



# Auer Buffets 2022

## Zum Empfang

Bauernbrote mit 3erlei Aufstrich G A M

3 € p.P.

## HEURIGENBUFFET

Salatbuffet o

Erdäpfel M | Gurke | Kraut | Vogerlsalat | Kernöldressing M

Honigschinken vom Ötscherblickschwein | Blunzen A | Bauernspeck M

Weinkäse G | Fermentiertes Gemüse M

Hausbrot A | Isabellatraubensenf M | Kren

Knuspriger Kümmelbraten vom Ötscherblickschwein M

Veltlinerkraut o | Serviettenknödel ACG | Bratlsaft M

Paprikahenderl G O | Spätzle AC | Sauerrahm G

Krautfleckerl AC | Krensauce G

Ofengemüse | Wiesenkräuter

Auer Millirahmstrudel ACG | Vanillesauce G

Saftiger Schokoladenkuchen A | Karamellsauce G | Preiselbeeren

26 € p.P. (ab 15 Personen)





# Auer Buffets 2022

## GEMISCHTES HAUSBUFFET

### Salatbuffet

Erdäpfel <sub>M</sub> | Gurke | Kraut | Rote Rübe <sub>O</sub> | Vogerlsalat | Kernöldressing <sub>M</sub>  
Honigschinken vom Ötscherblickschwein | Blunzen <sub>A</sub> | Weinkäse <sub>G</sub>  
Fermentiertes Gemüse | Hausbrot <sub>AG</sub> | Isabellatraubensenf <sub>M</sub> | Kren

Knuspriger Kümmelbraten vom Ötscherblickschwein <sub>M</sub>

Veltlinerkraut <sub>O</sub> | Serviettenknödel <sub>ACG</sub> | Bratlsaft <sub>M</sub>

Geschmortes Rindsschulterscherzerl <sub>OM</sub> | Maissterz | Wurzelgemüse

Gebackenes von Huhn und Gemüse <sub>ACG</sub> | Zitrone | Kräutersauce <sub>G</sub>

Faschierte Laibchen | Erdäpfel-Sellerie-Püree | Zwiebelsauce

Krautfleckerl <sub>AC</sub> | Sauerrahm <sub>G</sub> | Kren

Ofengemüse | Wiesenkräuter

Hier Text eingeben

Auer-Strudelvariation <sub>ACG</sub>

Auer Millirahm <sub>ACG</sub> | Topfenstrudel <sub>ACG</sub> | Loretta's Apfelstrudel <sub>ACG</sub>

Saftiger Schokoladenkuchen <sub>A</sub> | Karamellsauce <sub>G</sub> | Kirschen

34,90€ p.P. (ab 15 Personen)





# Auer Buffets 2022

## SOMMERBUFFET

Salatbuffet o

Käferbohnen <sub>M</sub> | Jungkraut | Paradeiser | Brotsalat <sub>AGN</sub>

Vogelrissalat - Erdbeerdressing <sub>M</sub>

Gazpacho | Gurkentatar

Schafkäsegupferl Himbeere <sub>GM</sub> | Geschmorte Paradeiser

Gefüllte Paprika | Pilz Quinoa | Zucchini Spinat

Gebackene Champignons | Zitronen-Zwiebel-Salsa

Geschmorte Melanzani | Paradeiser | Basilikum

Safran-Rollgerstelrisotto | Gelbe Paprika | Limette

Spinatknödel <sub>ACG</sub> | Braune Butter | Bergkäse

Schlutzkrapfen <sub>AM</sub> | Karamellisierte Zwiebel | Blattsalat

Gebackene Topfentorte | Frische Beeren

Saftiger Schokoladenkuchen <sub>A</sub> | Karamellsauce <sub>G</sub> | Kirschen

Schafjoghurtmousse <sub>G</sub> | Mandelerde <sub>A</sub>

32 € p.P. (ab 15 Personen)





# Auer Buffets 2022

## WINTERBUFFET

Salatbuffet o

Erdäpfel <sub>M</sub> | Gurke | Kraut | Rote Rübe | Vogerlsalat | Kernöldressing <sub>M</sub>

Honigschinken vom Ötscherblickschwein

Rote Rübencarpaccio <sub>M</sub> | Krensaucce <sub>G</sub> | Gebackene Kapern <sub>ACG</sub>

Zwiebelkuchen <sub>ACG</sub> | Walnuss <sub>H</sub>

Bergkäse <sub>G</sub> | Hausbrot <sub>AG</sub> | Isabellatraubensenf <sub>M</sub> | Kren

Gewürzbirne <sub>M</sub> | Eingelegte Pilze <sub>M</sub> | Fermentiertes Gemüse <sub>M</sub>

Knuspriger Kümmelbraten vom Ötscherblickschwein <sub>M</sub>

Steinpilzkraut o | Serviettenknödel <sub>ACG</sub> | Bratlsaft <sub>M</sub>

Hirschragout o | Rotkraut o | Erdäpfelroulade <sub>ACG</sub> | Ingwerapfel o

Gebackenes von Huhn und Gemüse <sub>ACG</sub> | Zitrone | Kräutersauce <sub>G</sub>

