

Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

Heurigenbuffets

APERITIF

Tracht & Traminer	<i>Schaumwein</i>	1,5 lt Magnum	52,00
Sekt Reserve Brut Natur	<i>Méthode Traditionelle Gemischter Satz 2020</i>	0,75 lt	39,00
Pinot Monte Neiberie	<i>Schaumwein</i>	0,75 lt	24,00
Rosé-Frizzante	<i>Schaumwein</i>	0,75 lt	24,00
Dirndlspritzer	<i>Frizzante, Soda, Kornelkirschensirup</i>	0,25 lt	5,00
Begrüßungsschnapsperl	<i>Himbeer, Marillen, Williamsbirne, Haselnuss</i>	2 cl	4,00

Ein gutes Achterl Wein aus der Bouteille? Fragen Sie nach unserer Weinkarte!





Aperitif nach Saison

Bowle	<i>in den Sommermonaten</i>	0,25 lt	5,20
Sturm & frischer Most	<i>im Herbst während der Weinlese</i>	0,25 lt	4,00
Punsch	<i>in der kalten Jahreszeit</i>	0,25 lt	5,20
Glühwein	<i>in der kalten Jahreszeit</i>	0,25 lt	5,20

GEDECK & BLUMEN

Tisch gedeckt mit weißem Tischtuch & Stielgläsern		p.P.	3,50
Frische Blumen als Gesteck <i>von unserer Floristin ROSENWALZER</i>		pro Tisch	29,00
Frische Blumen im Glaswürfel <i>von unserer Floristin ROSENWALZER</i>		pro Tisch	22,00

VORSPEISEN

Diverse Aufstriche mit Brot <i>ideal zum Aperitif oder am Tisch eingestellt</i>		p.P.	4,50
Maroni und/oder Bratkartoffel  <i>*saisonal</i>		p.P.	3,90
Klare Rindssuppe (ab 20 Personen) <i>mit Einlage (Frittaten, Leberknödel oder Grießnocken)</i>		p.P.	4,90
Cremesuppe nach Saison (ab 20 Personen) 		p.P.	5,60
Vorspeisenbuffet 1 (ab 20 Personen)  <i>Ziegenkäsevariation & Anti Pasti mit Gebäck und Butter</i>		p.P.	10,70
Vorspeisenbuffet 2 (ab 20 Personen) <i>Schinken mit Melone, Mozzarella mit Tomaten, Roastbeef mit Sauce Tartare</i>		p.P.	10,70
<i>*vegetarisch</i> 			

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern & Abgaben, in Euro! Das Servicepersonal dankt für Ihr Trinkgeld! Preisanpassungen vorbehalten!

HAUPTSPEISEN-BUFFETS

Der Klassiker

ab 20 Personen

Grillhühner & Backhühner, gekochtes Geselchtes, mageres Karree, knuspriger Kümmelbraten, Hauslaibchen, Schweins- & Hühnerschnitzel, mit Käse überbackene Schinkenfleckerl oder mit Käse überbackener Broccoliauflauf, gegrillte Blunz'n, gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare, Sauerkraut, Semmelknödel, frisch zubereitete Salate, Kren & Saucen

p.P. 28,00

Saumäßig guat!

ab 45 Personen

Spanferkel im Ganzen gebraten, Grillhühner oder Backhühner, mageres Karree, Hauslaibchen, Schweins- & Hühnerschnitzel, mit Käse überbackene Schinkenfleckerl, gegrillte Blunz'n, Schopfbraten, warmes Roastbeef mit Sauce Tartare, gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare, mit Käse überbackener Broccoliauflauf, Spinat-Schafkäsestrudel, gebackener Käse mit Preiselbeeren, Sauerkraut, Semmelknödel oder Gammel- & Fleischknödel, frisch zubereitete Salate, Kren & Saucen

p.P. 33,00

Schmackhaft

ab 20 Personen

Jungschweinsbraten, Grillhühner, Schweins- & Hühnerschnitzel, mit Käse überbackene Schinkenfleckerl, Blunz'ngröstl, warmes Roastbeef mit Sauce Tartare, gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare, mit Käse überbackener Broccoliauflauf, Spinat-Schafkäsestrudel, Reis, gegrilltes Gemüse, Petersilkartoffeln, Sauerkraut, Semmelknödel, frisch zubereitete Salate, Kren & Saucen

p.P. 30,00

Auf Wunsch dazu:

Saisongerichte

Je nach Jahreszeit & regionaler Verfügbarkeit bieten wir Ihnen zu Ihrem Buffet auch ein saisonales Gericht, wie zum Beispiel: Schmankerl rund um Bärlauch, Spargel, Pilze & Schwammerl, Kürbis, uvm an.

