



· DER HEURIGE ·

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 **32,-**

APEROL SPRITZER 0,25L **4,50**

PFIRSICH SPRITZER 0,25L **3,60**

- AUFSTRICHVARIATION -

ZUM APERITIF ODER ALS VORSPEISE AUF DEN TISCHEN EINGESTELLT
3 VERSCHIEDENE AUFSTRICHE MIT HELLEM UND DUNKLEM GEBÄCK

4,50

PRO PERSON

- BEGRÜSSUNGS-BRÖTCHEN -

3 VERSCHIEDENE BRÖTCHEN MIT
LIPTAUER-, PFEFFERONIAUFSTRICH UND SCHMALZ

4,20

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

- HEURIGENPLATTEN SCHÖNBRUNN -

(AB 6 - 19 PERSONEN)

MAGERES JUNGKARREE, SAFTIGER 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

18.-

PRO PERSON

- HEURIGENPLATTEN MOZART -

(AB 6 - 19 PERSONEN)

MAGERES JUNGKARREE, SAFTIGER 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

22.-

PRO PERSON

- HEURIGENPLATTEN ZEILER -

(AB 6 - 19 PERSONEN)

KÖSTLICHE AUFSTRICHE-LIPTAUER, SCHMALZ, PFEFFERONI
MIT FRISCHEM GEBÄCK
MAGERES JUNGKARREE, SAFTIGER 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

25.-

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 WACHAUERSEMMLERL
BEILAGEN: WARMES SAUERKRAUT UND SERVIETTENKNÖDEL

28,-

PRO PERSON

- NEUSTIFT BUFFET -

(AB 20 PERSONEN)

TIROLER ROHSCHINKEN 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 WACHAUERSEMMLERL
BEILAGEN: WARMES SAUERKRAUT UND SERVIETTENKNÖDEL

32,-

PRO PERSON

- HAUERWEG BUFFET -

(AB 20 PERSONEN)

MOZZARELLA MIT FRISCHEN TOMATEN UND STEIRISCHEM KERNÖL
TIROLER ROHSCHINKEN AUF ZUCKERMELONE
MAGERES JUNGKARREE UND KNUSPRIGER KÜMMELBRATEN
GESELCHTES, BLUTWURST
KLEINE TEILE VOM BACKHENDERL UND GRILLHUHN
FASCHIERTE FLEISCHLAIBCHEN
GEBACKENES GEMÜSE (MELANZANI, KARFIOL, ZUCCHINI UND CHAMPIGNONS) MIT SAUCE TARTARE
HAUSGEMACHTE SCHINKENFLECKERL, SPINATSTRUDEL UND GEMÜSESTRUDEL
KLEINE SCHNITZERL VOM SCHWEINS-LUNGENBRATEN
SALATE: KARTOFFEL, GURKE, KRAUT, TOMATE (SAISONAL ABGESTIMMT)
SENF UND FRISCHER KREN, HAUSBROT UND WACHAUERSEMMLERL
BEILAGEN: WARMES SAUERKRAUT, SERVIETTENKNÖDEL UND KARTOFFEL-GRÖSTL

38,-

PRO PERSON



FÜR DANACH

- DESSERTS -

KLEINE STÜCKE VOM APFEL-, UND TOPFENSTRUDEL

5,50/PORTION

KLEINE STÜCKE VOM APFEL- UND TOPFENSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

6,50/PORTION

GEMISCHTES DESSERTBUFFET

APFEL-, /TOPFENSTRUDEL, PUNSCHKRAPFEN, SCHAUMROLLE FRUCHTKUCHEN (NACH SAISON)

7,80/PERSON

GEMISCHTE KÄSEPLATTE

AB **6,80**/PERSON

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-, MALAKOFF ODER TRÜFFELTORTE

75,- 14 STK/TORTE

(FÜR MITGEBRACHTE TORTEN VERRECHNEN WIR EIN GEDECK VON € 1,50 PRO PERSON.)

KLEINER ESPRESSO 2,-

GROSSER ESPRESSO 4,-

WIENER MELANGE 3,50

TEE/ZITRONE 3,-

- AUF WUNSCH DEKORIEREN WIR FÜR SIE -

GEDECK MIT WEISSEN TISCHTÜCHERN

2,-

PRO PERSON

BLUMENGESTECKE PRO TISCH

AB **25,-**

PRO GESTECK



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



ZEILER AM HAUERWEG

·DER HEURIGE·

IN NEUSTIFT AM WALDE

ZEILERAMHAUERWEG.AT

ADRESSE
RATHSTRASSE 31 · 1190 WIEN

TELEFON
+43 1 440 13 18

EMAIL
OFFICE@ZEILERAMHAUERWEG.AT