



Kulinarik-Auswahl

ausg'steckt!
der salzburger **event**-heurige

Damit eure Gäste kulinarisch perfekt begrüßt werden.

Einen Aperitif im Stehen als Willkommensgruß, ein Gedeck am Tisch und/oder noch eine Vorspeise serviert. Ihr könnt nach Lust und Laune frei auswählen.

Aperitif

Wählt einen Aperitif, mit dem ihre eure Gäste kulinarisch empfangen wollt.

- ☐ traditionelle Canapès bunt belegt
- ☐ Steinofenbrote bunt belegt
- ☐ Mini Weißwürstl mit Jourbreze
- ☐ Mini Winzerjause am Brettl
- ☐ Brezelbar mit Aufstrichen
- ☐ Salate im Glas - wähle aus:
 - ☐ Wurstsalat
 - ☐ saurer Knödel mit Kernöldressing
 - ☐ Rindfleischsalat mit Käferbohnen
 - ☐ Nudelsalat

Gedeck

Für den ersten Hunger am Tisch mit Jourgebäck und Krustenlaib eingestellt.
Sucht euch 3 Sorten aus.

- ☐ Salzbutter
- ☐ Kartoffelkas
- ☐ Grammelschmalz
- ☐ Obatzda
- ☐ Verhackertes
- ☐ Kräuteraufstrich
- ☐ Kürbiskernaufstrich
- ☐ Liptauer

Vorspeisen

Vorspeisenklassiker am Tisch serviert.
Einheitlich für alle oder individuell.
Mindestbestellmenge pro Vorspeise sind 25 Portionen.

- ☐ Cremesuppe nach Saison
- ☐ Kräfftige Rinderconsommè
 - ☐ Frittaten
 - ☐ Grießnockerl
 - ☐ Kaspressknödel
 - ☐ Leberknödel
- ☐ Vitello vom heimischen Kalb
- ☐ Trilogie vom Tatar
Beef Tatar, Saiblingstatar,
Rote Beete Tatar
- ☐ Das Winzerbrettl als Vorspeise
Feinste Kost aus Österreich

Das Heurigen-Tischbuffet

ausg'steckt!
der salzburger event-heurige

Nach den Heurigen-Schmankerln zum Start gibt es bei uns mehrere Möglichkeiten wie ihr kulinarisch weitermacht. Eine davon ist das Tischbuffet auf Brettln und im Reindl. Klassiker mitten am Tisch - so wird Geselligkeit gelebt.

Das Wingerbrettl

klassisch und unkompliziert. Einheitlich für alle Gäste.

- ☐ als kleine Vorspeise ☐ als Hauptspeise

Bauchspeck, Karreespeck, kalter Schweinsbraten, Würstel, Käsevariation, Aufstriche, Tomaten, Paprika, Eier, Kren, Sauergemüse, Trauben, Feigen, Beeren, Brot & Gebäck.

Das Heurigen Pfandl

- ☐ **Das Bauern-Pfandl**

Bratl vom Bauch & Schopf mit Saftl, Ripperl, Blutwurst oder Schweinsbratwürstel, Knödel, Ofengemüse & Kartoffel, Krautsalat

- ☐ **Das Steirer-Pfandl**

Backhenderl ausgelöst, Kartoffel-Vogersalat oder Petersilkkartoffel, Krautsalat, Preiselbeerkompott, Zitrone

- ☐ **Das Innvierter-Pfandl**

Knödeltrilogie – Grammel, Speck und Haschee mit Nussbutter, Veltlinerkraut

- ☐ **Das vegetarische Pfandl**

Rote Beete-Knödel, Spinatknödel, Kaspessknödel mit Nussbutter, Veltlinerkraut

Mindestbestellung pro Pfandlsorte 25 Portionen

Das süße Pfandl

Wenn ihr zum Abschluß noch was Süßes für die Seele wollt!

- ☐ Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschenröster
- ☐ Topfenstrudel in der Rein mit Vanillesauce
- ☐ Apfelstrudel in der Rein mit Vanillesauce
- ☐ Buchteln in der Rein mit Vanillesauce

Bitte maximal 2 Sorten auswählen. Mindestbestellung pro Pfandlsorte 25 Portionen.

