

BUFFETVORSCHLÄGE 2018



VORWEG

Bauernbrothappen mit dreierlei Heurigenaufstrichen	€ 2,50
Bauernbrothappen spezial	€ 3,90

GEMISCHTES HAUSBUFFET € 37,30 pro Person

Knuspriger Jungschweinsbraten vom Tullnerfelder Landschwein
Rindsbraten mit Wurzelgemüse
Faschierter Braten
G'selchtes
Brathuhn mit frischem Rosmarin
Kleine Schnitzel Schwein
Schinkenfleckerl (oder Krautfleckerl vegetarisch)
Blunzengröstl (oder Gemüsegröstl vegan)
Saisonal wechselnde Gemüseaufläufe (vegetarisch)
(z.B.: Spinat-Lauch, Brokkoli-Karfiol, Melanzani-Tomaten, Spargel, Kürbis, Krautauflauf, Gemüsecouscous, etc.)

Warmes Speckkraut
Serviettenknödel

Kleines gemischtes Salatbuffet
Brotkörperl, Senf und Kren

Strudelvariation oder eine kleine Käseplatte

VITALBUFFET € 42,00 pro Person

“Maiale tonnato”
(Mariniertes Tullnerfelder Landschwein in Kapern-Kren-Sauce)
Heurigen Ceviche
Tomate - Mozzarella mit Basilikum & Olivenöl
Mariniertes Gemüse
Hühnerleber auf Mangochutney

Ofenwarmes Roastbeef mit Kräutersauce
Zitronen Huhn in Milch mit Zimt und Salbei
Risotto nach Saison (Frühlings Gemüse, Spargel, Eierschwammerl, Kürbis)

Gefüllte Süßkartoffel mit Erbsenpürree (vegan)
Rosmarinerdäpfel (vegan)

Kleines Salatbuffet
Brotkörperl

Tiramisu (saisonal mit Marille, Erdbeer, Sturm, klassisch)

HEURIGENBUFFET € 24,20 pro Person

Knuspriger Kümmelbraten von Tullnerfelder Landschwein oder
„Winzerbraten“ (Knuspriger Schweinebauch vom Tullnerfelder Landschwein
gefüllt mit Pfefferoni u. Gurkerl)
Brathuhn mit frischem Rosmarin
Schinkenfleckerl (oder Krautfleckerl vegetarisch)
Blunzengröstl (oder Gemüsegröstl vegan)
Saisonaler Gemüseauflauf (vegetarisch)
Spinatstrudel mit Schafkäse

Warmes Speckkraut
Serviettenknödel

Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Brotkörperl, Senf, Kren

Millirahmstrudel

SPANFERKELBUFFET € 29,30 pro Person

Knusprig gebratenes Spanferkel

Rote Krautfleckerl
Butterfisolien
Specklinsen
Serviettenknödel
warmes Speckkraut oder Weinkraut

Erdäpfelsalat, Senf, Kren

Millirahmstrudel

GEMISCHTES HAUSBUFFET mit SPANFERKEL € 39,90,- pro Person

Knuspriges, flambiertes Spanferkel
Faschierter Braten
Brathuhn mit frischem Rosmarin
Kleine Schnitzel Schwein
Schinkenfleckerl (oder Krautfleckerl vegetarisch)
Blunzengröstl (oder Gemüsegröstl vegan)
Saisonal wechselnde Gemüseaufläufe (vegetarisch)
(z.B.: Spinat-Lauch, Brokkoli-Karfiol, Melanzani-Tomaten, Spargel, Kürbis,
Krautauflauf, Gemüse Couscous, etc.)

Warmes Speckkraut
Serviettenknödel

Kleines gemischtes Salatbuffet
Brotkörperl, Senf und Kren

Strudelvariation oder eine kleine Käseplatte

AUER BEST BUFFET 2.0 € 55,00 pro Person

Lachs Wildkräuter Rolle
Vitello Tonnato
Bruschetta
Mariniertes Gemüse
Spanferkelsulz mit Essig, Öl und Zwiebel

Knuspriges Spanferkel glaciert mit Wildhonig
Geschmortes Kalbsfleisch
Erdäpfelroulade mit Faschiertem und Zitronen-Kräuter-Joghurt
Auer Wein-Huhn

Waller im Blätterteig

Käferbohnen-Kichererbsen Laberl
Frittierte Gemüsesticks
Gefüllte Süßkartoffel mit Erbsenpüree

Spinat-Schafkäse Strudel
Oliven Muffin mit Kräutersauce
Zitronen Risotto
Feigen Ziegenkäse Quiche

Warmes Speckkraut
Serviettenknödel

Kleines Salatbuffet
Brotkörberl, Senf, Kren

Fruchtknödel mit Butterbrösel (Marille, Erdbeer, Zwetschke, Nougat)
Tiramisu (saisonal mit Marille, Erdbeer, Sturm, klassisch)
Strudelvariation

WINTER BUFFET € 39,90 pro Person

Knuspriger Schweinsbraten gefüllt mit Dörrzwetschken
Vanilleroastbraten
Gansl

Erdäpfel-Spinat Roulade
Zwiebel Tarte
Süßkartoffeln gefüllt mit Erbsenpüree und Minze
Kürbisrisotto

Erdäpfelknödel und Serviettenknödel
Rotkraut
Warmes Speckkraut

Brotkörberl, Senf, Kren

Grießflammerie mit Beerenragout

Unsere Räumlichkeiten

Unsere separaten, wunderschön renovierten Räumlichkeiten stellen wir Ihnen in Verbindung mit einem Buffet gerne zur Verfügung (min. € 24,20)

Getränke werden nach Konsumation berechnet.

3 Tage vor der Veranstaltung bitten wir die garantierte Gästezahl für das jeweilige Buffet bekannt zu geben, die dann auch in Rechnung gestellt wird.

Für Kinder bis zum 6. Lebensjahr verrechnen wir keine Speisen. Ab dem 6. bis zum vollendeten 12. Lebensjahr, erhalten Kinder eine 50%ige Ermäßigung. Für Kinder ab dem 13. Lebensjahr gilt der jeweilige Vollpreis. Getränke sind von dieser Reduktion ausgenommen.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive aller Steuern allerdings **OHNE TRINKGELD** und wir bitten Sie, sollten Sie mit unserem Service zufrieden sein, dies zu honorieren.

Für Fragen und Reservierungen wenden Sie sich bitte an Antje Hochholdinger oder Loretta Pflaum, die sich umgehend um Ihr Anliegen kümmern werden.

auerhof@schuebel-auer.at

Tel/Fax: 01 370 22 22



Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihr Schübel-Auer-Team

Heuriger Schübel-Auer

Kahlenberger Str. 22

od. Zahnradbahnstr. 17 (D-Wagen Endstation)

1190 Wien

Tel/Fax: 01 370 22 22

www.schuebel-auer.at

auerhof@schuebel-auer.at

www.facebook.com/schuebelauer

www.instagram.com/schuebelauer