

Gruppen 2020

Stuwer

NEUES WIENER BEISL

Ihr Event bei uns im STUWER – Neues Wiener Beisl

Ob Weihnachtsfeiern, Tagungen, Geburtstagspartys, Lesungen oder Konzerte. Durch unsere flexiblen Räumlichkeiten bieten wir Ihnen für geschäftliche oder private Veranstaltungen den perfekten Rahmen.

Kleinere Gruppen bis ca. 10 Personen finden gemütlich bei uns im Restaurant Platz. Für Gruppen für bis zu 20 Personen bietet sich unser „Stüberl“ im vorderen Lokalbereich an. Dort können kleinere Feiern in einem gemütlichen Rahmen abgehalten werden. Für speziellere Veranstaltungen oder Gruppen von 20 bis 50 Personen öffnen wir unser exklusives „Stuwer Gwölb“ mit eigener Bar. Dort sind sie voll und ganz unter sich. Unser „Gwölb“ eignet sich auch sehr gut als Tagungsraum. Spezielle Akustikpaneele optimieren nicht nur den Raumklang für kleine Konzerte, sondern eignen sich auch hervorragend für Vorträge.

LOCATION

Zentrale Lage und hervorragende Erreichbarkeit: 2. Bezirk mit Parkplätzen vor der Tür (Kurzparkzone, im Normalfall ausreichend freie Plätze) und optimale öffentliche Anbindung (150 Meter oder 2 Gehminuten zur U2 Station Messe-Prater)

WAS ERWARTET SIE KULINARISCH BEI UNS?

Ein mehrfach ausgezeichnetes Küchenteam (u.a. Gault Millau Haube, Falstaff Gabel, etc.) geführt von Mario Schneider, wird allen Anforderungen gerecht. Freuen sie sich auf österreichische Küche mit internationalem Weitblick. Es erwartet Sie ein hand- und hausgemachtes Geschmackserlebnis. Ob selbstgemachte Pasta oder mit dem Messer feingeschnittenes Beef Tatar. Speisen und Getränke wie es sich gehört ohne Wenn und Aber. Das ist uns wichtig und dafür brennen wir.

TISCHBUFFET – Unser klarer Favorit für Gruppen!

Alle sitzen an einer großen Tafel (maximal 40 Personen). Nach und nach stellt unser Serviceteam die von Ihnen im Vorhinein gewählten Vor-, Haupt- und Nachspeisen in einem zu Ihrer Gruppe passenden Tempo in die Mitte des Tisches ein. Ein gemütliches und entschleunigtes Gruppenerlebnis, ohne dem ständigen Aufstehen und Nachholen am Buffet oder dem dauernden Nachfragen des Kellners welche Speise nun zu wem gehört. Immer auf den Punkt perfekte Speisen. Keine ausgekühlten, eingetrockneten oder aufgeweichten Speisen mehr, wie bei einem normalen Buffet. Ein entspannendes Gefühl stellt sich schnell ein. Eigentlich wie zu Hause bei Oma. Vielleicht sogar noch besser.

**Erfahrungsgemäß raten wir Ihnen bei der Essenauswahl zum Gedeck,
2-3 Vorspeisen, 3-4 Hauptspeisen mit passenden Beilagen und 2-3 Nachspeisen.**

SONSTIGES

Veranstaltungen werden im Regelfall über einen Mindestumsatz abgerechnet und es fällt keine gesonderte Raummiete an. Sonderwünsche wie verlängerte Öffnungszeiten, Tischtücher, Stoppelgeld, Deko, etc. werden separat verrechnet. Standardmäßig gilt für Veranstaltungen unsere normale Getränkekarte.

Für weitere Auskünfte steht ihnen gerne unsere Restaurantleiterin Frau Elisabeth Hauser und unser Küchenchef Mario Schneider telefonisch unter 06606010369 oder unter hallo@stuwer.com zu Verfügung.

