

**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 21 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 2021



# 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 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.), 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. 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 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 entschlusdigtes 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 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 telefonisch unter 06606010369 oder unter [hallo@stuwer.com](mailto:hallo@stuwer.com) zu Verfügung.



**DER EMPFANG „Come together“**

€ 8,5 p.P. für max. 1 Stunde

**KLASSISCH**  
Prosecco vom Fass / Bier  
hausgemachte Limonade  
Belegte Brötchen

**WINTERLICH**  
Orangenpunsch  
Roter Glühwein  
Heiße Maroni

**DAS TISCHBUFFET „Die Feier beginnt“**

ab € 36,9 p.P. (gewünschte Speisen bitte ankreuzen)

**STUWER GEDECK**

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

**VORSPEISEN**

- Grießnockerlsuppe**, Rindsuppe, Gemüse, Schnittlauch
- Leberknödelsuppe**, Rindsuppe, Gemüse, Schnittlauch
- V Rauchige Melanzanisuppe** geröstete Kichererbsen, fermentierte Paradeiser, Harissa, frische Kräuter
- Mini Langos gemischt** Beinschinken, Schafkäse
- Beef Tartar** gebeiztes Eigelb, Wasabicreme, Kresse
- Gebeizter Lachs** Senfdill, Rote Rübe, Cottage Cheese
- V Gerösteter Bio-Buchweizensalat** Gebratener Radicchio, Birne, Cranberrys, Ahornsirup, Haselnüsse

**NACHSPEISEN**

- Stuwer Schmarrn** Zwetschkenröster, Rumrosinen
- Wiener Millirahmstrudel** Echte Vanillesauce
- Crème Brûlée** Lavendel, Quittengel, Mandelschwamm
- V Pochierte Birne** Maronimousse, karamellisierte Haselnüsse
- V Schokomousse** Weichselkompott, Haselnuss-Baiser
- Käse** Schwarze Nuss, kandierte Nüsse, Ahornsirup, Traube

**TISCHWEINE 0,75**

- V Grüner Veltliner „Obere Steige“ 2020** 24,0  
Weingut Huber, Reichersdorf, Traisental
- V Wiener Gemischter Satz DAC 2020** 26,5  
Weingut Christ, Bisamberg, Wien
- Gelber Muskateller 2020** 26,5  
Weingut Ziniel, Sankt Andrä, Zicksee, Burgenland
- Zweigelt „Classic“ 2019** 24,0  
Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel
- Pinot Noir „Exklusiv“ 2018** 32,0  
Weingut Gisperg J., Tattendorf, Thermenregion
- Cuveè Hotter (CS/ME/SY/ZW) 2018** 32,0  
Weingut Wellanschitz, Neckenmarkt, Mittelburgenland

Ein größeres Flaschenangebot finden Sie in unserer Weinkarte.

**HAUPTSPEISEN**

- Dukatenschnitzerl** Preiselbeeren, Zitrone
- Backhendl vom Maishendl** ausgelöste Hendlkeulen
- Zwiebelrostbraten vom Bio Ochsen** Saftl, Röstzwiebel
- Gnocchi mit Wild-Salsiccia** Paradeiser, Blattspinat
- Gansl** Rotkraut, Quitte, Saftl
- Kalbsrahmgulasch** Petersilie
- Stuwers Erdäpfelgulasch** Wildbratwurst, Petersilie
- Forellenfilet** Haselnuss, Kerbel
- Tiroler Kaspressknödel** Schnittlauch
- V Pilzragout** Erdäpfelknödel, Miso, fermentierte Paradeiser
- V Steinpilz Maultaschen** Kürbiseintopf, Blattspinat, Kerbel

**BEILAGEN**

- V Erdäpfel-Vogerlsalat**
- V Blattsalate**
- V Krautsalat**
- V Quitten-Rotkraut**
- Rote Rüben Risotto**
- Serviettenknödel**
- V Erdäpfelknödel**
- Hauskroketten**
- V Pommes**
- Petersilerdäpfel**

**BIER**

- Schremser Premium / Zwickl / Dunkel** 0,3 3,7/3,8
- Bio-Roggen - Das Waldviertler Weißbier** 0,5 4,8
- Becks blue alkoholfrei** 0,5 4,7
- Erdinger Hefeweizen alkoholfrei** 0,5 4,7

**ALKOHLFREI**

- Vöslauer prickelnd & still** 0,75 5,5
- Apfelsaft naturtrüb & Weißer Traubensaft** 0,25 3,8
- Hauslimonade** Zitrusfrüchte, Holunder, Minze 0,5 4,5
- Ingwer-Limetten Limonade** 0,5 4,5
- Tiroler Kola & Almdudler** 0,33/0,35 3,4

V=Vegan