



FEIERN · FESTE · VERANSTALTUNGEN

Buffets & Packages 2026

Getränkekarte

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

| | |
|------------------------|--------|
| Muskateller Frizzante | € 5,20 |
| Rosé Sekt Katharina | € 7,00 |
| Winzersekt | € 7,00 |
| Holunderblütenprosecco | € 4,90 |
| Gin Tonic | € 7,60 |

FLASCHENWEINE

| | |
|------------------|--------------------|
| Gemischter Satz | € 27,60 / 0,75 Fl. |
| Grüner Veltliner | € 26,40 / 0,75 Fl. |
| Wiener Trilogie | € 32,40 / 0,75 Fl. |
| Merlot | € 40,20 / 0,75 Fl. |

GETRÄNKE (OFFENER AUSSCHANK)

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Heuriger | € 23,20 / Liter |
| Rotwein | € 24,00 / Liter |
| Apfelsaft / Traubensaft | € 14,80 / Liter |
| Soda | € 9,60 / Liter |
| Mineral Römerquelle | € 6,90 / 0,75 Fl. |
| Bier | € 4,20 / 0,33 Fl. |

KAFFEE

| | |
|--|----------------|
| Nespresso Kaffeebuffet mit Milch & Schlagobers | € 4,00 / Pers. |
|--|----------------|

Alle Preise inkl. MwSt., ohne Trinkgeld. Kinder von 6–12 Jahren erhalten 50 % Ermäßigung.

Heurigenbuffet

€ 36,00 pro Person

AUFSTRICHE & KALTE SPEZIALITÄTEN

Aufstrichhappen mit Liptauer, Kürbiskern-Emmentaler & Kräuteraufstrich

Roterüben-Kreinaufstrich (vegan) sowie Grammelschmalz

Saftiger Schinken, Speck und Bratenaufschnitt mit Garnitur

Gegrilltes eingelegtes Gemüse mit Olivenöl und Balsamico

SALATBUFFET

Kartoffelsalat · Krautsalat · Gurkensalat

Rahmgurkensalat · Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

WARME GERICHTE

Dreierlei Schweinsbraten (Kümmelbr., Jungschweinbr., Schopfbr.) mit Semmelknödeln

Saftig gegrillte Hendlhaxen mit Kartoffelrösti

Zweierlei gebackenes Freilandhuhn: Flügel & Filetschnitzerl

Saftige Sur- und Karreeschnitzerl

Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf Sauerkraut

Gemüse im veganen Bierteig mit Dip

Überbackene Schinkenfleckerl mit Sauerrahm

Vegetarischer Spinat-Schafkäse-Strudel & veganer Kürbisstrudel

Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck, Senf und Kren

Alle Preise inkl. MwSt., ohne Trinkgeld · Kinder 6–12 Jahre: 50 % Ermäßigung

Winzerbuffet

€ 42,20 pro Person

AUFSTRICHE & KALTE SPEZIALITÄTEN

Aufstrichhappen mit Liptauer, Kürbiskern-Emmentaler & Kräuteraufstrich

Roterüben-Krenaufstrich (vegan) sowie Grammelschmalz

Schinken, Speck & Bratenaufschnitt mit Garnitur

Gegrilltes eingelegtes Gemüse mit Olivenöl und Balsamico

SALATBUFFET

Kartoffel-, Kraut-, Gurken- & Rahmgurkensalat

Vogersalat mit Kürbiskernöl

WARME GERICHTE

Dreierlei Schweinsbraten (Kümmelbr., Jungschweinbr., Schopfbr.) mit Semmelknödeln

Zweierlei gebackenes Freilandhuhn: Flügel & Filetschnitzerl, Sur- & Karreeschnitzerl

Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind mit Kartoffelrösti, Apfelkren & Schnittlauchsauce

Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf Sauerkraut

Vegetarischer Spinat-Schafkäse-Strudel & veganer Kürbisstrudel

Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse · Ofenfrisches Gebäck

DESSERTS & KÄSE

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern

Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce

Bananenschnitte · Sacherschnitte

Österreichische Käsevariation mit Weintrauben, Butter & Feigensenf

Inkludierte Saisonale Köstlichkeiten

| | |
|-----------------------|---|
| Jänner – April | Karfiol, Brokkoli & Romanesco im Backteig mit Kresse-Dip (vegan) · Geschnetzeltes vom Schweinslungenbraten mit Butterreis · Schokokuchen mit flüssigem Kern |
| Mai – Juni | Spargel im Bierteig mit Zitronensauce (vegan) · Marinierter Spargel mit Paprikavinaigrette · Erdbeerschnitten mit Waldbeerensauce |
| Juli – Sept. | Eierschwammerl-Tascherl mit Gartenkräutersauce (vegan) · Tagliatelle mit Eierschwammerln · Frischer Fruchtsalat |
| Okt. – Nov. | Kürbis-Karottenthaler mit Sesamdipl (vegan) · Ausgelöstes Gansl mit Kraut & Knödel · Topfenockerl mit Beerenragout |
| Dezember | Veganer Nudelauflauf mit Spinat & Räuchertofu · Rehragout mit Pilzen & Semmelknödel · Lebkuchenauflauf mit Schokosauce |

