

# Fuhrgassl~Huber

## Heurigenbuffets

### APERITIF

Tracht & Traminer	Schaumwein	1,5 lt Magnum	49,60	0,75 lt	22,80
Pinot Monte Neiberie	Schaumwein			0,75 lt	22,80
Rosé-Frizzante	Schaumwein			0,75 lt	22,80
Dirndlspritzer	Frizzante, Soda, Kornelkirschensirup			0,25 lt	4,80
Begrüßungsschnapsel	Marille, Birne, Obstbrand, Himbeere, usw.			2 cl	3,50

Ein gutes Achterl Wein aus der Bouteille wählen Sie aus unserer Weinkarte!




### Aperitif nach Saison


Bowle	in den Sommermonaten	0,25 lt	4,90
Sturm & frischer Most	im Herbst während der Weinlese	0,25 lt	4,00
Punsch	in der kalten Jahreszeit	0,25 lt	4,90
Glühwein	in der kalten Jahreszeit	0,25 lt	4,90

### GEDECK & BLUMEN

Tisch gedeckt mit weißem Tischtuch & Stielgläsern	p.P.	3,00
Frische Blumen als Gesteck von unserer Floristin ROSENWALZER	pro Tisch	27,00
Frische Blumen im Glaswürfel von unserer Floristin ROSENWALZER	pro Tisch	20,00

### VORSPEISEN

<b>Diverse Aufstriche</b> mit Brot <i>ideal zum Aperitif oder am Tisch eingestellt</i>	p.P.	4,20
<b>Maroni und/oder Bratkartoffel</b>  <i>*saisonal</i>	p.P.	3,50
<b>Klare Rindsuppe</b> (ab 20 Personen) <i>mit Einlage (Frittaten, Leberknödel oder Grießnocken)</i>	p.P.	4,50
<b>Cremesuppe</b> nach Saison (ab 20 Personen) 	p.P.	5,20
<b>Vorspeisenbuffet 1</b> (ab 20 Personen)  <i>Ziegenkäsevariation &amp; Anti Pasti mit Gebäck und Butter</i>	p.P.	8,90
<b>Vorspeisenbuffet 2</b> (ab 20 Personen) <i>Schinken mit Melone, Mozzarella mit Tomaten, Roastbeef mit Sauce Tartare</i>	p.P.	9,90

\*vegetarisch 

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern & Abgaben, in Euro! Das Servicepersonal dankt für Ihr Trinkgeld!  
Preispassungen vorbehalten!

## HAUPTSPEISEN-BUFFETS

### Der Klassiker

**ab 20 Personen**

*Grillhühner & Backhühner, gekochtes Geselchtes, mageres Karree, knuspriger Kümmelbraten, Hauslaibchen, Schweins- & Hühnerschnitzel, mit Käse überbackene Schinkenfleckerl oder mit Käse überbackener Broccoliauflauf, gegrillte Blunz'n, gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare, Sauerkraut, Semmelknödel, frisch zubereitete Salate, Kren, Senf*

p.P. 26,00

### Saumäßig guat!

**ab 45 Personen**

*Spanferkel im Ganzen gebraten, Grillhühner oder Backhühner, mageres Karree, Hauslaibchen, Schweins- & Hühnerschnitzel, mit Käse überbackene Schinkenfleckerl, gegrillte Blunz'n, Schopfbraten, warmes Roastbeef mit Sauce Tartare, gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare, mit Käse überbackener Broccoliauflauf, Gemüse- & Spinat-Schafkäsestrudel, gebackener Käse mit Preiselbeeren, Sauerkraut, Semmelknödel oder Grammel- & Fleischknödel, frisch zubereitete Salate, Kren, Senf*

p.P. 31,00

### Schmackhaft

**ab 20 Personen**

*Jungschweinsbraten, Grillhühner, Schweins- & Hühnerschnitzel, mit Käse überbackene Schinkenfleckerl, Blunz'ngröstl, warmes Roastbeef mit Sauce Tartare, gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare, mit Käse überbackener Broccoliauflauf, Gemüse- & Spinat-Schafkäsestrudel, Sauerkraut, Semmelknödel, frisch zubereitete Salate, Kren, Senf*

p.P. 28,00

### Auf Wunsch dazu:

#### Saisongerichte

Je nach Jahreszeit & regionaler Verfügbarkeit bieten wir Ihnen zu Ihrem Buffet auch ein saisonales Gericht, wie zum Beispiel: Schmankerl rund um Bärlauch, Spargel, Pilze & Schwammerl, Kürbis, uvm an.

Aufpreis a.A.

#### Vegan

Auch für Veganer ist gesorgt. Auf Wunsch erweitern wir Ihr Buffet gerne um ein....

Veganes Blunzengröstl vom Blunzenweltmeister DORMAYER aus Niederösterreich aus roten Rüben mit frischem Kren aus dem Weinviertel

Aufpreis zum Buffet: € 2,00 p.P.

