



Auer Buffets 2023

THINK GLOBAL
EAT LOKAL

Wir beziehen unsere Produkte von regionalen Produzenten. Das Hendl kommt vorwiegend aus der Steiermark, das Schwein aus der Ötscher Gegend oder aus dem Tullner Feld. Das Gemüse aus Wien und dem Umland. Nur die Zitronen kommen aus dem Süden. Alles wird von uns traditionell von Hand verarbeitet. Genuss der satt und glücklich macht.

Zum Empfang

Selbstgemachtes Hausbrot mit 3erlei Aufstrich G A M
auch vegan möglich
4 € p.P.

Flammkuchen
Zwiebel | Speck | Sauerrahm
Kichererbsen | Koriander | Knoblauch vegan
6 € p.P.

HEURIGENBUFFET

Salatbuffet o vegan
Erdäpfel M | Gurke | Kraut | Vogerlsalat | Kernöldressing MO

Honigschinken vom Ötscherblickschwein
Bio Blunzen A | Bauernspeck M
Weinkäse G | Hausbrot A | Senf M | Kren

Knuspriger Kümmelbraten vom Jungschwein
Veltlinerkraut O | Serviettenknödel ACG | Bratlsaft M
Hendlgulasch | selbstgemachte Nockerl ACGLO
Krautfleckerl ACG
Ofengemüse vegan | Wiesenkräuter

Auer Millirahmstrudel ACG | Vanillesauce G
Saftiger Schokoladenkuchen A vegan | Preiselbeeren

28 € p.P. (ab 15 Personen)

Heuriger Schübel-Auer, Kahlenberger Straße 22, 1190 Wien
www.schuebel-auer.at



Auer Buffets 2023

GEMISCHTES HAUSBUFFET

Salatbuffet ^o *vegan*
Erdäpfel ^m | Gurke | Kraut | Rote Rübe ^o | Vogerlsalat
Kernöldressing ^m

Honigschinken vom Ötscherblickschwein
Bio Blunzen ^a | Weinkäse ^g
Hausbrot ^{ag} | Senf ^m | Kren

Knuspriger Kümmelbraten vom Jungschwein ^m
Veltlinerkraut ^o *vegan* | Serviettenknödel ^{acg} | Bratlsaft ^m
Kalbsvögerl | cremige Mandelpolenta ^{egm}
Gebackenes vom Huhn ^{acg} | Zitrone
Spinatknödel ^{acg} | Braune Butter | Bergkäse
Kärntner Kasnudel ^{acg}
Krautfleckerl ^a
Ofengemüse | Wiesenkräuter *vegan*

Auer-Strudelvariation ^{acg}
Auer Millirahm ^{acg} | Topfenstrudel ^{acg} | Loretta's Apfelstrudel ^{acg}
Saftiger Schokoladenkuchen ^a *vegan* | Preiselbeere

37 € p.P. (ab 15 Personen)



Auer Buffets 2023

SOMMERBUFFET

Salatbuffet o vegan

Bio Käferbohnen M | Jungkraut | Paradeiser
Vogelersalat | Kernöldressing M

Schafkäsegupferl Himbeere GM
Geschmorte Paradeiser

Zwiebel Tarte | sautierter Blattspinat ACG
Gratinierter Ziegenkäse | Nüsse | Apfel EG
Geschmorte Melanzani | Paradeiser | Käse | Basilikum auch vegan möglich
Gemüse-Käferbohnen-Eintopf | Kokos vegan
Spinatknödel ACG | Braune Butter | Bergkäse
Schlutzkrapfen | Humus AM vegan | Karamellisierte Zwiebel G

Gebackene Topfentorte | Mandel | Frische Beeren CG
Saftiger Schokoladenkuchen A | Preiselbeere vegan
Mascarpone Nockerl G | Erdbeer-Rhabarber-Süppchen

34 € p.P. (ab 15 Personen)



Auer Buffets 2023

WINTERBUFFET

Salatbuffet o vegan

Erdäpfel m | Gurke | Kraut | Bio Käferbohnen
Bunter Blattsalat der Saison | Kernöldressing m

Honigschinken vom Ötscherblickschwein

Hokaido aus dem Ofen | Rosmain | Nusspesto HN vegan

Zwiebelkuchen ACG | Walnuss H vegetarisch

Confierter Tricolore Paprika | Olivenöl | Knoblauch vegan

Knuspriger Kümmelbraten vom Jungschwein m

Veltlinerkraut o | Serviettenknödel ACG | Bratlsaft m

Hirschragout o | Rotkraut o | selbstgemachte Nockerl ACG

Gebackenes vom Karpfen und Gemüse | Kräutersauce ACG

Spinatknödel ACG | Braune Butter G | Bergkäse G vegetarisch

Kürbis-Schlutzkrapfen G | Geröstete Kürbiskerne vegan

Käferbohneintopf | Kokos | selbstgemachtes Olivenbrot vegan

Saftiger Schokoladenkuchen A vegan | Preiselbeere

Bratapfel | Zimtsauce | Toncabohne

Kleine Käsevariation G | selbstgemachtes Hausbrot | Nüsse

46 € p.P. (ab 20 Personen)



Auer Buffets 2023

Kaltes Buffet

Salatbuffet o vegan

Erdäpfel M | Gurke | Kraut | Käferbohnen-Kernöl
Rote Rübe-Kren | Vogerlsalat

3erlei Aufstriche G

Ötscherblick Honigschinken | Bauernspeck
Kalter Braten | Blunzenradl AG | Saure Wurst M
Schafsgupferl G

Mariniertes Gemüse | Oliven vegan

Kleine Käseplatte G | Salzmandel

Saures Gemüse | Pfefferoni | Gurkerl

Isabellatraubensenf M | Kren | Estragonsenf

Butter G | Bauernbrot AG | Baguette AG

17 € pro Person (ab 6 Personen)

Kaltes Buffet klein

3erlei Aufstriche AGM

Salate o vegan

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

13 € pro Person (ab 6 Personen)



Auer Buffets 2023

Auer Facts

Damit auch Gäste, die anderen am Buffet nobel den Vortritt lassen, die volle Auswahl genießen, werden die warmen Buffets laufend nachbestückt. Nach spätestens zwei Stunden wird das Buffet abgetragen, da man die Gerichte nicht ohne Qualitätsverlust länger warmhalten kann.

Unsere kalten Buffets sind hingegen Vorspeisenbuffets zu einem Fixpreis und werden nicht nachbestückt. Auf Wunsch bringen wir gerne nach und verrechnen diese Speisen zusätzlich.

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 Jahren zahlen die Hälfte vom Buffetpreis.

Unser Lokal ist bis 24:00 Uhr geöffnet. Gerne verlängern wir unsere Öffnungszeiten für Ihre private Feier. Dabei werden von 24 Uhr bis 1 Uhr 100.-, von 1 Uhr bis 2 Uhr 200.- und von 2 Uhr bis 3 Uhr 300.- abgerechnet.

Wir verrechnen bei Buchung eines Buffets ab 28 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.

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