Schmankerlbuffet

€ 59,60 pro Person

KALTE SPEZIALITÄTEN

Ofenfrisches Blätterteiggebäck (Speck-Lauch, Bergkäse & Schinken)

Gänseleberpastete mit Sauce Cumberland

Roastbeef „Sous-Vide“ mit Sauce Remoulade

Altwiener Rindfleischsalat mit Paprika-Kernölvinaigrette

Carpaccio vom heimischen Rind auf Basilikumpesto

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfauce

Gegrilltes eingelegtes Gemüse mit Olivenöl & Balsamico

SALATBUFFET

Kartoffel-, Kraut-, Gurken- & Rahmgurkensalat

Vogersalat mit Kürbiskernöl

WARME GERICHTE

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl

Rosa Lammkronen mit Kräuterkruste, Oliven-Tomaten-Gemüse & Rosmarinkartoffeln

Gefüllte Maispoularde mit Brioche-Pilzfülle

Gebackene Kalbsschnitzerl mit Petersilkkartoffeln

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Gemüsegröstl

Vegetarischer Spinat-Schafkäse-Strudel & veganer Kürbisstrudel

DESSERTS & KÄSE

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern

Topfen-Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Bananenschnitte · Topfenstrudel · Sacherschnitte

Österreichische Käsevariation mit Weintrauben, Butter & Feigensenf

Inkludierte Saisonale Köstlichkeiten

Jänner – April Karfiol, Brokkoli & Romanesco im Backteig (vegan) · Geschnetztes vom Schweinslungenbraten · Schokokuchen mit flüssigem Kern

Mai – Juni Spargel im Bierteig mit Zitronensauce (vegan) · Marinierter Spargel · Erdbeerschnitte mit Waldbeersauce

Juli – Sept. Eierschwammerl-Tascherl (vegan) · Tagliatelle mit Eierschwammerln · Frischer Fruchtsalat

Okt. – Nov. Kürbis-Karottenthaler (vegan) · Ausgelöstes Gansl mit Kraut & Knödel · Topfenockerl mit Beerenragout

Dezember Veganer Nudelauflauf · Rehragout mit Pilzen & Semmelknödel · Lebkuchenauflauf mit Schokosauce

Veranstaltungs-Package 1

€ 69,70 pro Person

BEGRÜSSUNG

Aperitif zur Begrüßung

Aufstrichhappen mit Liptauer, Kürbiskern-Emmentaler, Kräuteraufstrich & Grammelschmalz

Schinken, Speck & Bratenaufschnitt mit hausgemachtem Zwiebelsenf

Gegrilltes eingelegtes Gemüse mit Olivenöl & Balsamico

SALATBUFFET & WARMER GERICHTE

Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Rahmgurkensalat & Vogelsalat mit Kürbiskernöl

Dreierlei Schweinsbraten (Kümmelbr., Jungschweinbr., Schopfbr.) mit Semmelknödeln

Zweierlei gebackenes Freilandhuhn: Flügel & Filetschnitzerl, Sur- & Karreeschnitzerl

Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind mit Kartoffelrösti, Apfelkren & Schnittlauchsauce

Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf Sauerkraut

Vegetarischer Spinat-Schafkäse-Strudel & veganer Kürbisstrudel · Erdäpfel-Bergkäse-Auflauf

Ofenfrisches Gebäck · Senf und Kren

DESSERTS & KÄSE

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobers · Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce

Bananenschnitte · Sacherschnitte · Österreichische Käsevariation

Inkludierte Saisonale Köstlichkeiten

| | |
|-----------------------|---|
| Jänner – April | Karfiol, Brokkoli & Romanesco im Backteig (vegan) · Schweinslungenbraten-Geschnetzeltes · Schokokuchen mit flüssigem Kern |
| Mai – Juni | Spargel im Bierteig (vegan) · Marinierter Spargel · Erdbeerschnitte mit Waldbeersauce |
| Juli – Sept. | Eierschwammerl-Tascherl (vegan) · Tagliatelle mit Eierschwammerln · Frischer Fruchtsalat |
| Okt. – Nov. | Kürbis-Karottenthaler (vegan) · Ausgelöstes Gansl · Topfenockerl mit Beerenragout |
| Dezember | Veganer Nudelaufwurf · Gebratene Ente mit Champagnerkraut & Kartoffelknödel · Lebkuchenaufwurf |

GETRÄNKEPAUSCHALE INKLUDIERT

Erste 3 Stunden

Weißwein · Rotwein · Traubensaft · Kräuterlimonade · Wasser still & prickelnd

Verlängerung der Pauschale jederzeit auf Anfrage möglich.

