
HENGL-HASELBRUNNER

Weinbau Obstbau Buschenschank

FAMILIE HENGL, Grinzing

1190 Wien, Iglaseegasse 10

Telefon 320-33-30

www.hengl-haselbrunner.at

office@hengl-haselbrunner.at



Für den großen Auftritt unser Feinspitzbuffet „Wienerlied“ das alle Stückerl spielt

Aperitif „Weingartenpfirsich trifft Frizzante“

Hausgemachte Aufstriche

Salatbuffet

Einmachsuppe mit Bröselknödel oder Tafelspitzbouillon mit Kräuterfrittaten

Vorspeisen

Geräucherte Maria Zeller Lachsforelle mit Krenobers oder hausgemachte Antipasti

Roastbeefröllchen mit Eiersalat gefüllt

Blätterteigtascherl mit Gemüsefülle

Hauptspeisen

Gefüllte Hühnerrollchen oder gebratenes Weidegansl

Altwiener Zwiebelrostbraten oder gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse

Gebratenes vom Schopf

Knusprige Schweinsschnitzerl vom Lungenbraten oder Backhenderl

Tagliatelle mit Lachs, Obersauce, Lachskaviar und frischen Kräutern

Vegetarische Gnoccipfanne

Kartoffel- Gemüse Gratin mit feiner Käsekruste

Beilagen je nach ausgewählter Speise

Rotkraut, Serviettenknödel, Kartoffelknödel, Preiselbeeren, Petersilkkartoffel, Semmelkren,

Dillfisolien, Kartoffelschmarrn, Gemüsereis, Apfelkren

Dessert

Wählen Sie bitte je 2 warme und 2 kalte Desserts aus

Käseplatte fein garniert

um € 55,- pro Person

um € 3,- pro Person

Unser Schmankerlbuffet „Junger Wiener“

Hausgemachte Aufstriche mit Gebäck

Salatbuffet

Vorspeisen

Blätterteigtascherl mit Gemüsefülle

Schinkenröllchen mit Krenservais gefüllt

Mozzarellaspießchen mit Cherrytomaten und Basilikumdressing

Hauptspeisen

Rindsgulasch oder Kalbsrahmgulasch

Hühnergeschnetzeltes oder gebratene Flügel und Haxerl

Gebratener Schopf

Knusprige Schweinsschnitzerl vom Lungenbraten oder Backhenderl

Penne Arrabbiata oder Gemüsecurrynudeln

Fleisch- oder Grammelknödel auf warmen Speckkraut

Spinatstrudel mit Knoblauchrahm oder gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare

Beilagen

Ofengemüse, Butternockerl, Petersilkkartoffel,

Käseplatte

Dessert und Mehlspeisenvariationen

um € 37,- pro Person

um € 3,- pro Person



Das Bauernbuffet „Weingarten“

Bauernbrot mit hausgemachten Aufstrichen

Salatbuffet

Hauptspeisen

Gebratenes vom Schopf und Bauch

Feines Blunzngröstl oder Winzergröstl

Überbackene Schinkenfleckerl oder Krautfleckerl

Erdäpfelgulasch wahlweise auch vegetarisch

Fleischlaberl

Surschnitzerl oder Schweinsschnitzerl vom Lungenbraten

Kaspressknödel mit Knoblauchrahm

Erdäpfel-Grammelstrudel oder Krautstrudel mit Speck

Beilagen

Serviettenknödel, warmer Speckkrautsalat, Kartoffelpüree

Käseplatte

um € 32,- pro Person

Mehlspeisen

Apfelstrudel oder Topfenstrudel, Sachertorte

um € 3,- pro Person

Unser Spanferkelbuffet

Bauernbrot mit hausgemachten Aufstrichen

Salatbuffet

Spanferkel im Ganzen gebraten und vorgeschnitten

mit zweierlei Knödel, gschmackigem Safterl und

warmen Speckkrautsalat

Mehlspeisplatte

um € 32,- pro Person

um € 3,- pro Person

Käseplatte

um € 3,- pro Person

Das kalte Winzerbuffet

Hausgemachte Aufstriche, Bauernbrot, kalter Schweinsbraten, mit Gold prämierter Speck vom Speckmeister, Geselchtes, verschiedene Wurstsorten, Blunznradln mit Kren, Cabanossi, feine Käseauswahl, Sauergemüse, gefüllte Oliven, Peppersweet, Senf, Eier ...

