



**Name:** **Adresse:**  
**Telefon:** **E-Mail:**  
**Event am:** **Beginn Uhrzeit:** **Buffet:**  
**Erwachsene:** **Kinder bis 10 J € 10,50** **über 10 J**  
**Vegetarier:** **Besonderheiten:**

## **Fingerfood**

Rostbraten in Mürbteig-Körbchen auf Creme Frech-Dijon-Senf mit krauser Petersilie

**Preis pro Stück € 3,50** **Stück**

Apfelstücke in Rotwein-Chili auf Mascarpone-Amaretto Creme in Mürbteig-Körbchen, *vegetarisch*

**Preis pro Stück € 3,50** **Stück**

Tortilla Röllchen mit Ziegenkäsefüllung, Paprikastreifen und frischen Minze Blättern, *vegetarisch*

**Preis pro Stück € 2,50** **Stück**

Haus Brot Streifen mit Liptauer mild/scharf, Bratlfett, Verhackerts, Streichkäse und div. Pfefferoni

**Preis pro Brot € 2,50** **Stück**

Hauswurzelspeck selbst geräuchert mit frischem Kren und Jour Gebäck/Haus Brot

**Preis pro Portion € 3,50** **Stück**

geräucherte Lachsrollchen auf Senf-Dillsauce mit Jour Gebäck/Haus Brot

**Preis pro Portion € 6,50** **Stück**

Mozzarella, Kirschtomaten im Glas, frischer Basilikum, Oliven Öl-Zitronen Marinade, *vegetarisch*

**Preis pro Portion € 3,50** **Stück**

## **Suppen, warm oder kalt**

Rinderbouillon mit Suppengemüse und Kräuterfrittaten

**Preis pro Person € 3,80**

Gemüsesuppe, teil püriert ohne Gluten und Lactose, *vegan*

**Preis pro Person € 4,60**

Geeiste-Rahmgurkensuppe in Obers Sauce mit Croutons, *vegetarisch*

**Preis pro Person € 5,10**

## **Hauptspeisen kalt**

Fleischplatte mit Schweinebraten, Selchfleisch, Specksorten und Beilagen, Haus Brot

**Preis pro Person € 8,90**

Käseplatte mit weich und hart Käse, Feigensenf, gefüllten Paprikas und anderen Beilagen

**Preis pro Person € 8,90**

Nudelsalate gemischt, mit Wurst oder Gemüse oder Obst, verschiedenen Marinaden

**Preis pro Person € 7,90**



## Hauptspeisen vom Smoker und Grill

Spareribs im Smoker geräuchert in Kirschsauce gegart, Spezialität des Hauses  
Koteletts in Oliven Öl Knoblauch Marinade gegrillt, zart und saftig  
Grillbauch karamellisiert, knusprig deftig  
Mini Berner Würstchen mit Speck auf Minispießeln mit Perlwiebel in Barbecue Sauce mariniert  
Hühnerhaxen aus der Brine, zart im Smoker geräuchert, mit knuspriger Haut  
Souvlaki Spieße vom Huhn oder der Pute, mariniert in frischen Kräutern, gegrillt  
Halloumi Spieße mit Trockenfrüchten, unterschiedlich mariniert, pikant, gegrillt, *vegetarisch*  
Paprika hälften mit Bulgur in zarter Chili Sauce gequollen, gefüllt, pikant, *vegan*

**Eine Hauptspeise pro Person € 16,50. Jede weitere Hauptspeise pro Person € 3,50**

## Hauptspeisen in Sauce, Gluten und Lactose frei

Schweinebraten von der Rose oder Schopf, Sous Vide gegart, mit Bier- oder Kümmelsauce  
**Preis pro Portion € 11,50** **Stück**  
Rinderrouladen im Smoker geräuchert, gefüllt mit Gemüsestreifen und Speck in Burgundersauce  
**Preis pro Portion € 12,80** **Stück**  
geschmortes Rindfleisch, niedrig Temperatur gegart in Burgunder Gemüse Sauce  
**Preis pro Portion € 10,20** **Stück**  
Tafelspitz vom weißen Scherz auf Gemüse, niedrig Temperatur gegart  
**Preis pro Portion € 16,50** **Stück**

## Hauptspeisen für gehobene Ansprüche inkl. 3 Beilagen wahlweise

Medaillons vom Filet Steak mit leichter Pfeffernote, Rotwein Jus, vakuumiert und Sous Vide gegart  
**Preis pro Portion 100g € 12,00** **Stück**  
3200g Filet Steak im Ganzen. Man kann die Stückgröße am Tisch wählen. Ein Erlebnis der Sinne!  
**Preis pro Portion ca. 3200g € 360,00** **Stück**  
Porterhouse-, oder Tomahawk Steak im Monolith gegart, auf Wunsch verschieden mariniert  
**Preis pro Portion ca. 1400g € 107,00** **Stück**  
Wellington, Schweinefilet mit Spinatfarce-Pfefferkäse Füllung in Blätterteig mit Chili Preiselbeeren  
**Preis pro Portion € 18,50** **Stück**