Veranstaltungs-Package 2

€ 84,20 pro Person

BEGRÜSSUNG

Aperitif zur Begrüßung

Aufstrichhappen mit Liptauer, Kürbiskern-Emmentaler, Kräuteraufstrich & Grammelschmalz

Schinken, Speck & Bratenaufschnitt mit reichlich Garnitur

Gegrilltes eingelegtes Gemüse mit Olivenöl & Balsamico

SALATBUFFET & WARME GERICHTE

Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Rahmgurkensalat & Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

Dreierlei Schweinsbraten mit Semmelknödeln

Zweierlei gebackenes Freilandhuhn: Flügel & Filetschnitzerl, Sur- & Karreeschnitzerl

Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind mit Kartoffelrösti, Apfelkren & Schnittlauchsauce

Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf Sauerkraut

Vegetarischer Spinat-Schafkäse-Strudel & veganer Kürbisstrudel · Erdäpfel-Bergkäse-Auflauf

Ofenfrisches Gebäck · Senf und Kren

DESSERTS & KÄSE

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern · Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce

Bananenschnitte · Sacherschnitte · Österreichische Käsevariation

Inkludierte Saisonale Köstlichkeiten

| | |
|-----------------------|---|
| Jänner – April | Karfiol, Brokkoli & Romanesco im Backteig (vegan) · Schweinslungenbraten-Geschnetzeltes · Schokokuchen mit flüssigem Kern & Vanille-Eis |
| Mai – Juni | Spargel im Bierteig (vegan) · Marinierter Spargel · Erdbeerschnitte mit Waldbeersauce |
| Juli – Sept. | Eierschwammerl-Tascherl (vegan) · Tagliatelle mit Eierschwammerln · Frischer Fruchtsalat |
| Okt. – Nov. | Kürbis-Karottenthaler (vegan) · Ausgelöstes Gansl · Topfenockerl mit Beerenragout |
| Dezember | Veganer Nudelaufauf · Gebratene Ente mit Champagnerkraut & Kartoffelknödel · Lebkuchenaufauf |

GETRÄNKEPAUSCHALE INKLUDIERT

Bis Mitternacht

Weißwein · Rotwein · Traubensaft · Kräuterlimonade · Wasser still & prickelnd

Verlängerung der Pauschale jederzeit auf Anfrage möglich.

Veranstaltungs-Package 3

€ 106,60 pro Person

BEGRÜSSUNG

Aperitif zur Begrüßung

Aufstrichhappen mit Liptauer, Kürbiskern-Emmentaler, Kräuteraufstrich & Grammelschmalz

Schinken, Speck & Bratenaufschnitt mit hausgemachtem Zwiebelsenf

Gegrilltes eingelegtes Gemüse mit Olivenöl & Balsamico

SALATBUFFET & WARMER GERICHTE

Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Rahmgurkensalat & Vogelsalat mit Kürbiskernöl

Dreierlei Schweinsbraten mit Semmelknödeln

Zweierlei gebackenes Freilandhuhn: Flügel & Filetschnitzerl, Sur- & Karreeschnitzerl

Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind mit Kartoffelrösti, Apfeln & Schnittlauchsauce

Hausgemachte Mini-Grammelknödel auf Sauerkraut

Vegetarischer Spinat-Schafkäse-Strudel & veganer Kürbisstrudel · Erdäpfel-Bergkäse-Auflauf

Ofenfrisches Gebäck · Senf und Kren

DESSERTS & KÄSE

Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern · Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce

Bananenschnitte · Sacherschnitte · Österreichische Käsevariation

Inkludierte Saisonale Köstlichkeiten

| | |
|-----------------------|---|
| Jänner – April | Karfiol, Brokkoli & Romanesco im Backteig (vegan) · Schweinslungenbraten-Geschnetzeltes · Schokokuchen mit flüssigem Kern |
| Mai – Juni | Spargel im Bierteig (vegan) · Marinierter Spargel · Erdbeerschnitte mit Waldbeersauce |
| Juli – Sept. | Eierschwammerl-Tascherl (vegan) · Tagliatelle mit Eierschwammerln · Frischer Fruchtsalat |
| Okt. – Nov. | Kürbis-Karottenthaler (vegan) · Ausgelöstes Gansl · Topfenockerl mit Beerenragout |
| Dezember | Veganer Nudelaufwurf · Gebratene Ente mit Champagnerkraut & Kartoffelknödel · Lebkuchenaufwurf |