Alles wird auf Platten angerichtet und reichlich garniert

ab 15 Personen

€ 22,- pro Person

Mehlspeisplatte

€ 3,- pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE

Geschätzte Gäste!

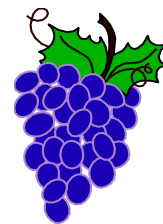
Für Ihre besonderen Anlässe stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten für 25 bis 250 Personen zur Verfügung.

Ab 25 Personen wählen Sie bitte eines unserer Buffetangebote aus. Selbstverständlich können wir das Buffet auch ganz nach Ihren persönlichen Wünschen zusammenstellen und uns um die festliche Dekoration kümmern.

Bis 5 Werktage vor Veranstaltungstermin bitten wir Sie Ihre Buffetauswahl und die verbindliche Personenanzahl bekannt zu geben.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Ihre Familie Hengl & Team





Aufstriche:

Bratfett, Verhackertes, Grammelschmalz, Eiaufstrich, Frühlingsaufstrich, Kernölaufstrich, Liptauer, Gorgonzola, Thunfischaufstrich

Vorspeisen:

Zwiebelkuchen, Schinkenröllchen mit Krengervais, Blätterteigtascherl mit Gemüsefülle, Roastbeefröllchen mit Eiersalat gefüllt, Roastbeef mit Sauce Tartare, Mozzarellaspießchen mit Cherrytomaten, Antipasti,

Suppen:

Rindsuppe wahlweise mit Nudeln, Frittaten oder Kaspressknödel
Kürbissuppe, Hühnerinmachsuppe mit Bröselknöderl, Gemüsesuppe, Ganslsuppe, Zucchinisuppe

Nudelgerichte, pikante Strudel, vegetarische Gerichte

Überbackene Schinkenfleckerl, Proscuitto-Nudeln, Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käsekruste, Blunzengröstl, Krautfleckerl, Penne Arrabbiata, Pilznudeln, Gemüse-Curry Nudeln, Gemüselasagne, Knödel mit Ei, Eiernockerl, Käsespätzle, Bauerngröstl, Winzergrostl, Erdäpfel-Grammelstrudel, Krautstrudel mit Speck, Spinatstrudel, Kaspressknödel mit Knoblauchrahm

Fleischgerichte:

Schnitzerl vom Schwein, Surschnitzerl, Karree, Kümmelbraten, Schopfbraten, Selchschof, Backhendl, gebratene Hühnerflügerl und Keulen, gebratene Blunzn, Fleischlabelel, Rindsgulasch, Kalbsrahmgulasch, Kartoffelgulasch, gekochtes Rindfleisch, Hühnerrouladen gefüllt, Fleischknödel, Grammelknödel, Putengeschnetzeltes,

Beilagen:

Serviettenknödel, Kartoffelknödel, Butter-, Brat- oder Petersilkartoffel, Kartoffelpüree, Butternockerl, Reis, Teigwaren, Kartoffelschmarrn, Semmelkren, Apfelkren, Ofengemüse, Specklinsen, Dillfisolen, warmer Speckkrautsalat,

Salate:

Erdäpfel, Erdäpfel-Mayonnaise, Erdäpfel-Kernöl, Erdäpfel-Curry, Fisolen, Gurke, Blattsalat, Karotten, Krautsalat, Käferbohnen, Kohlsprossen, Mais, Rote Rüben, Schwarzwurzel, Stangensellerie, Tomate, Vogerlsalat, Zellersalat,

Die Mehlspeisen und Desserts werden (je nach Saison) als Variation auf einer Platte serviert

Sachertorte Art des Hauses, Apfel - Streuselkuchen, Früchtekuchen, Mohn-Schokoschnitte, Maronischnitte, Apfelstrudel, Topfenstrudel, Vanillesauce, Zwetschken-Mohnstrudel, Biskuitroulade, Panna Cotta im Glas, Somlauer Nockerl im Glas, Winzertiramisu, Kaiserschmarrn mit Fruchtröster, Mohnnudeln mit Apfelmus, Palatschinken mit Marillenmarmelade oder Nutella, gebackene Apfelspalten mit Zimtzucker,

Käseplatte:

Gemischte heimische Käsesorten wie Weinkäse, Emmentaler, Österkron, St. Patron, Bergkäse fein garniert mit Obst und Nüssen

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisekarte saisonal und regional gestaltet wird.

Daher variieren unsere Speisenangebote je nach Jahreszeit.