



# Buffetvorschläge 2010

Vorweg empfehlen wir Ihnen einige unserer köstlichen Aperitifkreationen:

Wienerer's Cuvée Katharina	€ 3,30 pro Person
Winzersekt pur	€ 3,30 pro Person
Winzersekt Blutorangensaft	€ 3,50 pro Person
Prosecco pur	€ 2,40 pro Person
Prosecco mit Johannisbeerlikör	€ 2,50 pro Person
Prosecco mit Holunderblütensaft	€ 2,50 pro Person
Prosecco mit Granatapfel	€ 2,90 pro Person

## Heurigenbuffet

€ 20,00 pro Person

Welche Köstlichkeiten beim **Heurigenbuffet** serviert werden, entnehmen Sie bitte der Seite 2.

## Winzerbuffet

€ 25,00 pro Person

Welche Köstlichkeiten beim **Winzerbuffet** serviert werden, entnehmen Sie bitte der Seite 3.

## Schmankerlbuffet

€ 31,50 pro Person

Welche Köstlichkeiten beim **Schmankerlbuffet** serviert werden, entnehmen Sie bitte der Seite 4.

**Kaffeebuffet** mit Milch oder Schlagobers

€ 2,80 pro Person

1210 Wien, Stammersdorfer Straße 78

Tel.: 01/ 292 41 06, Fax: 01/ 292 86 71

Email: [office@heuriger-wienerer.at](mailto:office@heuriger-wienerer.at)

[www.heuriger-wienerer.at](http://www.heuriger-wienerer.at)

Die angegebenen Buffetpreise verstehen sich pro Person inklusive aller Steuern ohne Tip.

Kinder bis zum 6. Lebensjahr bleiben im jeweiligen Buffetpreis unberücksichtigt.

Ab dem 6. bis zum vollendeten 12. Lebensjahr erhalten Kinder eine 50% Ermäßigung des jeweiligen Buffetpreises.

Für Kinder ab dem 13. Lebensjahr gilt der jeweilige Buffetvollpreis.



# Buffetvorschläge 2010

## Heurigenbuffet

€ 20,00 pro Person

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

~~~

Reichhaltiges Salatbuffet, knuspriger Kümmelbraten, saftiger Surbraten,  
knuspriger Jungschweinsbraten, gemischtes Gebackenes vom Huhn wie Flügelr, Keulen  
und Schnitzerl, gebackene Surschnitzel sowie faschierte Knöderl, Grammelknödel auf  
Sauerkraut, Kürbiskrauttascherl mit Kräuterrahmsauce, Bratkartoffel, gedünstete  
Krautrouladen, gratinierte Schinkenfleckerl, Erdäpfel-Käseauflauf,  
Gebäckskorb, Kren und Senf

~~~

### Getränke: (Verrechnung je nach Verbrauch)

Heuriger (gemischter Satz).....	€ 8,80	pro Liter
Rotwein .....	€ 10,00	pro Liter
Soda .....	€ 4,00	pro Liter
Kräuterlimonade .....	€ 6,80	pro Liter

oder

### Flaschenweine: (Verrechnung je nach Verbrauch)

Grüner Veltliner Wiener Berge (0,75 l) .....	€ 14,40	pro FL
Chardonnay Classic (0,75 l) .....	€ 15,60	pro FL
Trilogie (0,75 l).....	€ 18,60	pro FL



# Buffetvorschläge 2010

## Wingerbuffet

€ 25,00 pro Person

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

~~~

Reichhaltiges Salatbuffet, knuspriger Kümmelbraten, saftiger Surbraten, knuspriger Jungschweinsbraten, dazu reichlich Bratensaft und Semmelknödel, gemischtes Gebackenes vom Huhn wie Flügelr, Keulen und Schnitzerl, gebackenes Hühnerfilet gefüllt mit Räucherschinken und Emmentaler, gebackene Surschnitzerl sowie faschierte Knöderl, gerolltes Karree vom Schwein mit Spinat-Schafkäsefüllung und Röstkartoffel, Grammelnknödel auf Sauerkraut, Gebackenes Gemüse mit Sauce Tatar, Kartoffel-Käseaufwurf, diverse Blätterteigtaschen gefüllt mit Hühnerbrust und Spinat-Schafkäsefülle dazu Kräutersauce, Gebäckskorb, Kren und Senf

