

Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

Wiener Heurigenplatten

APERITIF

Tracht & Traminer	<i>Schaumwein</i>	1,5 lt Magnum	49,60
		0,75 lt	22,80
Pinot Monte Neiberie	<i>Schaumwein</i>	0,75 lt	22,80
Rosé-Frizzante	<i>Schaumwein</i>	0,75 lt	22,80
Dirndlspritzer	<i>Frizzante, Soda, Kornelkirschensirup</i>	0,25 lt	4,80
Begrüßungsschnapslerl	<i>Marille, Birne, Obstbrand, Himbeere, usw.</i>	2 cl	3,50

Ein gutes Achterl Wein aus der Bouteille wählen Sie aus 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
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

*vegetarisch 

WIENER HEURIGENPLATTEN

ab 4 bis 19 Personen

die „Klassische“

Grillhuhn, gekochtes Geselchtes, knuspriger Kümmelbraten, Hauslaibchen, Schweinsschnitzel, gegrillte Blunz'n, Schopfbraten, gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare, frisch zubereitete Salate, Kren & Saucen

p.P. 23,00

die „Erweiterte“

Grillhuhn, gekochtes Geselchtes, knuspriger Kümmelbraten, Hauslaibchen, Schweinsschnitzel, gegrillte Blunz'n, Schopfbraten, mit Käse überbackene Schinkenfleckerl oder mit Käse überbackener Broccoliauflauf, gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare, Sauerkraut, Semmelknödel, frisch zubereitete Salate, Kren & Saucen

p.P. 25,00

Auf Wunsch dazu:

Saisongerichte

Je nach Jahreszeit & regionaler Verfügbarkeit bieten wir Ihnen zu Ihrer Platte 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 Ihre Platte gerne um ein....
Veganes Blunzengröstl vom Blunzenweltmeister DORMAYER aus Niederösterreich
aus roten Rüben mit frischem Kren aus dem Weinviertel

Aufpreis zur Platte: € 2,00 p.P.

Diese Option ist nur für die Gesamtpersonenzahl möglich!

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 besonderen Wünschen bitten wir Sie, uns diese schon zeitlich bekannt zu geben.

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



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	24,00
Ried Mitterberg in Neustift - Wiener Gemischter Satz DAC	24,00
Traminer Nussberg – Großlage	22,80
Neuburger Neustift - Ortswein	22,80
Chardonnay Neustift - Ortswein	22,80
Riesling Nussberg - Großlage	22,80
Wiener Gemischter Satz DAC - Klassik	21,00

Rosé

Wiener Rosé „Antoinette“	24,00
--------------------------	-------

Rot

Komposition Fidelio	27,00
Rebecca Cuvée, Merlot & Cabernet Sauvignon	27,00
Zweigelt - Klassik	22,80

Auf Wunsch übermitteln wir Ihnen gerne die große Weinkarte!

Offene Weine:

Heuriger „Neustifter“ (weiß, rot)	0,25 lt	4,20
Grüner Veltliner	0,25 lt	4,40

Alkoholfreie Getränke

Soda*	0,25 lt	1,60
Römerquelle prickelnd/still*	0,33 lt	3,20
Römerquelle prickelnd/still*	0,75 lt	5,60
Zitronen- oder Kräuterlimonade	0,25 lt	2,90
Traubensaft	0,25 lt	3,80
Traubensaft gespritzt *	0,25 lt	2,70

**Jugendschutzgetränk*

Bier

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

Kaffee & Tee

Kleiner Brauner		2,80
Großer Brauner		4,50
Melange		3,80
Tee - diverse Sorten		2,80
Tee mit Milch / mit Zitrone		3,20

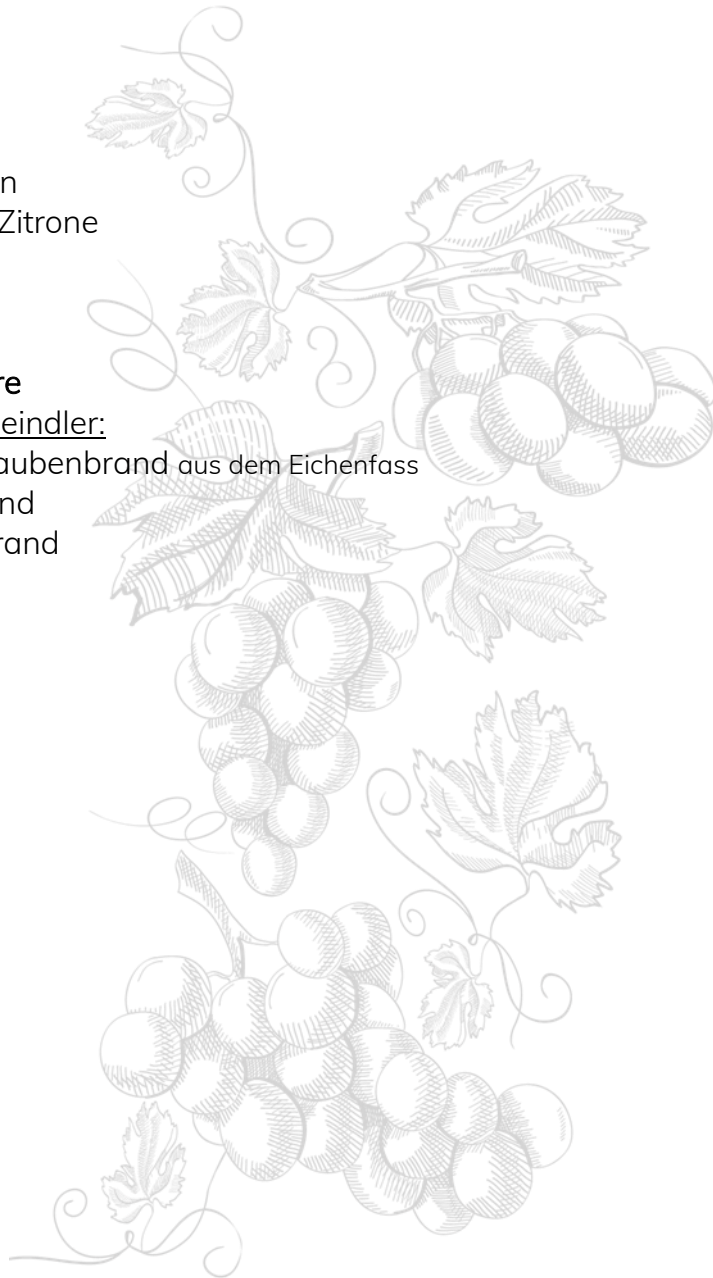
Gebranntes & Liköre

Edle Brände vom Zeindler:

Grüner Veltliner Traubenbrand aus dem Eichenfass	2 cl	4,50
Muskat-Tresterbrand	2 cl	4,00
Traminer-Tresterbrand	2 cl	4,00

Hausschnäpse

Obstler	2 cl	3,80
Himbeere	2 cl	3,80
Marille	2 cl	3,80
Williamsbirne	2 cl	3,80
Ringlottenbrand	2 cl	4,50
Haselnuss	2 cl	3,80



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