Aufpreis a.A.

Vegan

Auch für Veganer ist gesorgt. Auf Wunsch erweitern wir Ihr Buffet gerne um ein....
Veganes Blunzengröstl vom Blunzenweltmeister DORMAYER aus Niederösterreich
aus roten Rüben mit frischem Kren aus dem Weinviertel

Aufpreis zum Buffet: € 2,00 p.P.

Diese Optionen sind nur für die Gesamtpersonenzahl möglich!

3 – GÄNGE-BUFFET

ab 20 Personen

Das „Fuhrgassl-Huber-Bufferet“

p.P. 37,00

Am Tisch eingestellt

Dreierlei Aufstrich-Variation mit Brot

Hauptspeisen am Buffet

Grillhühner oder Backhühner, gekochtes Geselchtes, knuspriger Kümmelbraten, Schweins- & Hühnerschnitzel, mit Käse überbackene Schinkenfleckerl oder Spinat-Schafkäsestrudel, gegrillte Blunz'n, gebackenes Gemüse (Zucchini, Karfiol, Sellerie, Champignons) mit Sauce Tartare, Sauerkraut, Semmelknödel, frisch zubereitete Salate, Kren Saucen

Dessert am Buffet

Warmer Topfen – & Apfelstrudel

Auf Wunsch dazu:

Saisongerichte

Je nach Jahreszeit & regionaler Verfügbarkeit bieten wir Ihnen zu Ihrem Buffet auch ein saisonales Gericht, wie zum Beispiel: Schmankerl rund um Bärlauch, Spargel, Pilze & Schwammerl, Kürbis, uvm an.

Aufpreis a.A.

Vegan

Auch für Veganer ist gesorgt. Auf Wunsch erweitern wir Ihr Buffet gerne um ein.... Veganes Blunzengröstl vom Blunzenweltmeister DORMAYER aus Niederösterreich aus roten Rüben mit frischem Kren aus dem Weinviertel

Aufpreis zum Buffet: € 2,00 p.P.

Diese Optionen sind nur für die Gesamtpersonenzahl möglich!

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern & Abgaben, in Euro! Das Servicepersonal dankt für Ihr Trinkgeld! Preisanpassungen vorbehalten!

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Warmer Topfen- & Apfelstrudel	p.P.	5,20
Topfen- & Apfelstrudel mit Vanillesauce	p.P.	6,50
Mehlspeisenbuffet (diverse Strudel & Schnitten)	p.P.	5,50
Auswahl an Petit Fours	Stück	3,00
Süße Knödel mit hausgemachtem Zwetschkenröster & Butterbrösel	p.P.	7,20

KÄSE & OBST

Käsevariation vom Brett mit Butter, Brot & Gebäck, fein garniert	p.P.	6,80
Obstkorb am Buffet, nach Saison	Korb	55,00

TORTEN

Bei Geburtstags- und Jubiläumsfeiern bestellen wir für Sie gerne **Torten** nach Wahl, in verschiedenen Größen mit oder ohne Dekor bei unserer Haus-Bäckerei Linsbichler. Hier bitten wir um eine **Vorlaufzeit von min. 1 Woche**.

Nach Absprache mit uns, können Sie auch eine **eigene Torte mitbringen**. Gerne kühlen wir Ihre mitgebrachte Torte ein und servieren sie zur gewünschten Uhrzeit mit Teller, Servietten & Kuchengabeln. Dafür verrechnen wir ein **Gabelgeld von € 2,50 pro Person**.



