



Buffetvorschläge für einen Heurigenabend

1. Schnitzelbuffet:

Schweinsschnitzel, Hühnerschnitzel, Surschnitzel, div. Salate nach Saison.

Preis / Person: EUR 9,90

2. Hauerjause:

Kalter Fleischaufschnitt, Wurst, Speck, Aufstriche od. Emmentaler, Brot, saures Gemüse, Senf und Kren.

Preis / Person: EUR 13,00

3. Heurigenbuffet:

Aufstriche, Kümmelbraten, Schweinsbraten, Geselchtes, Rindszunge, Brathendl, div. Salate nach Saison, Senf und Kren, Käse vom Brett, Brot und Gebäck.

Preis / Person: EUR 17,00

4. Schlemmerbuffet:

Aufstriche, Kümmelbraten, Geselchtes, Schweinsbraten, Rindszunge, kleine Schnitzerln, Fleischlaibchen, Schinkenfleckerl, Brathendl, Blunzengröstel, div. Salate nach Saison, Brot, Gebäck, Senf und Kren.
Dessert: Apfel- und Topfenstrudel

Preis / Person: EUR 20,00

5. Schmankerlbuffet:

Roastbeef od. Tiroler Schinkenspeck mit Melone, Geselchtes, Schweinsbraten, Schinkenfleckerl, kleine Schnitzerln, Fleischknödel mit Sauerkraut, geb. Gemüsevariation mit Sauce Tartar, geb. Hühnerhaxerln, Gemüseauflauf od. Gemüsestrudel, div. Salate nach Saison, Brot, Gebäck, Senf und Kren.
Dessert zur Auswahl: Käse vom Brett mit Obst od. Apfel- und Topfenstrudel

Preis / Person: EUR 25,00

Sollten Sie individuelle Wünsche haben, würden wir Sie ersuchen, sich mit uns in Verbindung zu setzen.



Getränke

¼l Nußberger Heuriger	EUR	3,00
¼l Nußberger Welschriesling, Grüner Veltliner, Cuvée - Rotwein	EUR	3,00
0,75l Wiener Gemischter Satz (auch glasweise)	EUR	18,00
0,75l Wiener Riesling (auch glasweise)	EUR	17,40
0,75l Nußberger Weißer Burgunder (auch glasweise)	EUR	18,00
0,75l Riesling Schöne Mauer (auch glasweise)	EUR	19,20
0,75l Nußberger Rosé (auch glasweise)	EUR	17,40
¼ l Traubenmost	EUR	3,00
0,33l Mineralwasser, Kracherl u. Almdudler	EUR	2,40
¼ l Sodawasser	EUR	1,20
1 Glas Begrüßungssekt (Eigenbaumarke Nussecco) oder	EUR	2,90
1 Hausschnapsel	EUR	2,80