GETRÄNKEPAUSCHALE INKLUDIERT

Bis Mitternacht

Gemischter Satz 0,75 l · Zweigelt Classic 0,75 l · Weißwein · Rotwein · Traubensaft · Kräuterlimonade · Mineral still & prickelnd

Verlängerung der Pauschale jederzeit auf Anfrage möglich.

Veranstaltungs-Package 4

€ 87,20 pro Person

KALTE SPEZIALITÄTEN

| | |
|--|---|
| Aperitif zur Begrüßung | Ofenfrisches Blätterteiggebäck (Speck-Lauch, Bergkäse & Schinken) |
| Gänseleberpastete mit Sauce Cumberland | Roastbeef „Sous-Vide“ mit Sauce Remoulade |
| Altwiener Rindfleischsalat mit Paprika-Kernölvinaigrette | Carpaccio vom heimischen Rind auf Basilikumpesto |
| Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfauce | Gegrilltes eingelegtes Gemüse mit Olivenöl & Balsamico |

SALATBUFFET & WARME GERICHTE

| | |
|---|--|
| Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-Maissalat & Vogerlsalat mit Kürbiskernöl | Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl |
| Rosa Lammkronen mit Kräuterkruste, Oliven-Tomaten-Gemüse & Rosmarinkartoffeln | Gefüllte Maispoularde mit Brioche-Pilzfülle |
| Gebackene Kalbsschnitzerl mit Petersilkartoffeln | Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Gemüsegröstl |
| Vegetarischer Spinat-Schafkäse-Strudel & veganer Kürbisstrudel | |

DESSERTS & KÄSE

| | |
|--|--|
| Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobers · Topfen-Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster | Bananenschnitte · Sacherschnitte · Österreichische Käsevariation |
|--|--|

Inkludierte Saisonale Köstlichkeiten

| | |
|-----------------------|---|
| Jänner – April | Karfiol, Brokkoli & Romanesco im Backteig (vegan) · Schweinslungenbraten-Geschnetzeltes · Schokokuchen mit flüssigem Kern |
| Mai – Juni | Spargel im Bierteig (vegan) · Marinierter Spargel · Erdbeerschnitte mit Waldbeersauce |
| Juli – Sept. | Eierschwammerl-Tascherl (vegan) · Tagliatelle mit Eierschwammerln · Frischer Fruchtsalat |
| Okt. – Nov. | Kürbis-Karottenthaler (vegan) · Ausgelöstes Gansl · Topfenockerl mit Beerenragout |
| Dezember | Veganer Nudelaufauf · Rehragout mit Pilzen & Semmelknödel · Lebkuchenaufauf |

GETRÄNKEPAUSCHALE INKLUDIERT

Erste 3 Stunden

Weißwein · Rotwein · Traubensaft · Kräuterlimonade · Wasser still & prickelnd

Verlängerung der Pauschale jederzeit auf Anfrage möglich.

Veranstaltungs-Package 5

€ 101,80 pro Person

KALTE SPEZIALITÄTEN

| | |
|--|---|
| Aperitif zur Begrüßung | Ofenfrisches Blätterteiggebäck (Speck-Lauch, Bergkäse & Schinken) |
| Gänseleberpastete mit Sauce Cumberland | Roastbeef „Sous-Vide“ mit Sauce Remoulade |
| Altwiener Rindfleischsalat mit Paprika-Kernölvinaigrette | Carpaccio vom heimischen Rind auf Basilikumpesto |
| Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße | Gegrilltes eingelegtes Gemüse mit Olivenöl & Balsamico |

SALATBUFFET & WARMER GERICHTE

| | |
|---|--|
| Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-Maissalat & Vogerlsalat mit Kürbiskernöl | Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl |
| Rosa Lammkronen mit Kräuterkruste, Oliven-Tomaten-Gemüse & Rosmarinkartoffeln | Gefüllte Maispoularde mit Brioche-Pilzfülle |
| Gebackene Kalbsschnitzerl mit Petersilkartoffeln | Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Gemüsegröstl |
| Vegetarischer Spinat-Schafkäse-Strudel & veganer Kürbisstrudel | |

DESSERTS & KÄSE

| | |
|---|--|
| Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobern · Topfen-Kaiserschmarren mit Zwetschenröster | Bananenschnitte · Sacherschnitte · Österreichische Käsevariation |
|---|--|

