

UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

(individuell und persönlich variabel)

Gültig ab Februar 2009

DIÄTSPEISEN

Speisen für Zöliakie, Laktose-Intoleranz, Vegetarier und Veganer sind z.T. schon in den Vorschlägen beinhaltet.

Auf Anfrage kochen wir auch die anderen Speisen im Rahmen unserer Möglichkeiten für Sie.

KONFESSIONSBEDINGTE Speisen haben wir ebenfalls bereits integriert, und sind auch hier bestrebt, individuelle Wünsche zu erfüllen.

VORSPEISEN

Happen m. verschiedenen Aufstrichen
0,80 pro Person

Spezialhappen m. Schinken, Roastbeef, ...
od. belegte, überbackene Baguettes
2,20 pro Person

versch. **Haussulzen** m. Zwiebel u. Kernöl
2,70 pro Person

Kalter Schweinsbraten m.
Essig u. Öl,
Kapern-, Kräuter- od. Krensaucen
2,70 pro Person

Hausgem. **Aufstriche**
(Liptauer, Kernöl, 3-Käse, Ei,
Kräuter, Bratenfett)
2,70 pro Person

SPANFERKELBUFFET

Zum knusprig gebratenen, flambierten
SPANFERKEL

servieren wir passende Beilagen:
Serviettenknödel

Warmer Speckkrautsalat *oder*
Weinkraut *oder* Kürbiskraut (Saison!)

Specklinsen
Slowakische Krautfleckerln
Butterfisolien m. gerösteten Speck
Gebäck, Senf, Kren

Echter Milirahmstrudel
24,50 pro Person

GEMISCHTES HAUSBUFFET

Knuspriger Jungschweinsbraten mit
Warmen Speckkrautsalat u.

Serviettenknödel
G'selchtes *oder* Rindszunge

Hauswürste
Brathuhn mit Rosmarin
Kleine Schnitzerln und Faschierte
Schinkenfleckerln

Gemüsegröstl,
1-4 Gemüseaufläufe je nach Saison
und Personenanzahl:

Spinat-Lauch, Brokkoli-Karotten,
Melanzani-Tomaten, Spargel,

Erdäpfel-, Gurken- u. Blattsalat

Gebäck, Senf, Kren

Variation von hausgem. Strudeln
oder Käseplatte

30,90 pro Person

HEURIGER SCHÜBEL – AUER



1190 Wien, Kahlenberger Str. 22 od.
Zahnradbahnstr. 17 (D-Wagen Endstelle)

Tel/Fax: 01 370 22 22, www.schuebel-auer.at

Daniela Somloi

VARIANTE mit SPANFERKEL

Speisenangebot wie bei
„GEMISCHTES HAUSBUFFET“, nur
Anstelle des Jungschweinsbratens
servieren wir ein knuspriges, flambiertes
SPANFERKEL!

33,50 pro Person

RUSTIKALES BUFFET

Gerolltes Bauchfleisch m. Pfefferoni
Schweinsschulter m. Knoblauch
Warmer Speckkrautsalat, Serviettenknödel
Faschierter Braten, Hauswürste
Brathühner mit Rosmarin
Slowakische Krautfleckerln
Schinkenfleckerln,
Gemüsegröstl

Erdäpfel- u. Gurkensalat
Brot, Senf, Kren

Variation von hausgem. Strudeln

26,- pro Person

GAUDEAMUS BUFFET

Gerollter Kümmelbraten
mit Pfefferoni u. Gurkerl
Warmer Speckkrautsalat
Serviettenknödel
Brathuhn m. Rosmarin
Schinkenfleckerln
Gemüseauflauf

Erdäpfel- u. Bohnen-Mais-Salat
Gebäck, Senf, Kren

Echter Milirahmstrudel

20,50 pro Person

KALTES BUFFET

Vorschläge zur individuellen Auswahl:

Versch. Brotaufstriche,
Haussulz m. Zwiebel, Essig u. Kernöl
Schweinsbraten, G'selchtes, Blutwurst,
Schinken, Roastbeef, Bauernspeck,
Salami, marinierte Rindszunge,
saure Knödel, Hühnersalat,
mariniertes Gemüse,
Käsevariation

Preis je nach Zusammenstellung

FESTMENÜ

Spezialhappen
Versch. Haussulzen m. Zwiebel u. Kernöl
Oder eine kleine Auswahl aus dem
„Kalten Buffet“

Gefülltes Karrée oder
Schweinsfilet im Kohlblatt
Warmes Roastbeef oder
Rindslungenbraten im Blätterteig (!+ 5.-)
Ente mit Rotkraut u. Knödel oder
Backhuhn
Schweins- oder Putenschnitz'l
m. Kürbiskern od. Kräuterpanier
Rosmarinerdäpfel, Speckfisolen
1-4 Gemüseaufläufe je nach Saison
und Personenanzahl:
überb. Brokkoli m. Sonnenblumenkernen,
Melanzani-Zucchini, Spinat-Lauch, Spargel,
geschmorte Gurken,
Fenchel in Senfsauce,

Erdäpfel-, bunter Blattsalat
Paradeis- oder Linsensalat (Saison)
Schwarzwurzelsalat

Variation von hausgem. Strudeln
überb. Topfenockerln m. Obströster
oder Mohnkoch m. Fruchtsauce
Käseplatte

40,- pro Person

GETRÄNKEPREISE

Frizzante	0,75l	20,-
Österr. Winzersekt	0,75l	25,-
Früchtebowle	1 Glas	3,-

Bouteillenweine aus Österreich

„Heuriger“	1l	9,60
Div. Sortenweine	1l	10,-
Traubensaft	1l	8,40
Syphon	1Fl (0,85l)	3,80
Soda	1l	3,80
Mineral	0,35l	1,60
Wiener Kracherl/ Almdudler	0,35l	1,60
Div. Schnäpse	2 cl	2,80
Bier (Schlägl)	0,3l	2,80
Kaffee	1 Tasse	2,20

Leitungswasser wird bei uns in einer Spezialanlage **gefiltert** und wird anschließend mit **EM-X-Keramik** versetzt. Das führt zu einer Qualitätsverbesserung, und bewirkt dass das Wasser auch schneller im Körper zur Verfügung steht, weil die Wasserkristalle in kleinere Clusters umgewandelt werden. Da Wasser eines unserer kostbarsten Güter ist, berechnen wir für 1l 0,80

Getränke werden nach Konsumation berechnet.

Basis für die Speisenverrechnung ist die bis zum Vorabend genannte Personenanzahl!