## 3 – GÄNGE-BUFFET

ab 20 Personen

Das „Fuhrgassl-Huber-Buffer“

p.P 34,00

### Am Tisch eingestellt

*Dreierlei Aufstrich-Variation mit Brot und Gebäck*

\*\*\*

### Hauptspeisen am Buffet

*Grillhühner oder Backhühner, gekochtes Geselchtes, knuspriger Kümmelbraten, Schweins- & Hühnerschnitzel, mit Käse überbackene Schinkenfleckerl oder Gemüse- & Spinat-Schafkäsestrudel, gegrillte Blunz'n, gebackenes Gemüse (Zucchini, Karfiol, Sellerie, Champignons) mit Sauce Tartare, Sauerkraut, Semmelknödel, frisch zubereitete Salate, Kren, Senf*

\*\*\*

### Dessert am Buffet

*Warmer Topfen – & Apfelstrudel*

### Auf Wunsch dazu:

#### Saisongerichte

Je nach Jahreszeit & regionaler Verfügbarkeit bieten wir Ihnen zu Ihrem Buffet auch ein saisonales Gericht, wie zum Beispiel: Schmankerl rund um Bärlauch, Spargel, Pilze & Schwammerl, Kürbis, uvm an.

Aufpreis a.A.

#### Vegan

Auch für Veganer ist gesorgt. Auf Wunsch erweitern wir Ihr Buffet gerne um ein....

Veganes Blunzengröstl vom Blunzenweltmeister DORMAYER aus Niederösterreich aus roten Rüben mit frischem Kren aus dem Weinviertel

Aufpreis zum Buffet: € 2,00 p.P.

## ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Warmer Topfen- & Apfelstrudel	p.P.	4,80
Topfen- & Apfelstrudel mit Vanillesauce	p.P.	5,80
Mehlspeisenbuffet (diverse Strudel & Schnitten)	p.P.	5,20
Auswahl an Petit Fours	Stück	2,80
Süße Knödel mit hausgemachtem Zwetschkenröster & Butterbrösel	p.P.	6,80

## KÄSE & OBST

Käsevariation vom Brett mit Butter, Brot & Gebäck, fein garniert	p.P.	6,20
Obstkorb am Buffet, nach Saison	Korb	49,00

## TORTEN

Bei Geburtstags- und Jubiläumsfeiern bestellen wir für Sie gerne **Torten** nach Wahl, in verschiedenen Größen mit oder ohne Dekor.

*Bei besonderen Wünschen bitten wir Sie, uns diese schon zeitlich bekannt zu geben.*



### Bouteillenweine

Thomas Huber (unser Winzer) empfiehlt:

0,75 lt

### Weiß

ÖTW 1. Lage Ried Schenkenberg in Grinzing - Weißer Burgunder	27,00
„Schönherr“ Alte Reben - Grüner Veltliner	24,00
Ried Mitterberg in Neustift - Wiener Gemischter Satz DAC	24,00
Traminer Nussberg – Großlage	22,80
Neuburger Neustift - Ortswein	22,80
Chardonnay Neustift - Ortswein	22,80
Riesling Nussberg - Großlage	22,80
Wiener Gemischter Satz DAC - Klassik	21,00

### Rosé

Wiener Rosé „Antoinette“	24,00
--------------------------	-------

### Rot

Komposition Fidelio	27,00
Rebecca Cuvée, Merlot & Cabernet Sauvignon	27,00
Zweigelt - Klassik	22,80

*Auf Wunsch übermitteln wir Ihnen gerne die große Weinkarte!*

### Offene Weine:

Heuriger „Neustifter“ (weiß, rot)	0,25 lt	4,20
Grüner Veltliner	0,25 lt	4,40

### Alkoholfreie Getränke

Soda*	0,25 lt	1,60
Römerquelle prickelnd/still*	0,33 lt	3,20
Römerquelle prickelnd/still*	0,75 lt	5,60
Zitronen- oder Kräuterlimonade	0,25 lt	2,90
Traubensaft „Most“	0,25 lt	3,80
Traubensaft „Most“ gespritzt *	0,25 lt	2,70

\*Jugendschutzgetränk

## Bier

### NEU

„68er“ - unser Selbstgebrautes  
serviert im Burgunderglas

0,75 lt 12,00

Stiegl Braukunst

0,33 lt 4,20

Stiegl Freibier Alkoholfrei

0,33 lt 4,20

### Kaffee & Tee

Kleiner Brauner

2,80

Großer Brauner

4,50

Melange

3,80

Tee - diverse Sorten

2,50

Tee mit Milch / mit Zitrone

3,00

### Gebanntes & Liköre

Edle Brände vom Zeindler:

