



„DER HEURIGE“
in Wien · Neustift am Walde

FÜR IHRE FEIERLICHKEITEN EVENTS UND GESELLSCHAFTEN

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER
UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, SCHICKEN WIR GERNE ZU

ZUR BEGRÜSSUNG EMPFEHLEN WIR

APERITIF

Hochriegl Sekt 0,7l 34,⁰⁰

Aperol Spritzer 0,25l 4,⁷⁰

Pfirsich Spritzer 0,25l 3,⁶⁰

AUFSTRICHVARIATION

zum Aperitif oder als Vorspeise auf den Tischen eingestellt
3 verschiedene Aufstriche mit hellem und dunklem Gebäck

6,⁵⁰
pro Person

BEGRÜSSUNGS-BRÖTCHEN

3 verschiedene Brötchen mit Liptauer-,
Knoblauchaufstrich und Schmalz

4,⁹⁰
pro Person

Besondere Buffetwünsche werden gerne erfüllt!

ALLE GENANNTEN PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO
INKLUSIVE ALLER STEUERN UND ABGABEN, OHNE BEDIENUNGSZUSCHLAG.
EVENTUELLE PREISERHÖHUNGEN VORBEHALTEN.

Für Hochzeiten, Sponsionen, Trauerfeiern etc. haben wir für Sie auch mittags geöffnet!



WIENER HEURIGENPLATTEN

HEURIGENPLATTE SCHÖNBRUNN

(ab 6-19 Personen)

MAGERES JUNGKARREE, KÜMMELBRATEN, GESELCHTES,
BLUTWURST UND KLEINE TEILE VOM BACKHENDERL
GEBACKENES GEMÜSE (KARFIOL, MELANZANI, ZUCCHINI) MIT SAUCE TARTARE
KARTOFFEL, GURKEN, TOMATEN, KRAUTSALAT (SAISONAL)
SENF UND KREN, FRISCHES BROT UND GEBÄCK

19.-

pro Person

HEURIGENPLATTE MOZART

(ab 6-19 Personen)

MAGERES JUNGKARREE, KÜMMELBRATEN, GESELCHTES,
BLUTWURST UND KLEINE TEILE VOM BACKHENDERL
GEBACKENES GEMÜSE (KARFIOL, MELANZANI, ZUCCHINI) MIT SAUCE TARTARE
KARTOFFEL, GURKEN, TOMATEN, KRAUTSALAT (SAISONAL)
SENF UND KREN, FRISCHES BROT UND GEBÄCK
WARMES SAUERKRAUT UND SERVIETTENKNÖDEL

23.-

pro Person

HEURIGENPLATTE ZEILER

(ab 6-19 Personen)

KÖSTLICHE AUFSTRICHE LIPTAUER, SCHMALZ UND
KNOBLAUCH MIT FRISCHEM GEBÄCK
MAGERES JUNGKARREE, KÜMMELBRATEN, GESELCHTES,
BLUTWURST, KLEINE TEILE VOM BACKHENDERL UND KLEINE HÜHNERSCHNITZEL
GEBACKENES GEMÜSE (KARFIOL, MELANZANI, ZUCCHINI) MIT SAUCE TARTARE
KARTOFFEL, GURKEN, TOMATEN, KRAUTSALAT (SAISONAL)
SENF UND KREN, FRISCHES BROT UND GEBÄCK
WARMES SAUERKRAUT UND SERVIETTENKNÖDEL

26.-

pro Person



DIE BUFFET KLASSIKER

WIENER HEURIGEN BUFFET

(ab 20 Personen)

MAGERES JUNGKARREE UND KNUSPRIGER KÜMMELBRATEN, GESELCHTES, BLUTWURST
FASCHIERTE FLEISCHLAIBCHEN, KLEINE TEILE VOM BACKHENDERL UND GRILLHUHN
KLEINE HÜHNERSCHNITZERL, GEBACKENES GEMÜSE
(MELANZANI, KARFIOL, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS) MIT SAUCE TARTARE

SALATE: KARTOFFEL, GURKE, KRAUT (SAISONAL ABGESTIMMT)
SENF UND FRISCHER KREN, HAUSBROT UND WACHAUERSEMMERL

BEILAGEN: WARMES SAUERKRAUT UND SERVIETTENKNÖDEL

29.-

pro Person

NEUSTIFT BUFFET

(ab 20 Personen)