## Gemüse, Gluten und Lactose frei

verschiedene Gemüsesorten vom Grill in Oliven Öl mit italienischen Kräutern, *vegan*  
Babykarotten mit Sternanis und Zimt, Sous Vide gegart, *vegan*  
Kohlsprossen in Oliven Öl Zitronen Marinade gegart mit Muskatnuss gewürzt, *vegan*  
Champignons aus der Wok Pfanne mit Cognac flambiert und Kräutern, *vegan*  
Sauerkraut, Weinkraut vom Sauerkraut oder Speck Weißkraut geräuchert  
**Zur Hauptspeise Gemüse, Preis pro Person € 2,50. Jedes weitere Gemüse pro Person € 1,50**



## Beilagen

Ofenkartoffeln in Alufolie vom Grill mit Kräuter-, Knoblauchbutter oder Rahm-Schnittlauch Sauce  
Bratkartoffel mit Zwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie  
Rosmarinkartoffel, in Rosmarin Sud gekocht, mit Butter Rosmarin scharf gebraten  
Kartoffel in Butter Petersilie geschwenkt  
Servietten Knödel im Dampf gegart zu den saftigen Hauptspeisen  
Verschiedene Teigwaren Al Dente gegart, zum saftigen Fleisch und zu Saucen  
Wildreis in pikanter Tomaten-Sauce mit Kirschtomaten und Kräutern, pikant  
Wildreis naturbelassen zu den Saucen  
Haus Brot, Jour Gebäck

**Zur Hauptspeise Beilage, Preis pro Person € 2,50. Jede weitere Beilage pro Person € 1,50**

## Salate, auch andere Salate möglich

Rucola Salat in Cassis Dressing  
Gurken Salat mit Knoblauch und frischem Dill  
Cherry -Tomaten Salat mit Zitronen Dressing, Zwiebel Knoblauch und frischem Basilikum

**Zur Hauptspeise Salate, Preis pro Person € 3,50.**

Tsatsiki mit griechischem Jogurt, Knoblauch und Oliven Öl  
fruchtige Barbecue Sauce oder american Dressing Sauce

**Zur Hauptspeise Tsatsiki, Barbecue Sauce, american Dressing, Preis pro Person € 1,50**

## Süßspeisen des Hauses

Mascarpone-Amaretto Creme mit Schokolade Überzug, Sahnehaube und Mikado Stäbchen

**Preis pro Portion € 6,50** **Stück**

Powidl- und/oder Marillenmarmelade Palatschinken

**Preis pro Portion € 4,50** **auf Anforderung**

**Eissorten** wenn vorhanden, Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Sorbet Cassis, Kokos, Weißer Nougat, Milkschokolade, Vanille

**Preis pro Portion/Kugel € 2,00** **auf Anforderung**

## Zu später Stunde

Kesselgulasch, Rindfleisch und frisches Gemüse über dem Lagerfeuer mit Haus Brot

**Preis pro Portion € 8,90** **Stück**

Chili con Carne, mit Bohnen, Mais und frischem Chili über dem Lagerfeuer mit Haus Brot

**Preis pro Portion € 8,90** **Stück**

Käseplatte mit weich und hart Käse, Feigensenf, gefüllten Paprikas und anderen Beilagen

**Preis pro Portion € 8,90** **auf Anforderung**

**Bier vom Fass, freie Wahl der Biersorte:** Mohrenbräu Keller Bier, Ottakringer div Sorten, Budweiser, Wieselburger, Starobrno, Zipfer Pils und viele andere mehr!



Die Speisen werden in Streifen bzw. mundgerechten Stücken gereicht, sodass sich Ihre Gäste beim Buffet mehrere Gerichte am Grillteller selber zusammenstellen können. Es ist für Alle etwas da!

**Kuchen und Torten dürfen von Ihnen mitgebracht werden!**

Tortenteller, Besteck sowie Kaffee und frischen Schlagobers (auf Wunsch) bekommen Sie von uns!

**Wir haben eine große Schnapsbar! Schnaps kann selber bezahlt werden.**

Getränke müssen nicht bestellt werden.

Verschiedene Getränke sind in ausreichender Menge vorhanden.

Getränke werden nach tatsächlichem Aufwand, laut Getränkekarte, verrechnet.

**Ende von Musikdarbietungen: 22:00 Uhr**

**Betriebsschluss: 24:00 Uhr**

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich die obigen Speisen bestellt habe und die Preise mit mir abgesprochen sind! Änderungen in der Speisenabfolge können bis 4 Tage vor dem Event schriftlich übermittelt werden.

**Die Speisen sind vor Beginn zu zahlen. Getränke zahlen Sie am Ende der Veranstaltung in Bar, mit Visa, Bankomat oder MasterCard.**

**Wählen Sie Ihr Konto so, dass Sie am Schluss nur noch kleine Beträge zahlen müssen. Akonti werden auf die Endrechnung angerechnet. Überzahlungen werden von uns in bar übergeben oder auf Ihr Konto überwiesen.**

**Spirituosen werden nur auf ausdrücklichen Wunsch des Gastgebers an seine Gäste weitergereicht.**

Wien am .....

Unterschrift.....