Das Heurigen-Wunschbuffet

Die zweite Möglichkeit nach dem Tischbuffet ist unser Heurigen-Wunschbuffet.

Hier könnt ihr aus Vorspeisen, Salaten, Hauptspeisen, Beilagen und Nachspeisen wählen. Ihr werdet am Buffet bedient und jeder nimmt genau das, was er oder sie am liebsten mag. Je nach Personenanzahl stehen euch verschiedene Möglichkeiten zur Auswahl.

50–65 Personen

1 Suppe, 2 Vorspeisen, 4 Salate, 4 Hauptspeisen, 4 Beilagen, 2 Dessert

65–80 Personen

1 Suppe, 3 Vorspeisen, 5 Salate, 5 Hauptspeisen, 5 Beilagen, 2 Dessert

80–100 Personen

1 Suppe, 3 Vorspeisen, 6 Salate, 6 Hauptspeisen, 6 Beilagen, 2 Dessert

Suppe

Die Suppe wird am Tisch serviert

- ☐ Rindsuppe
 - ☐ Frittaten
 - ☐ Leberknödel
 - ☐ Grießnockerl
 - ☐ Kaspressknödel
- ☐ Cremesuppe nach Saison

Vorspeisen

Als Einstieg ins Buffet

- ☐ Beef Tatar
- ☐ Saiblingstatar
- ☐ Rote Beete Tatar
- ☐ Ochsenherztomate mit heimischen Mozzarella
- ☐ Fuschlsee Räucherfische
- ☐ Vitello vom heimischen Kalb

Salate

Bitte Maximalauswahl laut Personenanzahl beachten

- | | |
|---|---|
| ☐ Krautsalat | ☐ Bauernsalat mit Schafskäse |
| ☐ Blattsalate mit Kräutervinaigrette | ☐ Rindfleischsalat mit Käferbohnen |
| ☐ Paradeisersalat mit roten Zwiebeln | ☐ Waldorfsalat |
| ☐ Kartoffel-Vogerlsalat | ☐ vegetarischer Nudelsalat |
| ☐ Saurer Knödel mit Zwiebeln | ☐ Eiersalat |
| ☐ Kartoffel-Gurkensalat | ☐ Heringssalat |
| ☐ Wurstsalat | ☐ Mayonnaisesalat |
| ☐ Gurken-Rahmsalat | |

Das Heurigen-Wunschbuffet

ausgesteckt!
der salzburger event-heurige

Hauptspeise

Herzhaft, klassisch, vegetarisch – Bitte Maximalauswahl laut Personenanzahl beachten

- | | |
|--|--|
| ☐ Backhendl | ☐ Faschierte Laibchen |
| ☐ gefüllte Kalbsbrust | ☐ Krautfleckerl |
| ☐ Bratl | ☐ Salzburger Bratwurst |
| ☐ Rinderfilet (Aufpreis pro Person € 12,00) | ☐ Hendlstückl gegrillt (Unterkeule und Flügerl) |
| ☐ Schinkenfleckerl | ☐ Kasnockn |
| ☐ Saibling | ☐ Schweinsbratwürstel |
| ☐ Rindsgulasch | ☐ Vegetarische Knödeltrilogie
Rote Beete-, Spinat- & Kaspressknödel mit Veltlinerkraut und Nussbutter |
| ☐ Kalbsbutterschnitzel | ☐ Kärntner Kasnudeln |
| ☐ Lachs | ☐ Roastbeef |
| ☐ Hirschgulasch | ☐ Innviertler Knödel mit Nussbutter
Speck-, Haschee- & Grammelknödel mit Veltlinerkraut und Nussbutter |
| ☐ Blunzn | ☐ Leberkäse |
| ☐ Ripperl | |

Das Heurigen-Wunschbuffet

ausg'steckt!
der salzburger event-heurige

Beilagen

Bitte Maximalauswahl laut Personenanzahl beachten

- ☐ Schupfnudeln
- ☐ Veltlinerkraut
- ☐ Rotkraut
- ☐ Brezenknödel
- ☐ Kartoffelknödel
- ☐ Wedges
- ☐ Bratkartoffel
- ☐ Kartoffelpüree
- ☐ Pommes
- ☐ Ofenkartoffel
- ☐ Petersilkkartoffel
- ☐ Knödel
- ☐ Kartoffelgratin
- ☐ Reis
- ☐ lauwarmer Speck-Krautsalat
- ☐ Grillgemüse