Inkludierte Saisonale Köstlichkeiten

| | |
|-----------------------|---|
| Jänner – April | Karfiol, Brokkoli & Romanesco im Backteig (vegan) · Schweinslungenbraten-Geschnetzeltes · Schokokuchen mit flüssigem Kern & Vanille-Eis |
| Mai – Juni | Spargel im Bierteig (vegan) · Marinierter Spargel · Erdbeerschnitte mit Vanilleeis |
| Juli – Sept. | Eierschwammerl-Tascherl (vegan) · Tagliatelle mit Eierschwammerln · Frischer Fruchtsalat |
| Okt. – Nov. | Kürbis-Karottenthaler (vegan) · Ausgelöstes Gansl · Topfenockerl mit Beerenragout |
| Dezember | Veganer Nudelaufwurf · Gebratene Ente mit Champagnerkraut & Kartoffelknödel · Lebkuchenaufwurf |

GETRÄNKEPAUSCHALE INKLUDIERT

Bis Mitternacht

Weißwein · Rotwein · Traubensaft · Kräuterlimonade · Wasser still & prickelnd

Verlängerung der Pauschale jederzeit auf Anfrage möglich.

Veranstaltungs-Package 6

€ 114,00 pro Person

KALTE SPEZIALITÄTEN

| | |
|--|---|
| Aperitif zur Begrüßung | Ofenfrisches Blätterteiggebäck (Speck-Lauch, Bergkäse & Schinken) |
| Gänseleberpastete mit Sauce Cumberland | Roastbeef „Sous-Vide“ mit Sauce Remoulade |
| Altwiener Rindfleischsalat mit Paprika-Kernölvinaigrette | Carpaccio vom heimischen Rind auf Basilikumpesto |
| Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfauce | Gegrilltes eingelegtes Gemüse mit Olivenöl & Balsamico |

SALATBUFFET & WARMER GERICHTE

| | |
|---|--|
| Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-Maissalat & Vogerlsalat mit Kürbiskernöl | Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl |
| Rosa Lammkronen mit Kräuterkruste, Oliven-Tomaten-Gemüse & Rosmarinkartoffeln | Gefüllte Maispoularde mit Brioche-Pilzfülle |
| Gebackene Kalbsschnitzerl mit Petersilkartoffeln | Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Gemüsegröstl |
| Vegetarischer Spinat-Schafkäse-Strudel & veganer Kürbisstrudel | |

DESSERTS & KÄSE

| | |
|---|--|
| Apfel-Blätterteigstrudel mit Zimtobers · Topfen-Kaiserschmarren mit Zwetschenröster | Bananenschnitte · Sacherschnitte · Österreichische Käsevariation |
|---|--|

Inkludierte Saisonale Köstlichkeiten

| | |
|-----------------------|---|
| Jänner – April | Karfiol, Brokkoli & Romanesco im Backteig (vegan) · Schweinslungenbraten-Geschnetzeltes · Schokokuchen mit flüssigem Kern & Vanille-Eis |
| Mai – Juni | Spargel im Bierteig (vegan) · Marinierter Spargel · Erdbeerschnitte mit Vanilleeis |
| Juli – Sept. | Eierschwammerl-Tascherl (vegan) · Tagliatelle mit Eierschwammerln · Frischer Fruchtsalat |
| Okt. – Nov. | Kürbis-Karottenthaler (vegan) · Ausgelöstes Gansl · Topfenockerl mit Beerenragout |
| Dezember | Veganer Nudelaufauf · Gebratene Ente mit Champagnerkraut & Kartoffelknödel · Lebkuchenaufauf |

GETRÄNKEPAUSCHALE INKLUDIERT

Bis Mitternacht

Gemischter Satz 0,75 l · Zweigelt Classic 0,75 l · Weißwein · Rotwein · Traubensaft · Kräuterlimonade · Mineral still & prickelnd

Verlängerung der Pauschale jederzeit auf Anfrage möglich.

WEITERE LEISTUNGEN

Veranstaltungs-Extras

Tischwäsche, Technik, Blumengestecke, Torten und weitere Extras für Ihre Veranstaltung sind in unserem separaten Dokument „**Veranstaltungs-Extras 2026**“ aufgeführt — verfügbar als zweites Dokument auf unserer Website sowie auf Anfrage per E-Mail.

KONTAKT & RESERVIERUNG

Wieninger Events & Heuriger Wieninger

Stammersdorfer Straße 78, 1210 Wien

+43 699 17290833

kontakt@wieningerevents.at

www.wieningerevents.at