PROSCIUTTO AUF ZUCKERMELONE

MAGERES JUNGKARREE UND KNUSPRIGER KÜMMELBRATEN, GESELCHTES, BLUTWURST
KLEINE TEILE VOM BACKHENDERL UND GRILLHUHN, KLEINE SCHWEINS- UND HÜHNERSCHNITZERL
GEBACKENES GEMÜSE (MELANZANI, KARFIOL, ZUCCHINI UND CHAMPIGNONS) MIT SAUCE TARTARE
GEMÜSE / SPINATSTRUDEL

SALATE: KARTOFFEL, GURKE, KRAUT, TOMATE (SAISONAL ABGESTIMMT)
SENF UND FRISCHER KREN, HAUSBROT UND WACHAUERSEMMERL

BEILAGEN: WARMES SAUERKRAUT UND SERVIETTENKNÖDEL

33.-

pro Person

HAUERWEG BUFFET

(ab 20 Personen)

MOZZARELLA MIT FRISCHEN TOMATEN UND STEIRISCHEM KERNÖL

PROSCIUTTO AUF ZUCKERMELONE

MAGERES JUNGKARREE UND KNUSPRIGER KÜMMELBRATEN

GESELCHTES, BLUTWURST

KLEINE TEILE VOM BACKHENDERL UND GRILLHUHN

KLEINE SCHNITZERL VOM SCHWEINS-LUNGENBRATEN

GEBACKENES GEMÜSE (MELANZANI, KARFIOL, ZUCCHINI UND CHAMPIGNONS) MIT SAUCE TARTARE
HAUSGEMACHTE SCHINKENFLECKERL, SPINATSTRUDEL UND GEMÜSESTRUDEL

SALATE: KARTOFFEL, GURKE, KRAUT, TOMATE (SAISONAL ABGESTIMMT)
SENF UND FRISCHER KREN, HAUSBROT UND WACHAUERSEMMERL

BEILAGEN: WARMES SAUERKRAUT, SERVIETTENKNÖDEL UND SÜSSKARTOFFEL-POMMES

39.-

pro Person



FÜR DANACH

DESSERTS

Kleine Stücke vom Apfel-, und Topfenstrudel

5,⁹⁰/Portion

Kleine Stücke vom Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce

6,⁹⁰/Portion

GEMISCHTES DESSERTBUFFET

Apfel-, /Topfenstrudel, Punschkräpfen, Schaumrolle, Schokospitz
(Nach Saison)

9,⁵⁰/Person

GEMISCHTE KÄSEPLATTE

ab 8,⁹⁰/Person

Schwarzwälder-Kirsch-, Malakoff oder Trüffeltorte

77,⁰⁰

14 Stk/Torte

(Für mitgebrachte Torten verrechnen wir ein Gedeck von € 1,⁵⁰ pro Person.)

Kleiner Espresso 2,⁰⁰

Großer Espresso 4,⁰⁰

Wiener Melange 3,⁹⁰

Tee/Zitrone 3,⁵⁰

AUF WUNSCH DEKORIEREN WIR FÜR SIE

Gedeck mit weißen Tischtüchern

2,⁵⁰

pro Person

Blumengestecke pro Tisch

ab 29,-



ALLGEMEINES

Reservierungen werden von uns nur als fix angesehen, wenn diese schriftlich bestätigt wurden.

Schriftliche Stornierungen per Mail an:
office@zeileramhauerweg.at

Sind bis 14 Tage vor Reservierungstermin 10%.
Danach verrechnen wir eine Stornogebühr von 50% des Buffetpreises.
7 Tage vor Reservierungstermin verrechnen wir
eine Stornogebühr von 100% des Buffetpreises.

Wir bitten Sie, die genaue Personenanzahl schriftlich,
bis 2 Tage vor Reservierungstermin bekannt zu geben.

Sollte Ihnen unser Angebot zusagen, ersuchen wir um baldige
Reservierung, um Ihren gewünschten Termin zu fixieren.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im Hause Zeiler begrüßen zu dürfen!

Herzlichst Ihre
Familie Zeiler

FOLGENDE ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN STEHEN IHNEN ZUR VERFÜGUNG



ADRESSE
Rathstrasse 31 . 1190 Wien

TELEFON
+43 1 440 13 18

EMAIL
office@zeileramhauerweg.at