Nachspeisen

Ihr dürft 2 Dessert auswählen

- ☐ Topfenstrudel mit Vanillesauce
- ☐ Apfelstrudel mit Vanillesauce
- ☐ Buchteln in der Rein mit Vanillesauce
- ☐ Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
- ☐ Schokomousse
- ☐ Nougatknödel
- ☐ Tobleronemousse
- ☐ Topfenknödel
- ☐ Eisvitrine
- ☐ Sachertorte / Malakofftorte / Esterhazytorte / Kardinalschnitte

Mindestbestellung pro Sorte 25 Portionen

Besonders gesellig wird es mit unseren Brunch- oder Grill-Specials.
Egal ob Vormittag oder Nachmittag – Leberkas, Weißwurst oder firsch vom Grill passt für jede Gelegenheit.
Und wenn es mal länger dauert, darf eine Mitternachtsjause natürlich auf keinen Fall fehlen.

Frisch aus dem Ofen oder Kessel

☐ **Leberkasbrunch**

Ofenfrischer Leberkäse (Klassik, Chili, Käse)
3erlei Senfsorten, Radi & Sauergemüse
3erlei Aufstriche, Brot und Gebäck

Mindestbestellmenge jeweils 50 Personen

☐ **Weißwurstbrunch**

Weißwürstl im Sud
Hausmacher Senf, Radi & Sauergemüse
3erlei Aufstriche, Brot und Gebäck

Aus der Rotisserie

☐ **Spanferkel mit Beilagen**

Semmelknödel, Kartoffelsalat, Krautsalat

Mindestbestellung jeweils 50 Personen

☐ **Grillhendl mit Beilagen**

Pommes oder Wedges, Kartoffelsalat, Krautsalat

Mitternachtsjause

- ☐ Käsebrettl
- ☐ Gulaschsuppe
- ☐ Mini-Leberkäsesemmerl
- ☐ Mini-Schnitzelsemmerl
- ☐ Curry-Wurst mit Pommes
- ☐ Würstlbuffet

Unsere all inclusive –Pauschale umfasst alle Getränke laut Sortimentsliste. Eventpauschale für 6 Stunden € 49,70 inkl. MwSt. Jede weitere Stunde sowie Upgrades werden extra verrechnet.

Alkoholfrei

Montes Mineralwasser still und prickelnd · 0,75 l

Franz Josef Rauch Bio Apfel · 0,2 l

Franz Josef Rauch Bio Marille · 0,2 l

Franz Josef Rauch Orange Fairtrade · 0,2 l

Thalheimer Limonade Uhdler · 0,33 l

Thalheimer Limonade Himbeere · 0,33 l

Thalheimer Limonade Kräuter · 0,33 l

- ☐ Fritz Cola · 0,33 l *
- ☐ Fritz Mischmasch · 0,33 l *
- ☐ Fritz - Spritz Bio Rhabarber · 0,33 l *
- ☐ Fritz - Spritz Traube · 0,33 l *
- ☐ Fritz - Limo Ingwer Limette · 0,33 l *
- ☐ Fritz - Limo Apfel Kirsch Holunder · 0,33 l *

Wahlweise in der Pauschale Fritz Limonaden -
wähle dir 3 weitere Sorten aus

all
inclusive

Red Bull & Organics

- ☐ Red Bull Energy Drink · 0,25 l *
- ☐ Red Bull Sugarfree · 0,25 l *
- ☐ Red Bull Yellow Edition · 0,25 l *
- ☐ Red Bull Special Edition · 0,25 l *
- ☐ Organics Simply Cola · 0,25 l *
- ☐ Organics Easy Lemon · 0,25 l *
- ☐ Organics Tonic Water · 0,25 l *
- ☐ Organics Ginger Ale · 0,25 l *
- ☐ Organics Black Orange · 0,25 l *
- ☐ Organics Ginger Beer · 0,25 l *
- ☐ Organics Purple Berry · 0,25 l *
- ☐ Organics Fizzy Peach · 0,25 l *

* Wähle dir 5 Sorten aus
Aufpreis pro Person € 6,00 inkl. MwSt.

