



*Feiern
Feste
Veranstaltungen
2023*

Als Aperitif empfehlen wir

Rosé Frizzante	€ 4,20
Rosé Sekt	€ 5,50
Winzersekt	€ 5,20
Holunderblütenprosecco	€ 3,90
Gin Tonic	€ 6,40

Getränke

Heuriger	€ 16,80	Liter
Rotwein	€ 17,60	Liter
Apfelsaft/Traubensaft	€ 13,60	Liter
Soda	€ 6,80	Liter
Mineral Römerquelle	€ 5,20	0,75 Fl
Bier	€ 3,90	0,33 Fl

Flaschenweine

Wiener Gemischter Satz DAC	€ 23,40	0,75 Fl
Welschriesling	€ 20,40	0,75 Fl
Wiener Chardonnay	€ 24,60	0,75 Fl
Wiener Trilogie	€ 28,20	0,75 Fl
Pinot Noir Select	€ 34,20	0,75 Fl

Kaffeebuffet mit Milch und Schlagobers	€ 3,60	Kaffee
--	--------	--------



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 einmal nicht mitspielen, bereiten wir Ihnen eine unserer gemütlichen Stuben vor.

office@heuriger-wieneringer.at

oder

01 / 292 41 06

Heurigenbuffet

€ 29,00 pro Person

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

~~~

Saftiger Schinken, Speck und Bratenaufschnitt dazu hausgemachter Zwiebelsenf sowie reichlich Garnitur

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-Maissalat sowie Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

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

Zweierlei gebackenes vom Freilandhuhn:

Flügerl und Filetschnitzerl

Saftige Sur- und Karreeschnitzerl

Gebratene faschierte Laibchen mit Käse

Hausgemachte Mini-Grammel- und Selchfleischknödel auf würzigem Sauerkraut

Gebratene Blunzen-Scheiben mit Kartoffelrösti und knusprigen Zwiebeln

Überbackene Schinkenfleckerl mit Sauerrahm

Gegrilltes Gemüse mit Kräuterdip

Vegetarische Tascherl gefüllt mit Spinat-Schafkäse und Kürbis

Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck

Senf und Kren



Wintzerbuffet

€ 34,80 pro Person

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

~~~

Saftiger Schinken, Speck und Bratenaufschnitt  
dazu hausgemachter Zwiebelsenf sowie reichlich Garnitur  
gegrilltes eingelegtes Gemüse

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-Maissalat sowie Vogersalat mit Kürbiskernöl

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

Zweierlei gebackenes vom Freilandhuhn:
Flügerl und Filetschnitzerl, sowie saftige Sur-, und Karree-Schnitzerl

Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind
mit Erdäpfelschmarrn dazu Apfelkren und Schnittlauchsauce

Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf würzigem Sauerkraut
vegetarisches Tascherl gefüllt mit Spinat-Schafkäse und veganes Kürbis
Tascherl, Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck
Senf und Kren

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobers  
Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce  
Bananenschnitte, Sacherschnitte

Flaumige Topfenockerl in karamellisierten Zuckerbröseln mit Beerenragout

Österreichische Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Feigensenf

### *Inkludierte Saisonale Köstlichkeiten*

#### **Jänner – April**

Karfiol, Brokkoli und Romanesco im Backteig mit Kresse Dip vegan  
Geschnetzeltetes vom Schweinslungenbraten mit Butterreis  
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis

#### **Mai – Juni**

Spargel im Bierteig mit Zitronensauce vegan  
Marinierter Spargel mit Paprikavinaigrette  
Erdbeerknödel mit Mandelbrösel

#### **Juli – September**

Eierschwammerl-Tascherl mit Gartenkräutersauce vegan  
Tagliatelle mit Eierschwammerln  
Frischer Fruchtsalat mit Limonen-Marinade

#### **Oktober – November**

würziger Ofenkürbis mit Sesamdip vegan  
Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel  
Lauwarme Birnentarte mit Williams-Schaum

#### **Dezember**

veganer Nudelaufbau mit Spinat und Räuchertofu vegan  
Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel  
Lebkuchenaufbau mit Schokosauce



## *Schmankerlbuffet*

*€ 49,60 pro Person*

Ofenfrisches Blätterteiggebäck mit Speck-Lauchfülle, sowie  
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 und Balsamico
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-Maissalat sowie Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl

Rosa gebratene Lammkronen mit Kräuterkruste dazu  
Oliven-Tomaten-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Gefüllte Maispoularde mit Brioche-Pilzfülle Gebackene

Kalbsschnitzerl mit Petersilkartoffeln Gebratenes Filet

vom Wolfsbarsch auf Gemüsegröstl

Vegetarisches Tascherl gefüllt mit Spinat-Schafkäse und veganes Tascherl vom Kürbis

