



Weihnachtsfeiern
2021

Als Aperitif empfehlen wir

Punsch/Glühwein	€ 3,00	1/4
Rosé Frizzante	€ 4,00	1/8
Rosé Sekt	€ 4,40	1/8
Winzersekt	€ 4,40	1/8
Holunderblütenprosecco	€ 3,30	1/8
Traminer	€ 4,40	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-wieneringer.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 Vogersalat mit Kürbiskernöl Dreierlei

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

Zweierlei gebackenes vom Freilandhuhn: Flügel
und Filetschnitzel

Saftige Sur- und Karreeschnitzel
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: 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

Gemüse mit Kräuterdip

Vegetarische Tascherl gefüllt mit Spinat-Schafkäse und Kürbis 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**

Altwiener Kartoffelsuppe  
Geschnetzelt 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 Zimtroutons  
Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel  
Lebkuchenaufwurf 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 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 Petersilkkartoffeln Gebratenes Filet  
vom Wolfsbarsch auf Gemüsegröstl

Vegetarische Tascherl gefüllt mit Spinat-Schafkäse und Kürbis

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern Topfen-
Kaiserschmarren mit Apfel-Vanille mousse
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



Weihnachtspackage 1 € 45,00 pro Person

Empfang in unserem festlich beleuchteten Garten.

**Bei weihnachtlicher Musik können Sie unseren hausgemachten Punsch
an der offenen Feuerstelle geniessen.**

Danach geht es in unsere gemütlichen Stuben, wo Sie ein köstliches Buffet erwartet.

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 Röllchen gefüllt mit Spinat-Schafkäse und Kürbis
Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck
Senf und Kren

Weihnachtsgebäck und Kekse sorgen für weihnachtliche Stimmung

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



Weihnachtspackage 2 € 50,00 pro Person

**Empfang in unserem festlich beleuchteten Garten.
Bei weihnachtlicher Musik können Sie unseren hausgemachten Punsch
an der offenen Feuerstelle genießen.
Danach geht es in unsere gemütlichen Stuben, wo Sie ein köstliches Buffet erwartet**

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

~~~

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 und Semmelkren

Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf würzigem Sauerkraut

Gegrilltes Gemüse mit Kräuterdip
Vegetarische Röllchen 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*

#### **Dezember**

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

Weihnachtsgebäck und Kekse sorgen für weihnachtliche Stimmung

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





## *Weihnachtspackage 3 € 62,00 pro Person*

**Empfang in unserem festlich beleuchteten Garten.**

**Bei weihnachtlicher Musik können Sie unseren hausgemachten Punsch  
an der offenen Feuerstelle genießen.**

**Danach geht es in unsere gemütlichen Stuben, wo Sie ein köstliches Buffet erwartet**

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

Geschnetzeltes vom Schweinslungenbraten mit Butterreis

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 Röllchen gefüllt mit Spinat-Schafkäse und Kürbis

~~~

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern

Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce,

Bananenschnitte, Sacherschnitte, saisonales Dessert

Österreichische Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Feigensenf

Inkludierte Saisonale Köstlichkeiten

Dezember

Veltlinersuppe mit Zimtroutons

Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel

Lebkuchenauflauf mit Schokosauce

Weihnachtsgebäck und Kekse sorgen für weihnachtliche Stimmung

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