Stuwer

NEUES WIENER BEISL

DER EMPFANG „Come together“

€ 8,5 p.P. für max. 1 Stunde

KLASSISCH

Prosecco / Prosecco Orange
Schremser Premium Bier
Belegte Brötchen

MODERN

Stuwer Cocktail
Sloe Gin, Prosecco, Beeren, Espuma
Quiche Lorraine Bergkäse, Koriander

WINTERLICH

Orangenpunsch
Roter Glühwein
Heiße Maroni

DAS TISCHBUFFET „Die Feier beginnt“

ab € 28,9 p.P. (gewünschte Speisen bitte ankreuzen)

STUWER GEDECK

Festlich gedeckter Tisch p.P. € 3,5
inklusive Gebäck & verschiedenen Aufstrichen

VORSPEISEN

- Pastinakencremesuppe** Topinamburchips
V **Rote Rüben Cremesuppe** Kokos, Kren
Rindsuppe Grießnockerl, Gemüse, Schnittlauch
Beef Tartar Süßkartoffel Wachtelei
Roastbeef Senfremoulade Kapern frittiert
Gebeizter Lachs Senfdill, Rote Rübe, Cottage Cheese
Vitello Tonnato Tuna, getrocknete Paradeiser, Kapernäpfel
Ziegenkäse Birnen, Zimtragout, Nusspesto
V **Maiseintopf** Paradeiser, Tofu, Bulgur, Moosbeere, Maroni

NACHSPEISEN

- Nougat-Topfenknödel** Zwetschkenröster
Cheesecake Beerenragout, Zimt, Butterkeks
Stuwer Schmarren Apfel-Birnenmus, Rumrosinen
V **Panna Cotta** Kokos, Kumquats, Schoko
Schupfnudeln Mohn, Zwetschkenröster
Powidltascherl Beerenragout, Haselnuss, Butterbrösel
Schokomousse Weichselkompott, Haselnuss-Baiser
Käse Schwarze Nuss, kandierte Nüsse, Ahornsirup, Traube

TISCHWEINE 0,75

- Grüner Veltliner „Holzried“ Weinviertel DAC 2019** € 24,0
Weingut Thüringer, Paasdorf, Weinviertel
Wiener Gemischter Satz DAC 2019 € 26,5
Weingut Christ, Bisamberg, Wien
Gelber Muskateller 2019 € 26,5
Bio-Weingut Zuschmann, Martinsdorf, Weinviertel
Zweigelt „Classic“ 2018 € 24,0
Bio-Weingut Iby, Horitschon, Burgenland
Merlot 2015 € 32,0
Schlossweingut Malteser Ritterorden, Mailberg, Weinviertel
Cuveè Wiener Trilogie (ZW/ME/CS) 2016 € 32,0
Bio-Weingut Wieninger, Wien

HAUPTSPEISEN

- Dukatenschnitzerl** Preiselbeeren, Zitrone
Maishendl Suprême Apfel-Rahmkohl, Karotten
Junge Ente Orangensauce, Liebstöckl
Rindsbackerl Rotwein, Perlzwiebel, Rosmarin
Hirschragout Waldpilze, Nüsse, Kresse
Zanderfilet Sesam-Erbsencreme, Wasabi-Crunch,
V **Maroni Ravioli** Walnuss-Preiselbeerpesto, Jungspinat
Gnocchi Hokkaidokürbis, Granacrumble
Bandnudeln Trüffel-Parmesan, Maroni, Kohlsprossen
Kürbis-Erdäpfelstrudel Schwammerlsauce
V **Kichererbsen-Süßkartoffeleintopf** Kokos, Zimt, Zwetschke

BEILAGEN

- V **Erdäpfel-Vogersalat**
V **Wildkräuter-Blattsalate**
Quitten-Rotkraut
V **Schwarzwurzelragout**
V **Schmorgemüse** Süßkartoffel, Pastinake, Topinambur,
Rote Rübe, Ahornsirup, Cashew
Rote Rüben Risotto
Topfen-Serviettenknödel
Erdäpfelcreme getrüffelt
V **Pommes**
Petersilerdäpfel

BIER

- Schremser Premium / Zwickl / Dunkel** 0,3 € 3,5
Gutmann Hefeweizen 0,5 € 4,5
Becks blue alkoholfrei 0,5 € 4,5
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,5 € 4,5

ALKOHLFREI

- Vöslauer prickelnd & still** 0,75 € 5,2
Apfelsaft naturtrüb & Roter Traubensaft 0,25 € 3,8
Hauslimonade Zitrusfrüchte, Holunder, Minze 0,5 € 4,5
Ingwer-Limetten Limonade 0,5 € 4,5
Tiroler Kola & Almdudler & Orangina € 3,4

V=Vegan