnachtliche Stimmung***

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



## *Weihnachtspackage 2*

*€ 51,00 pro Person*

Weihnachtlicher Punsch im Innenhof

Aufstrich-Variationen 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*

**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

***Zusätzlich sorgen Weihnachtsgebäck und Kekse sorgen für weihnachtliche Stimmung***

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



## Weihnachtspackage 3

€61,00 pro Person

Weihnachtlicher Punsch im Innenhof

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 heimischen Rind auf Basilikumpesto
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  
Karamellisierte Krautfleckerl

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern
Topfen-Kaiserschmarren mit Apfel-Vanillemousse
hausgemachte Bananenschnitte
Sacherschnitte
saisonales Dessert
Österreichische Käsevariation mit frischen Weintrauben und Butter

Saisonale Köstlichkeiten

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

Zusätzlich sorgen Weihnachtsgebäck und Kekse für weihnachtliche Stimmung

***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-Extras

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

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