Grüner Veltliner Traubenbrand

2 cl 4,00

Muskat-Tresterbrand

2 cl 4,00

Traminer-Tresterbrand

2 cl 4,00

### Hausschnäpse

Obstler

2 cl 3,50

Himbeere

2 cl 3,50

Marille

2 cl 3,50

Williamsbirne

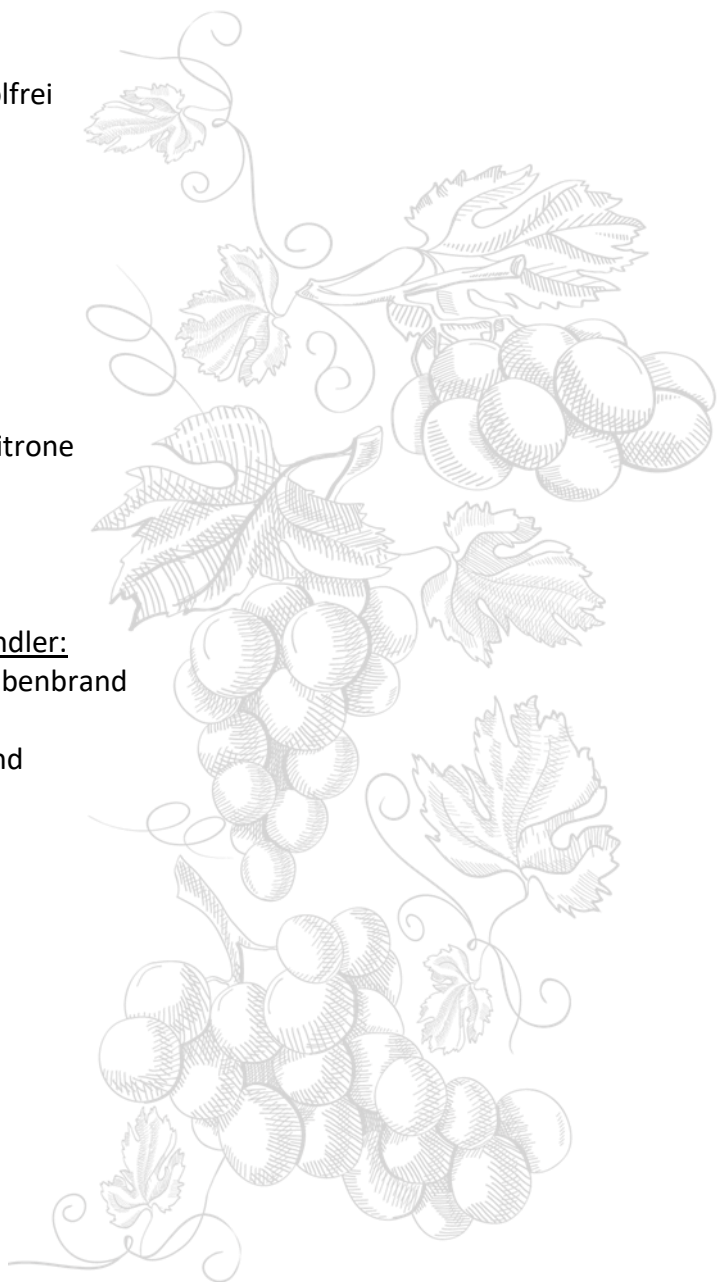
2 cl 3,50

Ringlottenbrand

2 cl 4,00

Haselnuss

2 cl 3,50



## Abschließende wichtige Informationen

### Preise & Zahlungsmodalitäten

Die oben genannten Preise gelten für das Jahr 2022! Eventuelle Preiserhöhungen vorbehalten!  
Unsere Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben.

Unser Personal dankt für Ihr Trinkgeld.

Die Bezahlung erfolgt am selben Tag bar oder mit Karte (Visa, Master, Maestro). Bei größeren Veranstaltungen ersuchen wir um eine Anzahlung.

### Reservierung & Stornobedingungen

Reservierungen werden von uns nur dann als fix angesehen, wenn Sie uns diese schriftlich bestätigen - [buschenschank@fuhrgassl-huber.at](mailto:buschenschank@fuhrgassl-huber.at).

Schriftliche Stornierungen sind bis 8 Wochen vor dem Reservierungstermin kostenlos. Anderenfalls müssen wir 30% des Buffetpreises, ab 2 Wochen vor dem Termin 80 % des Buffetpreises in Rechnung stellen.

### Bekanntgabe der Details

Wir bitten Sie uns die genaue Personenanzahl, die Wahl des Buffets sowie weitere Details bis spätestens  
14 Tage vor Ihrem Veranstaltungstermin bekannt zu geben.

### Allergene/Bufetbeschriftung

Auf Grund der Allergeninformationsverordnung bitten wir höflich um schriftliche Bekanntgabe ob Sie für Ihr Buffet eine Beschriftung sowie Angabe der Allergene benötigen.

### Selbst mitgebrachte Desserts

Für selbst mitgebrachte Desserts (Torten, Muffins, Kekse, Obst, etc.) wird für die Serviceleistung ein Gabelgeld von € 2,00 p.P. verrechnet. Das Mitbringen eigener Desserts ist zudem ausschließlich nach Absprache mit uns gestattet.

Wir hoffen, dass Ihnen unser Angebot zusagt und freuen uns bald wieder von Ihnen zu hören, um Ihnen den gewünschten Termin fixieren zu können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und heißen Sie in unserem Haus herzlich willkommen!

Familie Huber & Team Fuhrgassl-Huber