

BITTE AUSFÜLLEN

DATEN

Datum

Uhrzeit

Name

Personenanzahl

Telefon

Mail

RECHNUNGSKOPF

Bitte schreiben Sie hier den genauen Wortlaut wie Sie es auf der Rechnung wünschen.

STORNOBEDINGUNGEN

Wir ersuchen um Ihr Verständnis, dass wir bei Stornierungen innerhalb von 28 Tagen vor dem gebuchtem Termin 50% des zu erwartenden Umsatzes, innerhalb von 14 Tagen vor dem gebuchten Termin 75% des zu erwartenden Umsatzes und bei Stornierungen innerhalb von 7 Tagen vor dem gebuchten Termin 100% des zu erwartenden Umsatzes verrechnen müssen, da aufgrund Ihrer getätigten Reservierung keine anderen Veranstaltungen angenommen werden können. Ausgenommen davon sind natürlich staatlich verordnete Covid-19 Maßnahmen.

Ort & Datum

Stempel & Unterschrift

Name in Druckbuchstaben

Gruppen 2022



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 geschlossene Veranstaltungen und Gruppen von 20 bis 45 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.), wird allen Anforderungen gerecht. Freuen sie sich auf österreichische Küche mit internationalem Weitblick. Es erwartet Sie ein hand- und hausgemachtes Geschmackserlebnis. Ob selbstgemachte Gnocchi oder mit dem Messer feingeschnittenes Beef Tatar. Fleisch und Fisch wo nur irgendwie möglich aus Österreich und oder auch in Bioqualität. Zusammengefasst: 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 oder zwei großen Tafeln. 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 entschlacktes 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,
3-4 Vorspeisen, 3-4 Hauptspeisen 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 telefonisch unter 06606010369 oder unter hallo@stuwer.com zu Verfügung.



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 vom Fass / Bier
hausgemachte Limonade
Belegte Brötchen

WINTERLICH
Roter Glühwein
Orangenpunsch
Heiße Maroni

DAS TISCHBUFFET „Die Feier beginnt“
ab € 45, p.P. (gewünschte Speisen bitte ankreuzen)

STUWER GEDECK

Festlich gedeckter Tisch
inklusive Gebäck & verschiedenen Aufstrichen

VORSPEISEN

- Grießnockerlsuppe Bio-Rindsuppe, Gemüse, Schnittlauch
- Leberknödelsuppe Bio-Rindsuppe, Gemüse, Schnittlauch
- V Rauchige Melanzanisuppe geröstete Kichererbsen, fermentierte Paradeiser, Harissa, frische Kräuter
- Mini Langos gemischt Raxer Beinschinken, Schafkäse
- Beef Tartar vom österreichischem Bio-Rind
Markknochen-Aioli, eingelegte rote Zwiebel, Hausbrot, Kresse
- Gebeizter Lachs Senfdill, Rote Rübe, Cottage Cheese
- V Rote Rübe Tartar Pekannüsse, Gemüestroh, Aioli
- V Gerösteter Bio-Buchweizensalat Gebratener Radicchio, Birne, Cranberrys, Ahornsirup, Haselnüsse

NACHSPEISEN

- Stuwer Schmarrn Zwetschkenröster, Rumrosinen
- Wiener Millirahmstrudel Vanillesauce
- Crème Brûlée Physalis
- V Pochierte Birne Maronimousse, karamellisierte Haselnüsse
- V Schokomousse Weichselkompott, Haselnuss-Baiser
- Käse Feigenchutney, Nüsse, Trauben

TISCHWEINE 0,75

- Grüner Veltliner Weinviertel DAC „Ried Neustift“ 2021 31,0
Weingut Huber, Reichersdorf, Traisental
- Wiener Gemischter Satz DAC 2021 - BIO 27,0
Weingut Christ, Bisamberg, Wien
- Gelber Muskateller 2021 28,5
Weingut Ziniel, Sankt Andrä, Zicksee, Burgenland
- Blauer Zweigelt 2020 - BIO 32,0
Bio-Weingut Feiler-Artinger, Rust, Burgenland
- Pinot Noir „Exklusiv“ 2019 38,0
Weingut Gisberg J., Tattendorf, Thermenregion
- Cuveè Hotter (CS/ME/SY/ZW) 2019 32,0
Weingut Wellanschitz, Neckenmarkt, Mittelburgenland

Ein größeres Flaschenangebot
finden Sie in unserer Weinkarte.

HAUPTSPEISEN

- Dukatenschnitzerl vom österreichischen Schwein
Petersilerdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone
- Backhendl vom österreichischen Maishendl
Ausgelöste, marinierte Hendlkeulen, Erdäpfel-Vogersalat
- Tafelspitz aus Österreich
Erdäpfelschmarrn, Cremespinat, Schnittlauchsauce, Apfelfkren
- Schweinsleber vom Waldviertler Roggenschwein
Erdäpfelpüree, Kohlsprossen, Speck, Röstzwiebel, Schnittlauch
- Gansl
Erdäpfelknödel, Rotkraut, Quitte, Saftl
- Gulasch vom Bio-Bergweiderind
Semmelnknödel, Senfgurke, Petersilie
- Forellenfilet vom Gut Dornau
Rote Rüben Risotto, Mandelbutter, Petersilie
- Gnocchi
Parmesansauce, Paradeiser, Blattspinat, Pelperknolle
- Tiroler Kaspressknödel
Krautsalat, Schnittlauch
- V Steinpilz Maultaschen
Kürbiseintopf, Blattspinat
- V Miso-Melanzanisteak
Kichererbsencreme, Schmorparadeiser, Sesamstangerl,

BIER

- Schremser Premium hell / Zwickl 0,3 3,8
- Schremser Zwickl 0,3 3,9
- Bio-Roggen - Das Waldviertler Weißbier 0,5 4,9
- Becks blue alkoholfrei 0,5 4,8
- Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,5 4,8

ALKOHLFREI

- Vöslauer prickelnd & still 0,75 5,5
- Apfelsaft naturtrüb & Weißer Traubensaft 0,25 3,9
- Hauslimonade Zitrusfrüchte, Holunder, Minze 0,5 4,9
- Ingwer-Limetten Limonade 0,5 4,9
- Tiroler Kola & Almdudler 0,33/0,35 3,9

V=Vegan