



Feiern  
Feste  
Veranstaltungen  
2026



### Als Aperitif empfehlen wir:

Muskateller Frizzante	€ 5,80
Rosé Frizzante	€ 5,80
Winzersekt	€ 7,00
Holunderblütenprosecco	€ 5,40
Gin Tonic	€ 8,40

### Ein Auszug unserer Getränke

Heuriger	€ 23,20	Liter
Rotwein	€ 24,00	Liter
Apfelsaft/Traubensaft	€ 17,20	Liter
Soda	€ 9,60	Liter
Mineral Römerquelle	€ 6,70	0,75 Fl
Bier	€ 4,60	0,33 Fl

.....ein kleiner Vorgeschmack auf unsere Flaschenweine

Gemischter Satz	€ 28,80	0,75 Fl
Grüner Veltliner	€ 28,80	0,75 Fl
Wiener Trilogie	€ 35,40	0,75 Fl
Merlot	€ 40,20	0,75 Fl

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

Kaffeebuffet mit Milch und Schlagobers	€ 4,00	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](mailto:office@heuriger-wiener.at)

oder

01 / 292 41 06

## Heurigenbuffet

€ 36,00 pro Person

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

~~~

Saftiger Schinken, Speck und Bratenaufschnitt dazu sowie reichlich Garnitur

gegrilltes eingelegtes Gemüse mit Olivenöl und Balsamico

~~~

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Rahmgurkensalat sowie Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

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

Saftig gegrillte Hendlhaxen mit Kartoffelrösti

Zweierlei gebackenes vom Freilandhuhn: Flügerl und Filetschnitzerl Saftige Sur- und Karreeschnitzerl

Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf würzigem Sauerkraut

Gemüse im veganen Bierteig 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

€ 42,20 pro Person

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

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

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Rahmgurkensalat 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 Kürbis Strudel  
Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck  
Senf und Kren

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobers Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce  
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 Schlagobers

#### **Mai – Juni**

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

#### **Juli – September**

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

#### **Oktober – November**

Kürbis Karottenthaler mit Sesamdip vegan  
Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel  
Flaumige Topfenockerl mit Beerenragout

#### **Dezember**

veganer Nudelaufauf mit Spinat und Räuchertofu vegan  
Rehragout mit Pilzen und Semmelknödel  
Lebkuchenaufauf mit Schokosauce



## Schmankerlbuffet

€ 59,60 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-, Rahmgurkensalat 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 Schlagobers

#### **Mai – Juni**

Spargel im Bierteig mit Zitronensauce vegan  
Marinierter Spargel mit Paprikavinaigrette  
Erdbeerschnitte mit Waldbeersauce

#### **Juli – September**

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

#### **Oktober – November**

Kürbis Karottenthaler mit Sesamdpip vegan  
Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel  
Flaumige Topfenockerl mit Beerenragout

#### **Dezember**

veganer Nudelaufwurf mit Spinat und Räuchertofu vegan  
Rehragout mit Pilzen und Semmelknödel  
Lebkuchenaufwurf 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*

*€69,70 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-, Rahmgurkensalat 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 Zimtobern, Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce  
Bananenschnitte, Sacherschnitte

Österreichische Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Feigensenf

### *Inkludierte Saisonale Köstlichkeiten*

#### **Jänner – April**

Karfiol, Brokkoli und Romanesco im Backteig mit Kresse Dip vegan  
Geschnetzelt vom Schweinslungenbraten mit Butterreis  
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Schlagobers

#### **Mai – Juni**

Spargel im Bierteig mit Zitronensauce vegan  
Marinierter Spargel mit Paprikavinaigrette  
Erdbeerschnitte mit Waldbeersauce

#### **Juli – September**

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

#### **Oktober – November**

Kürbis Karottenthaler mit Sesamdpip vegan  
Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel  
Flaumige Topfenockerl mit Beerenragout

#### **Dezember**

veganer Nudelaufauf mit Spinat und Räuchertofu vegan  
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 Getränkepauschale auf Anfrage



## Veranstaltungs-Package 2

€84,20 pro Person

Aperitif zur Begrüßung

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

Saftiger Schinken, Speck und Bratenaufschnitt  
dazu reichlich Garnitur

gegrilltes eingelegtes Gemüse mit Olivenöl und Balsamico

Salatbuffet mit Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Rahmgurkensalat 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  
Österreichische Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Feigensenf

### *Inkludierte Saisonale Köstlichkeiten*

#### **Jänner – April**

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

#### **Mai – Juni**

Spargel im Bierteig mit Zitronensauce vegan  
Marinierter Spargel mit Paprikavinaigrette  
Erdbeerschnitte und Waldbeersauce

#### **Juli – September**

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

#### **Oktober – November**

Kürbis Karottenthaler mit Sesamdip vegan  
Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel  
Flaumige Topfenockerl mit Beerenragout

#### **Dezember**

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

€106,60 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-, Rahmgurkensalat sowie Vogersalat 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 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

Österreichische Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Feigensenf

### *Inkludierte Saisonale Köstlichkeiten*

#### **Jänner – April**

Karfiol, Brokkoli und Romanesco im Backteig mit Kresse Dip vegan  
Geschnetzelt vom Schweinslungenbraten mit Butterreis  
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Schlagobers

#### **Mai – Juni**

Spargel im Bierteig mit Zitronensauce vegan  
Marinierter Spargel mit Paprikavinaigrette  
Erdbeerschnitte und Waldbeersauce

#### **Juli – September**

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

#### **Oktober – November**

Kürbis Karottenthaler mit Sesam dip vegan  
Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel  
Flaumige Topfenockerl mit Beerenragout

#### **Dezember**

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



## Veranstaltungs-Package 4

€ 87,20 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 Schlagobers

#### **Mai – Juni**

Spargel im Bierteig mit Zitronensauce vegan

Marinierter Spargel mit Paprikavinaigrette

Erdbeerschnitte mit Waldbeersauce

#### **Juli – September**

Eierschwammerl-Tascherl mit Gartenkräutersauce vegan

Tagliatelle mit Eierschwammerln

Frischer Fruchtsalat mit Limonen-Marinade

#### **Oktober – November**

Kürbis Karottenthaler mit Sesamddip vegan

Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel

Flaumige Topfennockerl mit Beerenragout

#### **Dezember**

veganer Nudelaufwurf mit Spinat und Räuchertofu vegan

Rehragout mit Pilzen und Semmelköndel

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*

*€101,80 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**

Kürbis Karottenthaler mit Sesamdpip vegan  
Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel  
Flaumige Topfenockerl mit Beerenragout

#### **Dezember**

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

€ 114,00 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,

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**

Kürbis Karottenthaler mit Sesamdpip vegan  
Ausgelöstes Gansl mit Kraut und Knödel  
Flaumige Topfenockerl mit Beerenragout

#### **Dezember**

veganer Nudelaufwurf mit Spinat und Räuchertofu vegan  
Gebratene Ente mit Champagnerkraut und Kartoffelknödel  
Lebkuchenaufwurf 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](mailto:office@heuriger-wieninger.at)**

**[www.heuriger-wieninger.at](http://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