

IHRE FEIER BEI UNS

*Erfahrungsgemäß raten wir Ihnen bei der Essenauswahl zum Gedeck,
3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen und 2 Nachspeisen.*

DER EMPFANG

„Come together“

€ 8,5 p.P. Getränke für max. 1 Stunde

€ 14,5 p.P. Getränke & Speisen für max. 1 Stunde

KLASSISCH

Prosecco & Bier vom Fass
hausgemachte Limonade
Belegte Brötchen

WINTERLICH

Roter Glühwein
Orangepunsch
Heiße Maroni

DAS MENÜ

„Die Feier beginnt“

ab € 45, p.P. (gewünschte Speisen bitte ankreuzen)

STUWER GEDECK

Festlich gedeckter Tisch

inklusive Gebäck & verschiedenen Aufstrichen

VORSPEISEN

Bouillon vom österreichischen Bio-Rind

Grießnockerl / Wurzelgemüse / Schnittlauch

oder

Rauchige Melanzanisuppe *(vegan)*

geröstete Kichererbsen / fermentierte Paradeiser

Harissa / frische Kräuter

oder

**Beef Tatar - handgeschnitten
vom österreichischen Bio-Rind**

Eingelegte rote Zwiebel / Hausbrot

Markknochen-Aioli / Kresse

oder

Fenchel-Orangen-Salat

Feta / Pinienkerne / Balsamico / Ahornsirup

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel
von der österreichischen Kalbin

Erdäpfel-Vogerlsalat / Zitrone

oder

¼ Gansl (Sous Vide)
Erdäpfelknödel / Rotkraut / Quitte / Saftl

oder

Stuwers Fiakergulasch
vom österreichischen Bio-Bergweiderind
hausgemachte Mini-Bratwurst / Semmelknöderln
Stundenei / Senfgurke / Petersilie

oder

Regenbogenforellenfilet
vom Gut Dornau
Rote Rüben Risotto, Mandelbutter, Petersilie

oder

Steinpilz Maultaschen (vegan)
Kürbiseintopf / Blattspinat
gepoppte Kürbiskerne / Lauchasche

NACHSPEISE

Stuwer Schmarrn
Rumrosinen (können wir auch weglassen) Zwetschkenröster

oder

Pochierte Birne (vegan)
Maronimousse / Vanillehippe
karamellierte Haselnüsse

oder

Crème Brûlée
Physalis

Stuwer

NEUES WIENER BEISL