



Feiern
Feste
Veranstaltungen
2025



Als Aperitif empfehlen wir:

Muskateller Frizzante	€ 5,20
Rosé Sekt Katharina	€ 7,00
Winzersekt	€ 7,00
Holunderblütenprosecco	€ 4,90
Gin Tonic	€ 7,60

Ein Auszug unserer Getränke

Heuriger	€ 23,20	Liter
Rotwein	€ 24,00	Liter
Apfelsaft/Traubensaft	€ 14,80	Liter
Soda	€ 9,60	Liter
Mineral Römerquelle	€ 6,90	0,75 Fl
Bier	€ 4,20	0,33 Fl

.....ein kleiner Vorgeschmack auf unsere Flaschenweine

Gemischter Satz	€ 27,60	0,75 Fl
Grüner Veltliner	€ 26,40	0,75 Fl
Wiener Trilogie	€ 32,40	0,75 Fl
Merlot	€ 40,20	0,75 Fl

... Gerne bereiten wir Ihnen ihr eigenes Nespresso Kaffeebuffet vor

Kaffeebuffet mit Milch und Schlagobers	€ 3,90	p.Port.
--	--------	---------



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-wiener.at

oder

01 / 292 41 06

Heurigenbuffet

€ 32,00 pro Person

Aufstrich-Happen mit Liptauer, Kürbiskern-Emmentaler und Kräuteraufstrich, Roterüben-Krenaufstrich (vegan) sowie Grammelschmalz

~~~

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

~~~

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

Saftige Sur- und Karreeschnitzerl
Gebratene faschierte Laibchen mit Käse

Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf würzigem
Sauerkraut

Gemüse im Backteig mit Dip

Überbackene Schinkenfleckerl
mit Sauerrahm

Vegetarischer Strudel gefüllt mit Spinat-Schafkäse und veganer
Kürbisstrudel

Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck
Senf und Kren



Winzerbuffet

€ 38,30 pro Person

Aufstrichhappen mit Liptauer, Kürbiskern-Emmentaler und Kräuteraufstrich, Roterüben-Krenaufstrich (vegan) sowie Grammelschmalz

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

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:
Flügelr und Filetschnitzerl, sowie saftige Sur-, und Karree-Schnitzerl

Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind
mit Kartoffelrösti dazu Apfelkren und Schnittlauchsauce

Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf würzigem Sauerkraut
Vegetarischer Strudel gefüllt mit Spinat-Schafkäse und veganer Kürbis
Strudel, 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
Geschnetzeltes vom Schweinslungenbraten mit Butterreis
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis

Mai – Juni

Spargel im Bierteig mit Zitronensauce vegan
Marinierter Spargel mit Paprikavinaigrette
Erdbeerschnitten mit Vanilleeis

Juli – September

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

Oktober – November

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

Dezember

veganer Nudelauf mit Spinat und Räuchertofu vegan
Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel
Lebkuchenauf mit Schokosauce



Schmankerlbuffet

€ 54,60 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 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

Vegetarischer Strudel gefüllt mit Spinat-Schafkäse und veganer Strudel vom Kürbis

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern Topfen-Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, Bananenschnitte, Topfenstrudel, Sacherschnitte,

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
Erdbeerschnitte mit Vanilleeis

Juli – September

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

Oktober – November

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

Dezember

veganer Nudelauflauf mit Spinat und Räuchertofu vegan
Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel
Lebkuchenauflauf 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

€62,30 pro Person

Aperitif zur Begrüßung

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

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

gegrilltes eingelegtes Gemüse mit Olivenöl und Balsamico

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-Maissalat sowie Vogelsalat 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 Kartoffelrösti dazu Apfelkren und Schnittlauchsauce

Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf würzigem Sauerkraut
Vegetarischer Strudel gefüllt mit Spinat-Schafkäse und veganer Strudel 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

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 Sesam dip 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

€77,60 pro Person

Aperitif zur Begrüßung

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

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

gegrilltes eingelegtes Gemüse mit Olivenöl und Balsamico

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 Kartoffelrösti dazu Apfelkren und Schnittlauchsauce

Hausgemachte Mini-Gammelknödel auf würzigem Sauerkraut
Vegetarischer Strudel gefüllt mit Spinat-Schafkäse und veganer Strudel vom
Kürbis, Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck sowie Senf und Kren

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

Flaumige Topfenockerl in karamellisierten Zuckerbröseln und Beerenragout 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 Sesamddip 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 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

€93,60 pro Person

Aperitif zur Begrüßung

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

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

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 Kartoffelrösti dazu Apfelkren und Schnittlauchsauce

Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf würzigem Sauerkraut
Vegetarischer Strudel gefüllt mit Spinat-Schafkäse und veganer Strudel vom
Kürbis, Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck sowie Senf und Kren

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

Flaumige Topfenockerl in karamellisierten Zuckerbröseln und Beerenragout

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 Nudelaufwurf mit Spinat und Räuchertofu vegan
Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel
Lebkuchenaufwurf mit Schokosauce

Getränkepauschale bis Mitternacht. Hier servieren wir Ihnen Gemischter Satz 0,75l Fl.,
Zweigelt Classic 0,75l, 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

€ 80,10 pro Person

Aperitif zur Begrüßung

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 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

Vegetarischer Strudel gefüllt mit Spinat-Schafkäse und veganer Strudel vom Kürbis

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobers Topfen-

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, Bananenschnitte,

Sachernschnitte,

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

Erdbeerschnitte mit Vanilleeis

Juli – September

Eierschwammerl-Tascherl mit Gartenkräutersauce vegan

Tagliatelle mit Eierschwammerln

Frischer Fruchtsalat mit Limonen-Marinade

Oktober – November

würziger Ofenkürbis mit Sesamdiip vegan

Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel

Lauwarme Birnentarte mit Williams-Schaum

Dezember

veganer Nudelaufwurf mit Spinat und Räuchertofu vegan

Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel

Lebkuchenaufwurf 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

€93,00 pro Person

Aperitif zur Begrüßung

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 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

Vegetarischer Strudel gefüllt mit Spinat-Schafkäse und veganer Strudel vom Kürbis

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern Topfen-Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, Bananenschnitte, Sacherschnitte,

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
Erdbeerschnitte mit Vanilleeis

Juli – September

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

Oktober – November

würziger Ofenkürbis mit Sesam dip 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

€ 109,00 pro Person

Aperitif zur Begrüßung

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 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

Vegetarischer Strudel gefüllt mit Spinat-Schafkäse und veganer Strudel vom Kürbis

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobers Topfen-

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, Bananenschnitte,

Sacherschnitte,

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
Erdbeerschnitte mit Vanilleeis

Juli – September

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

Oktober – November

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

Dezember

veganer Nudelauflauf mit Spinat und Räuchertofu vegan
Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel
Lebkuchenauflauf mit Schokosauce

Getränkepauschale bis Mitternacht mit Gemischter Satz 0,75l Fl., Zweigelt Classic 0,75l Fl., 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	€ 3,20 pro Person
Stoffservietten	€2,00 pro Person
Blumengestecke	auf Anfrage
Beamer	€ 40,00 pro Tag
Leinwand	€ 25,00 pro Tag
Soundbox	€ 40,00 pro Tag
Sachertorte, Mohntorte, Nusstorte	€ 60,00
Sprühkerze	€ 4,00

1210 Wien, Stammersdorfer Straße 78

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

Email: office@heuriger-wieninger.at

www.heuriger-wieninger.at



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