

Erweitertes Winzerbuffet:

€ 26,50- pro Person

ab mindestens 40 Personen

Winter:

Empfang im Gastgarten mit
Glühwein
(Wenn es die Witterung
erlaubt an der Schneebar +
Feuerkorb)



Aperitif :

Gerne empfangen wir Sie und Ihre Gäste mit
einem Glas hauseigenem Frizzante – Rosé
und Appetithäppchen
(kleine Brote mit versch. Aufstrichen und hausgemachtem Luftgetrocknetem...
pro Person 2ST.)

Danach Buffet im Lokal:

Vorspeisen:

Räucherlachs an Oberskren
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
Schinkenrolle mit Gervais-Kren

alternativ:

Gefüllte Eier
Schinkenrolle mit Gervais-Kren
Hühnerbrustmedaillons mit
Waldpilzen auf buntem Salatbett
Griechischer Bauernsalat

Suppe:

Leberknödelsuppe - Frittatensuppe
Knoblauchsuppe

alternativ:

„Steinpilzcremesuppe
Kartoffel- Lauchcremesuppe

Hauptspeisen: geb. Surschnitzerl und geb. Döller-Taler
mit Pommes Frites + Reis

Schweinsbraten
mit Sauerkraut und Serviettenknödel

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

Hühnerbrust mit Tomaten und
Parmesan überbacken

gegrillter Wels auf Gemüsegröstl

Vegetarisches: Dinkel-Hirse-Spätzle mit Gemüse

alternativ:
Käsespätzle

Salate: Kartoffel-, Kraut-, Schwarzwurzel-, Blattsalat

alternativ:
Fisolen, Mais, Tomaten, Gurke

Nachspeisen: gemischte Auswahl
an hausgemachten Schnitten:
Kardinalschnitte Sacherwürfel

alternativ:

Kaiserschmarren mit Zwetschenröster
Palatschinken

Klassisches Heurigenbuffet:

ab mindestens 30 Personen

€ 20,50 pro Person



Suppe:

Leberknödelsuppe Frittatensuppe
Knoblauchcremesuppe

Hauptspeisen:

geb. Surschnitzerl
geb. Döller-Taler
mit Reis

Schweinsbraten
mit Sauerkraut und Serviettenknödel

Pute und Schweinskotelett vom Grill
mit Pommes

Wels vom Grill mit Petersilienkartoffeln

(alternativ zum Fisch:
Dinkel – Hirse – Spätzle mit Gemüse)

Salate:

Kartoffelsalat, Krautsalat, Blattsalat

Nachspeisen:

gemischte Auswahl
an hausgemachten Schnitten

Aperitif

Gerne empfangen wir Sie und Ihre Gäste mit
einem Glas hauseigenem **Frizzante – Rosé**
und Appetithäppchen
(kleine Brote mit versch. Aufstrichen und hausgemachtem Luftgetrocknetem...
pro Person 2ST.)

€ 2,80 / Pers. X Personenanzahl

Einstellplatten SPEZIAL

mit Fisch und Grillspeisen

von 10 bis 30 Personen € 20,50 pro Person

Sie bleiben gemütlich am Tisch sitzen.
Wir stellen die verschiedenen Gerichte auf warmen Platten ein, sodass sich jeder
nach Herzenslust runternehmen und durchkosten kann.

Suppe a la carte – auf Bestellung:

Leberknödel- oder Frittatensuppe
Cremesuppe laut Absprache

Hauptspeisen: (auf Platten bzw. in Schüsseln eingestellt):

Schweinsbraten, Bratwurst und Blutwurst mit Sauerkraut und Serviettenknödel
Surschnitzel, Döller Taler und kleine Schweins Cordon Bleu mit Pommes Frites
Grillteller von Schwein, Pute und Wels mit Reis
Gemischter Salat nach Saison

Dessert: (auf Platten eingestellt)

Verschiedene Kuchen und Schnitten lt. Tagesangebot

Warme Heurigenplatte

von 10 bis 30 Personen € 18,50 pro Person

Sie bleiben gemütlich am Tisch sitzen.
Wir stellen die verschiedenen Gerichte auf warmen Platten ein, sodass sich jeder nach Herzenslust runternehmen und durchkosten kann.

Suppe a la carte

(wird durgefragt)

Leberknödel und Frittatensuppe
Tagessuppe lt. Angebot

Hauptspeisen:

(auf Platten bzw. in Schüsseln eingestellt):

Schweinsbraten, Bratwurst und Blutwurst mit Sauerkraut und Serviettenknödel

Surschnitzel, Döller Taler und geb. Putenschnitzel mit Reis

Gemischte Salatschüssel

Nachspeise:

(auf Platten eingestellt)

Verschiedene Kuchen und Schnitten lt. Tagesangebot
(z.B. Sacherschnitte...)