



*Feiern
Feste
Veranstaltungen
2021*



Als Aperitif empfehlen wir

Rosé Frizzante	€ 4	1/8
Rosé Sekt	€ 4,40	1/8
Winzersekt	€ 4,40	1/8
Holunderblütenprosecco	€ 3,30	1/8
Traminer	€ 4,40	1/8
Saisonaler Aperitif	€ 4,60	1/8

Getränke

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

Flaschenweine

Wiener Gemischter Satz DAC	€ 22,20	0,75 Fl
Ried Herrenholz Grüner Veltliner	€ 22,20	0,75 Fl
Wiener Chardonnay	€ 22,20	0,75 Fl
Wiener Trilogie	€ 25,20	0,75 Fl
Pinot Noir Select	€ 31,80	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 einmal nicht mitspielen, bereiten wir Ihnen eine unserer gemütlichen Stuben vor.

office@heuriger-wieninger.at

oder

01 / 292 41 06

Heurigenbuffet

€ 24,70 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

€ 29,80 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, sowie saftige Sur-, und Karree-Schnitzerl

Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind
mit Erdäpfelschmarrn dazu Apfelkren und Schnittlauchsauce
Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf würzigem Sauerkraut

Gegrilltes Gemüse mit Kräuterdip
Vegetarische Tascherl gefüllt mit Spinat-Schafkäse und Kürbis
Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck
Senf und Kren

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern  
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**

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



## *Schmankerlbuffet*

*€ 42,00 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 Vogelsalat 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

Bananenschnitte, Sacherschnitte, saisonales Dessert

Österreichische Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Feigensenf

Inkludierte 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



Veranstaltungs-Package 1 €49,50 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 Gegrilltes

Gemüse mit Kräuterdip

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 Topfennockerl in karamellisierten Zuckerbröseln und Beerenragout

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  
Lebkuchenaufauf 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 Getränkpauschale auf Anfrage.**



## *Veranstaltungs-Package 2 €61,00 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 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 Gegrilltes

Gemüse mit Kräuterdip

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

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
Lebkuchenaufauf 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.



Veranstaltungs-Package 3 €76,00 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 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 Gegrilltes

Gemüse mit Kräuterdip

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**

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 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 € 61,50 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 Vogelsalat 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, 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 Zimtcroutons

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



Veranstaltungs-Package 5 €73,00 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 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

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



## *Veranstaltungs-Package 6 € 88,00 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 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 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

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



WIENINGER
Veranstaltungs-Extras

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

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| weiß gedeckte Tischtücher | € 2,00 pro Person |
| Blumengestecke | € 25,00 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 | € 45,00 |
| Torte mit Sprühkerzen | € 48,00 |
| Sprühkerze | € 3,00 |

1210 Wien, Stammersdorfer Straße 78

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

Email: office@heuriger-wieninger.at

www.heuriger-wieninger.at