Wallergulasch <sub>DG</sub> | Geschmorte Paprika | Petersilerdäpfel <sub>G</sub>

Spinatknödel <sub>ACG</sub> | Braune Butter <sub>G</sub> | Bergkäse <sub>G</sub>

Kürbis-Rollgerstelrisotto <sub>G</sub> | Geröstete Kürbiskerne | Ofenkürbis

Auer Millirahmstrudel <sub>ACG</sub> | Vanillesauce | Apfel

Saftiger Schokoladenkuchen <sub>A</sub> | Karamellsauce <sub>G</sub> | Kirschen

Kaiserschmarrn <sub>ACG</sub> | Zwetschkenröster

44 € p.P. (ab 15 Personen)





# Auer Buffets 2022

## Kaltes Buffet

Salatbuffet o

Erdäpfel <sub>M</sub> | Gurke | Kraut | Käferbohnen-Kernöl  
Rote Rübe-Kren | Vogerlsalat

3erlei Aufstriche <sub>G</sub>

Ötscherblick Honigschinken | Bauernspeck  
Kalter Braten | Blunzenradl <sub>AG</sub> | Saure Wurst <sub>M</sub>  
Schafsgupferl <sub>G</sub>  
Mariniertes Gemüse | Oliven  
Kleine Käseplatte <sub>G</sub> | Salzmandel  
Saures Gemüse | Pfefferoni | Gurkerl  
Isabellatraubensenf <sub>M</sub> | Kren | Estragonsenf  
Butter <sub>G</sub> | Bauernbrot <sub>AG</sub> | Baguette <sub>AG</sub>

16 € pro Person (ab 6 Personen)





# Auer Buffets 2022

## Kaltes Buffet klein

Drei Aufstriche AGM

Salate O

Erdäpfel M | Gurke | Kraut

Wurstsalat M

Bauernspeck

Kalter Braten

Blunzenradl AG

Bauernkäse G

Isabellatraubensenf M | Kren | Gurkerl M | Pfefferoni M

Butter G | Hausbrot AG | Baguette AG

12 € pro Person (ab 6 Personen)





# Auer Buffets 2022

## Auer Facts

Damit auch Gäste, die anderen am Buffet nobel den Vortritt lassen, die volle Auswahl genießen, werden die Buffets laufend nachbestückt. Es handelt sich also um ein sogenanntes „ALL YOU CAN EAT“ Prinzip. Nach spätestens zwei Stunden wird das Buffet zurück in die Küche geschickt und die Speisen dort fachgerecht versorgt, da man die Gerichte nicht ohne Qualitätsverlust länger warmhalten kann. Unsere Buffets sind für eine Mahlzeit kalkuliert – wir bitten daher um Verständnis, dass wir, sollten Sie unerwartet länger bleiben, das Buffet vom Nachmittag nicht ohne Aufpreis noch einmal Stunden später als Abendessen servieren können.

Um die beste Qualität zu garantieren, behalten wir und ev. Änderungen der Buffets vor.

Kinder bis 6 Jahre essen gratis, Kinder von 6-12 zahlen die Hälfte vom Buffetpreis.

Unser Lokal ist bis 24:00 Uhr geöffnet. Gerne verlängern wir unsere Öffnungszeiten für Ihre private Feier. Dabei wird jede weitere angebrochene Stunde mit 100.- abgerechnet.

Wir verrechnen bei Buchung eines Buffets ab 26 Euro keine Raummiete.

Gedeck mit Papierservietten, karierte Tischtücher und kleiner Blumenschmuck sind ebenfalls inkludiert.

Bei mitgebrachten Getränken wird ein Stoppelgeld in Höhe eines vergleichbaren Produktes auf unserer Karte verrechnet.

Für mitgebrachte Torten verrechnen wir eine Servicegebühr von 2 Euro p.P. für Teller und Besteck.

**Trinkgelder** sind nicht enthalten. Wir bitten daher höflichst dies in Ihrer Kalkulation mit zu bedenken, so dass Sie bei zufriedenstellendem Service dieses auch honorieren können.

### STORNOBEDINGUNGEN:

Stornierungen müssen bitte schriftlich bei uns eingehen und schriftlich rückbestätigt sein.

Ab 14 Tage vor der Veranstaltung werden 30 % des Angebotes,

ab 1 Woche vor der Veranstaltung 50 % des Angebotes ,

am Tag der Veranstaltung 100 % des Angebotes in Rechnung gestellt.

Bitte bestätigen Sie uns daher 1 Woche vor der Veranstaltung die garantierte Personenanzahl - für diese Anzahl werden Raum, Speisen und Gedecke für Sie vorbereitet und verrechnet. Sollten unerwartet mehr Gäste kommen, erlauben wir uns das Buffet dementsprechend aufzustocken und zu verrechnen.

Um **Auer Location exklusiv** zu mieten, wird eine Mindestkonsumation verrechnet, je nach Tageszeit, Saison und Wochentag variiert diese von € 2.000,00 bis € 11.000,00

### STORNOBEDINGUNGEN bei EXKLUSIVBUCHUNG der gesamten Location:

Stornierungen müssen bitte schriftlich bei uns eingehen und schriftlich rückbestätigt sein.

Ab 2 Monaten vor der Veranstaltung werden 50% des Angebotes,

ab 1 Monat vor der Veranstaltung 75% des Angebotes,

ab 2 Wochen vor der Veranstaltung 90 % des Angebotes,

ab 1 Woche vor der Veranstaltung 100% des Angebotes in Rechnung gestellt.

Für Stornierungen im Zusammenhang mit Covid19 Maßnahmen der Regierung finden wir natürlich davon abweichende Lösungen.

Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben. Druckfehler, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten. Als Gerichtsstand wird Wien vereinbart.