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtober's Topfen-

Kaiserschmarren mit Apfel-Vanillemousse

Bananenschnitte, Sacherschnitte, saisonales Dessert

Österreichische Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Feigensenf

Inkludierte Saisonale Köstlichkeiten

Jänner – April

Karfiol, Brokkoli und Romanesco im Backteig mit Kresse Dip vegan

Geschnetzeltes vom Schweinslungenbraten mit Butterreis

Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis

Mai – Juni

Spargel im Bierteig mit Zitronensauce vegan

Marinierter Spargel mit Paprikavinaigrette

Erdbeerknödel mit Mandelbrösel

Juli – September

Eierschwammerl-Tascherl mit Gartenkräutersauce vegan

Tagliatelle mit Eierschwammerln

Frischer Fruchtsalat mit Limonen-Marinade

Oktober – November

würziger Ofenkürbis mit Sesamdip vegan

Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel

Lauwarme Birnentarte mit Williams-Schaum

Dezember

veganer Nudelaufbau mit Spinat und Räuchertofu vegan

Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel

Lebkuchenaufbau mit Schokosauce

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive aller Steuern **ohne Trinkgeld**

Ab dem 6. bis zum vollendeten 12. Lebensjahr erhalten Kinder eine 50% Ermäßigung des jeweiligen Preises



Veranstaltungs-Package 1

€57,20 pro Person

Aperitif

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

~~~

Saftiger Schinken, Speck und Bratenaufschnitt  
dazu hausgemachter Zwiebelsenf sowie reichlich Garnitur

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-Maissalat sowie Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

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

Zweierlei gebackenes vom Freilandhuhn:

Flügerl und Filetschnitzerl, sowie saftige Sur-, und Karree-Schnitzerl

Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind mit Erdäpfelschmarrn dazu
Apfelkren und Schnittlauchsauce

Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf würzigem Sauerkraut
vegetarisches Tascherl gefüllt mit Spinat-Schafkäse und veganes Tascherl
vom Kürbis, Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck sowie Senf und Kren

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern, Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce  
Bananenschnitte, Sacherschnitte

Flaumige Topfenockerl in karamellisierten Zuckerbröseln und Beerenragout

Österreichische Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Feigensenf

### *Saisonale Köstlichkeiten*

#### **Jänner – April**

Karfiol, Brokkoli und Romanesco im Backteig mit Kresse Dip vegan  
Geschnetzeltes vom Schweinslungenbraten mit Butterreis  
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis

#### **Mai – Juni**

Spargel im Bierteig mit Zitronensauce vegan  
Marinierter Spargel mit Paprikavinaigrette  
Erdbeerknödel mit Mandelbrösel

#### **Juli – September**

Eierschwammerl-Tascherl mit Gartenkräutersauce vegan  
Tagliatelle mit Eierschwammerln  
Frischer Fruchtsalat mit Limonen-Marinade

#### **Oktober – November**

würziger Ofenkürbis mit Sesamdip vegan  
Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel  
Lauwarme Birnentarte mit Williams-Schaum

#### **Dezember**

veganer Nudelaufbau mit Spinat und Räuchertofu vegan  
Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel  
Lebkuchenaufbau mit Schokosauce

*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*

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive aller Steuern **ohne Trinkgeld**  
Ab dem 6. bis zum vollendeten 12. Lebensjahr erhalten Kinder eine 50% Ermäßigung des jeweiligen Preises



## *Veranstaltungs-Package 2*

*€70,20 pro Person*

### Aperitif

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

~~~

Saftiger Schinken, Speck und Bratenaufschnitt
dazu hausgemachter Zwiebelsenf sowie reichlich Garnitur
gegrilltes eingelegtes Gemüse

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-Maissalat sowie Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

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

Zweierlei gebackenes vom Freilandhuhn:  
Flügerl und Filetschnitzerl, sowie saftige Sur-, und Karree-Schnitzerl  
Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind mit Erdäpfelschmarrn dazu  
Apfelkren und Schnittlauchsauce

Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf würzigem Sauerkraut  
vegetarische Tascherl gefüllt mit Spinat-Schafkäse und Kürbis,  
Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck sowie Senf und Kren

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern, Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce
Bananenschnitte, Sacherschnitte
Flaumige Topfenockerl in karamellisierten Zuckerbröseln und Beerenragout
Österreichische Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Feigensenf

Saisonale Köstlichkeiten

Jänner – April

Karfiol, Brokkoli und Romanesco im Backteig mit Kresse Dip vegan
Geschnetzeltes vom Schweinslungenbraten mit Butterreis
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis

Mai – Juni

Spargel im Bierteig mit Zitronensauce vegan
Marinierter Spargel mit Paprikavinaigrette
Erdbeerknödel mit Mandelbrösel

Juli – September

Eierschwammerl-Tascherl mit Gartenkräutersauce vegan
Tagliatelle mit Eierschwammerln
Frischer Fruchtsalat mit Limonen-Marinade

Oktober – November

würziger Ofenkürbis mit Sesamdip vegan
Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel
Lauwarme Birnentarte mit Williams-Schaum

Dezember

vegane Nudelaufguss mit Spinat und Räuchertofu vegan
Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel
Lebkuchenaufguss mit Schokosauce

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

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive aller Steuern **ohne Trinkgeld**
Ab dem 6. bis zum vollendeten 12. Lebensjahr erhalten Kinder eine 50% Ermäßigung des jeweiligen Preises



Veranstaltungs-Package 3

€85,70 pro Person

Aperitif

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

~~~

Saftiger Schinken, Speck und Bratenaufschnitt  
dazu hausgemachter Zwiebelsenf sowie reichlich Garnitur  
gegrilltes eingelegtes Gemüse

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-Maissalat sowie Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

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

Zweierlei gebackenes vom Freilandhuhn:

Flügel und Filetschnitzerl, sowie saftige Sur-, und Karree-Schnitzerl

Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind mit Erdäpfelschmarrn dazu
Apfelkren und Schnittlauchsauce

Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf würzigem Sauerkraut Gegrilltes
vegetarisches Tascherl gefüllt mit Spinat-Schafkäse und Kürbis,
Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck sowie Senf und Kren

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern, Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce  
Bananenschnitte, Sacherschnitte

Flaumige Topfenockerl in karamellisierten Zuckerbröseln und Beerenragout

Österreichische Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Feigensenf

### *Saisonale Köstlichkeiten*

#### **Jänner – April**

Karfiol, Brokkoli und Romanesco im Backteig mit Kresse Dip vegan  
Geschnetzeltes vom Schweinslungenbraten mit Butterreis  
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis

#### **Mai – Juni**

Spargel im Bierteig mit Zitronensauce vegan  
Marinierter Spargel mit Paprikavinaigrette  
Erdbeerknödel mit Mandelbrösel

#### **Juli – September**

Eierschwammerl-Tascherl mit Gartenkräutersauce vegan  
Tagliatelle mit Eierschwammerln  
Frischer Fruchtsalat mit Limonen-Marinade

#### **Oktober – November**

würziger Ofenkürbis mit Sesamdip vegan  
Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel  
Lauwarme Birnentarte mit Williams-Schaum

#### **Dezember**

veganer Nudelaufauf mit Spinat und Räuchertofu vegan  
Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel  
Lebkuchenaufauf mit Schokosauce

*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.*

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive aller Steuern **ohne Trinkgeld**  
Ab dem 6. bis zum vollendeten 12. Lebensjahr erhalten Kinder eine 50% Ermäßigung des jeweiligen Preises





## *Veranstaltungs-Package 4*

*€ 72,20 pro Person*

### Aperitif

Ofenfrisches Blätterteiggebäck mit Speck-Lauchfülle, sowie  
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 und Balsamico
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-Maissalat sowie Vogersalat mit Kürbiskernöl

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl

Rosa gebratene Lammkronen mit Kräuterkruste dazu  
Oliven-Tomaten-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Gefüllte Maispoularde mit Brioche-Pilzfülle Gebackene

Kalbsschnitzerl mit Petersilkkartoffeln Gebratenes Filet

vom Wolfsbarsch auf Gemüsegröstl

Vegetarische Tascherl gefüllt mit Spinat-Schafkäse und Kürbis

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobers Topfen-
Kaiserschmarren mit Apfel-Vanillemousse
Bananenschnitten, Sacherschnitten, saisonales Dessert

Österreichische Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Feigensenf

Saisonale Köstlichkeiten

Jänner – April

Altwiener Kartoffelsuppe
Geschnetzeltes vom Schweinslungenbraten mit Butterreis
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis

Mai – Juni

Spargelcremesuppe
Marinierter Spargel mit Paprikavinaigrette
Erdbeerknödel mit Mandelbrösel

Juli – September

Eierschwammerl-Gulasch mit Semmelknödel
Tagliatelle mit Eierschwammerln
Frischer Fruchtsalat mit Limonen-Marinade

Oktober – November

Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel
Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel Lauwarme
Birnentarte mit Williams-Schaum

Dezember

Veltlinersuppe mit Zimtcroustons
Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel
Lebkuchenauflauf mit Schokosauce

*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*

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive aller Steuern **ohne Trinkgeld**
Ab dem 6. bis zum vollendeten 12. Lebensjahr erhalten Kinder eine 50% Ermäßigung des jeweiligen Preises



Veranstaltungs-Package 5

€84,00 pro Person

Aperitif

Ofenfrisches Blätterteiggebäck mit Speck-Lauchfülle, sowie
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 und Balsamico  
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-Maissalat sowie Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl

Rosa gebratene Lammkronen mit Kräuterkruste dazu
Oliven-Tomaten-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Gefüllte Maispoularde mit Brioche-Pilzfülle Gebackene

Kalbsschnitzerl mit Petersilkartoffeln Gebratenes Filet

vom Wolfsbarsch auf Gemüsegröstl

Vegetarische Tascherl gefüllt mit Spinat-Schafkäse und Kürbis

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern Topfen-  
Kaiserschmarren mit Apfel-Vanillemousse

Bananenschnitte, Sacherschnitte, saisonales Dessert

Österreichische Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Feigensenf

### *Saisonale Köstlichkeiten*

#### **Jänner – April**

Karfiol, Brokkoli und Romanesco im Backteig mit Kressdip vegan  
Geschnetzeltes vom Schweinslungenbraten mit Butterreis  
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis

#### **Mai – Juni**

Spargel im Bierteig mit Zitronensauce vegan  
Marinierter Spargel mit Paprikavinaigrette  
Erdbeerknödel mit Mandelbrösel

#### **Juli – September**

Eierschwammerl-Tascherl mit Gartenkräutersauce vegan  
Tagliatelle mit Eierschwammerln  
Frischer Fruchtsalat mit Limonen-Marinade

#### **Oktober – November**

würziger Ofenkürbis mit Sesamdip vegan  
Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel  
Lauwarme Birnentarte mit Williams-Schaum

#### **Dezember**

veganer Nudelaufbau mit Spinat und Räuchertofu vegan  
Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel  
Lebkuchenaufbau mit Schokosauce

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

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive aller Steuern **ohne Trinkgeld**  
Ab dem 6. bis zum vollendeten 12. Lebensjahr erhalten Kinder eine 50% Ermäßigung des jeweiligen Preises



## *Veranstaltungs-Package 6*

*€ 98,60 pro Person*

### Aperitif

Ofenfrisches Blätterteiggebäck mit Speck-Lauchfülle, sowie  
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 und Balsamico
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-Maissalat sowie Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl

Rosa gebratene Lammkronen mit Kräuterkruste dazu  
Oliven-Tomaten-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Gefüllte Maispoularde mit Brioche-Pilzfülle Gebackene

Kalbsschnitzerl mit Petersilkartoffeln Gebratenes Filet

vom Wolfsbarsch auf Gemüsegröstl

Vegetarische Tascherl gefüllt mit Spinat-Schafkäse und Kürbis

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobers Topfen-
Kaiserschmarren mit Apfel-Vanillemousse
Bananenschnitten, Sacherschnitte, saisonales Dessert

Österreichische Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Feigensenf

Saisonale Köstlichkeiten

Jänner – April

Karfiol, Brokkoli und Romanesco im Backteig mit Kressdip vegan
Geschnetzeltes vom Schweinslungenbraten mit Butterreis
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis

Mai – Juni

Spargel im Bierteig mit Zitronensauce vegan
Marinierter Spargel mit Paprikavinaigrette
Erdbeerknödel mit Mandelbrösel

Juli – September

Eierschwammerl-Tascherl mit Gartenkräutersauce vegan
Tagliatelle mit Eierschwammerln
Frischer Fruchtsalat mit Limonen-Marinade

Oktober – November

würziger Ofenkürbis mit Sesamdip vegan
Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel
Lauwarme Birnentarte mit Williams-Schaum

Dezember

veganer Nudelaufbau mit Spinat und Räuchertofu vegan
Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel
Lebkuchenaufbau mit Schokosauce

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

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive aller Steuern **ohne Trinkgeld**
Ab dem 6. bis zum vollendeten 12. Lebensjahr erhalten Kinder eine 50% Ermäßigung des jeweiligen Preises

Veranstaltungs-Extras

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

weiß gedeckte Tischtücher	€ 2,50 pro Person
Blumengestecke	€ 35,00 pro Gesteck
Beamer	€ 60,00 pro Tag
Leinwand	€ 25,00 pro Tag
Sachertorte, Mohntorte, Nusstorte	€ 45,00
Sprühkerze	€ 3,00

1210 Wien, Stammersdorfer Straße 78

Tel.: 01/ 292 41 06, Fax: 01/ 292 86 71

Email: office@heuriger-wiener.at

www.heuriger-wiener.at