~~~

Apfelstrudel mit Zimtobercreme, Topfenstrudel mit Vanille-Eierweinbrandsauce, Mohntorte mit Kirschober, Sacherschnitten mit Schokosauce

~~~

Auswahl gereifter, österreichischer Käsesorten, am Brett mit Trauben und Nüssen serviert.

### zusätzliche saisonale Köstlichkeiten:

#### März – April:

Schafkäse-Bärlauchtarte  
Bärlauchschaumsuppe mit Kräutercroûtons  
Topfen-Pfirsichpalatschinke mit Vanillehaube

#### Mai – Juni:

Quiche von Spargel und Frischlachs  
Spargel-Cannelloni mit gerösteten Pignoli  
Erdbeer-Mascarponeschnitte im Schokogitter

#### Juli – August:

Gebratene Schupfnudeln mit rahmigen Eierschwammerl,  
Eierschwammerl-Lauchzuckerl mit Kräuterrahmsauce,  
Geeiste Marillen-Joghurttorte

#### September – Oktober:

Pikanter Kürbisstrudel mit würziger Paprika-Salami,  
Gebackene Kürbisbällchen mit Paprika-Dillrahm,  
Knusprige Teigtaschen mit Birnen-Schokoladenfüllung

#### November – Dezember:

Gebratene Barbarieentenbrust mit Wildreis,  
Lasagne von Lachs und Blattspinat,  
Maroni-Bratapfelmousse



# Buffetvorschläge 2010

## Schmankerlbuffet

€ 31,50 pro Person

Blätterteigkipferl gefüllt mit Schinken und Pfefferoni, Spinat-Schafkäse und Lauchcreme

~~~

Carpaccio vom österreichischen Biorind mit hausgemachtem Basilikumpesto, gegrillte Melanzani, Schalotten, Paprika, Champignons und Zucchini rustikal mariniert, marinierter Tafelspitz mit Kernölmarinade, Gänseleberterrine mit Pistazien und Calvados-Gelee

~~~

Reichhaltiges Salatbuffet, zarte Karreeschnitzerl mit Petersilkartoffeln, gebackener Zeller mit Ricotta-Spinatfülle, Lammkarree am Knochen gebraten mit Kräuterkruste und tomatisiertem Gemüse, Rindsrouladen mit Spiralnudeln, gegrilltes Steak vom Hühnerfilet auf Gemüsejulienne mit Obersauce

~~~

Apfelstrudel mit Zimtoberscreme, Topfenstrudel mit Vanille-Eierweinbrandsauce, Mohntorte mit Kirschobers, Sacherschnitten mit Schokosauce, Variation von Schokoladenmousse

~~~

Auswahl gereifter, österreichischer Käsesorten,  
am Brett mit Trauben und Nüssen serviert.

### zusätzliche Saisonale Köstlichkeiten:

#### März – April:

Schafkäse-Bärlauchtarte

Bärlauchschaumsuppe mit Kräutercroûtons

Topfen-Pfirsichpalatschinke mit Vanillehaube

#### Mai – Juni:

Quiche von Spargel und Frischlachs

Spargel-Cannelloni mit gerösteten Pignoli

Erdbeer-Mascarponeschnitte im Schokogitter

#### Juli – August:

Gebratene Schupfnudeln mit rahmigen Eierschwammerl,

Eierschwammerl-Lauchzuckerl mit Kräuterrahmsauce,

Geeiste Marillen-Joghurttorte

#### September – Oktober:

Pikanter Kürbisstrudel mit würziger Paprika-Salami,

Gebackene Kürbisbällchen mit Paprika-Dillrahm,

Knusprige Teigtaschen mit Birnen-Schokoladenfüllung

#### November – Dezember:

Gebratene Barbarieentenbrust mit Wildreis,

Lasagne von Lachs und Blattspinat,

Maroni-Bratapfelmousse