Upgrade

Kaffee & Tee

Espresso

Verlängerter

Cappuccino

exklusive Teesorten

all
inclusive

Weine

Du kannst dir 3 Weine auswählen

- ☐ **Ried Steinporz Grüner Veltliner, FS**
0,75 l · 2024 · Weingut Nothnagl, Wachau
- ☐ **Gelber Muskateller**
0,75 l · 2024 · Weingut Nothnagl, Wachau
- ☐ **Welschriesling**
0,75 l · 2024 · Weingut Schauer, Kitzeck im Sausal
- ☐ **Carnuntum Zweigelt**
0,75 l · 2022 · Weingut Glatzer, Göttlesbrunn
- ☐ **Cuvée Classic Rot**
0,75 l · 2022 · Weingut Salzl, Seewinkelhof, Illmitz
- ☐ **Blaufränkisch**
0,75 l · 2022 · Weingut Kerschbaum, Horitschon
- ☐ **Rosé**
0,75 l · 2024 · Weingut Weixelbaum, Strass, Kamptal

In der Karaffe

Unser Heurigenwein – fix dabei!

Grüner Veltliner

1,0 l · 2024 · Weingut Mantler, Fels am Wagram, Niederösterreich

Most

Auf Wunsch gerne im Sortiment dabei

- ☐ **Henndorfer Bio Most**
aus Äpfeln und Birnen · 5,5 % Alkoholgehalt

all
inclusive

Prosecco & Spritz

- Prosecco Spumante · 0,7 l
- Prosecco DOC Rosé · 0,7 l
- Spritz Aperol mit Prosecco · 0,25 l
- Hugo mit Prosecco · 0,25 l

Bier

- Tegernseer Hell vom Faß · 0,33 l
- Tegernseer Hell vom Faß · 0,50 l
- Schneider Weisse · 0,50 l
- ☐ Stiegl Radler Zitrone · 0,33 l **
- ☐ Stiegl Himbeerradler · 0,33 l **
- ☐ Stiegl Sport Weisse · 0,50 l **
- ☐ Stiegl Alkoholfrei 0,0% · 0,33 l **

** wahlweise 1 Radler und 1 alkoholfreies Bier

Bei allen Veranstaltungen werden die Tischweine sowie Mineralwasser still und prickelnd auf den Tischen eingestellt.

Wenn 's a bissal mehr sein darf! Bei uns kannst du aus dem Vollen schöpfen. Gerne lassen wir dir eine Liste unsere Getränke-Upgrades zukommen. Hier schon mal ein kleiner Überblick.

Flaschenweine

- ☐ Ein paar besondere Flascherl ?
Gerne gehen wir mit dir unsere Weinkarte durch.

Upgrade

Champagner

- ☐ Moët & Chandon Brut Imperial
- ☐ Moët & Chandon Rose Imperial
- ☐ Moët & Chandon Ice Imperial
- ☐ Moët & Chandon Ice Rose Imperial
- ☐ Dom Pérignon Vintage

Weihnachts-Special

- ☐ Sporer Punsch
- ☐ Hausgemachter Glühwein
- ☐ Hot Aperol

Upgrade

Brennerei Guglhof

- ☐ Williamsbrand
- ☐ Marillenbrand
- ☐ Alte Zwetschke
- ☐ Hollerbrand
- ☐ Waldhimbeerbrand
- ☐ Haselnussgeist
- ☐ Zirbe

Aperitif

- ☐ Limoncello-Spritz
- ☐ Sarti-Spritz
- ☐ Very Berry
Lillet Rosé, ORGANICS Purple Berry, Beeren
- ☐ Organics Bellini
Prosecco, ORGANICS Fizzy Peach, Pfirsich
- ☐ Blood Orange Mimosa
Prosecco, Grenadine, Blutorange, Rosmarin

alkoholfrei

- ☐ Virgin Mule
ORGANICS Ginger Beer, Zucker, Limette, Minze
- ☐ Pink Drink
ORGANICS Easy Lemon, Lycheesaft, Limettensaft, Grapefruit

Alle Extras werden portions- bzw. flaschenweise nach Verbrauch verrechnet.