Bouteillenweine

Thomas Huber (unser Winzer) empfiehlt:

0,75 lt

Weiß

ÖTW 1. Lage Ried Schenkenberg in Grinzing Weißer Burgunder	27,00
„Schönherr“ Alte Reben Grüner Veltliner	25,20
Ried Mitterberg in Neustift - Wiener Gemischter Satz DAC	25,20
Traminer Nussberg	24,00
Neuburger Neustift	24,00
Chardonnay Neustift	24,00
Riesling Nussberg	24,00
„Wösch“ Welschriesling Nussberg	24,00
Wiener Gemischter Satz DAC	24,00

Rosé

Wiener Rosé „Antoinette“	25,20
--------------------------	-------

Rot

Komposition Fidelio	27,00
Rebecca Cuvée, Merlot & Cabernet Sauvignon	27,00
Zweigelt Selection	25,20
Zweigelt Klassik	24,00

Auf Wunsch übermitteln wir Ihnen gerne die große Weinkarte!

Offene Weine:

Heuriger (weiß, rot)	0,25 lt	4,40
Grüner Veltliner	0,25 lt	4,80

Alkoholfreie Getränke

Soda*	0,25 lt	1,60
Römerquelle prickelnd/still*	0,33 lt	3,50
Römerquelle prickelnd/still*	0,75 lt	6,10
Zitronen- oder Kräuterlimonade	0,25 lt	3,20
Traubensaft	0,25 lt	4,00
Traubensaft gespritzt *	0,25 lt	2,80

*Jugendschutzgetränk

Bier

Stiegl Braukunst	0,33 lt	4,40
Stiegl Freibier Alkoholfrei	0,33 lt	4,40

Kaffee & Tee vom Schärf

Espresso		3,00
Doppelter Espresso		4,60
Verlängerter		4,10
Melange		4,10
Cappuccino		4,60
Caffé Latte		4,90
Bio Tee (diverse Sorten)		3,20
Bio Tee mit Milch / mit Zitrone		3,50

Edle Brände & Hausschnäpse

Fuhrgassl-Huber Tresterbrand Roter Muskateller & Traminer JG 2022 <i>gebrannt vom Gölles</i>	2 cl	4,90
Zeindler Grüner Veltliner Traubenbrand	2 cl	4,50
Zeindler Ringlottenbrand	2 cl	4,50
Himbeer- / Marillen- / Williamsbirne - / Haselnussschnaps	2 cl	4,00

Abschließende wichtige Informationen

Preise & Zahlungsmodalitäten

Die oben genannten Preise gelten für das Jahr 2023! Eventuelle Preiserhöhungen vorbehalten!

Unsere Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben.

Unser Personal dankt für Ihr Trinkgeld.

Die Bezahlung erfolgt am selben Tag bar oder mit Karte (Visa, Master, Maestro). Bei größeren Veranstaltungen ersuchen wir um eine Anzahlung.

Reservierung & Stornobedingungen

Reservierungen werden von uns nur dann als fix angesehen, wenn Sie uns diese schriftlich bestätigen - buschenschank@fuhrgassl-huber.at.

Schriftliche Stornierungen sind bis 8 Wochen vor dem Reservierungstermin kostenlos. Anderenfalls müssen wir 30% des Buffetpreises, ab 2 Wochen vor dem Termin 80 % des Buffetpreises in Rechnung stellen.

Bekanntgabe der Details

Wir bitten Sie uns die genaue Personenanzahl, die Wahl des Buffets sowie weitere Details bis spätestens 14 Tage vor Ihrem Veranstaltungstermin bekannt zu geben.

Allergene/Bufetbeschriftung

Auf Grund der Allergeninformationsverordnung bitten wir höflich um schriftliche Bekanntgabe ob Sie für Ihr Buffet eine Beschriftung sowie Angabe der Allergene benötigen.

Selbst mitgebrachte Desserts

Für selbst mitgebrachte Desserts (Torten, Muffins, Kekse, Obst, etc.) wird für die Serviceleistung ein Gabelgeld von € 2,50 p.P. verrechnet. Das Mitbringen eigener Desserts ist zudem ausschließlich nach Absprache mit uns gestattet.

Wir hoffen, dass Ihnen unser Angebot zusagt und freuen uns bald wieder von Ihnen zu hören, um Ihnen den gewünschten Termin fixieren zu können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und heißen Sie in unserem Haus herzlich willkommen!

Familie Huber & Team Fuhrgassl-Huber