
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 und Gebäck

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 (Oktober bis Dezember)

Altwiener Zwiebelrostbraten oder gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse

Gebratenes vom Schopf

Knusprige Schweinsschnitzerl 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 € 5,- pro Person

Unser Schmankerlbuffet „Junger Wiener“

Hausgemachte Aufstriche und 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 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 € 40,- pro Person

um € 5,- pro Person



Das Bauernbuffet „Weingarten“

Bauernbrot und hausgemachte Aufstriche

Salatbuffet

Hauptspeisen

Gebratenes vom Schopf und Bauch

Feines Blunzngröstl oder Winzergröstl

Überbackene Schinkenfleckerl oder Krautfleckerl

Erdäpfelgulasch wahlweise auch vegetarisch

Fleischlaberl

Surschnitzerl oder Schweinsschnitzerl

Kaspressknödel mit Knoblauchrahm

Erdäpfel-Grammelstrudel oder Krautstrudel mit Speck

Beilagen

Serviettenknödel, warmer Speckkrautsalat, Kartoffelpüree

Käseplatte

um € 35,- pro Person

Mehlspeisen

Apfelstrudel oder Topfenstrudel, Sachertorte

um € 5,- pro Person

Unser Spanferkelbuffet

Bauernbrot und hausgemachte Aufstriche

Salatbuffet

Spanferkel im Ganzen gebraten und vorgeschnitten

mit zweierlei Knödel, geschmackigem Safterl und

warmen Speckkrautsalat

um € 32,- pro Person

Mehlspeisplatte

um € 5,- pro Person

Käseplatte

um € 5,- pro Person

Das kalte Winzerbuffet

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

Alles wird auf Platten angerichtet und reichlich garniert

ab 15 Personen

€ 25,- pro Person

Mehlspeisplatte

€ 5,- pro Person

Essen einstellen

wird auf Platten angerichtet und am Tisch eingestellt für 5 bis 25 Personen möglich

Bauernbrot mit hausgemachten Aufstrichen

Gemischte Fleischplatte inklusive kleinen Schnitzerl und Fleischlaberl

Überbackene Schinkenfleckerl oder Krautfleckerl

Kaspressknödel mit Knoblauchrahm oder Spinatknödel mit brauner Butter und Bergkäse

Bratkartoffel

Gemischte Salate

€ 28,- pro Person

Mehlspeisplatte

€ 5,- pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE

Geschätzte Gäste!

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

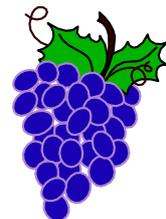
Ab 25 Personen wählen Sie bitte eines unserer Buffetangebote aus. Selbstverständlich können wir das Buffet auch ganz nach Ihren persönlichen Wünschen zusammenstellen und uns um die festliche Dekoration kümmern.

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

Für 5 bis 25 Personen servieren wir Ihnen gerne auf Wunsch unser „Essen einstellen“. Die verbindliche Personenanzahl dafür geben Sie bitte bis 2 Werktage vorher bekannt.

Die Familie Hengl und das gesamte Team

freuen sich auf Ihren Besuch



Beachten Sie bitte unsere Stornobedingungen

Bei Buffets sind Stornierungen bis 4 Tage vor Veranstaltung kostenfrei.
Ab 3 Tage vor Veranstaltung verrechnen wir 50% des Buffetpreises.
Bei Absagen am Veranstaltungstag wird der gesamte Buffetpreis verrechnet.
Unser „Essen einstellen“ ist bis 1 Tag vor Veranstaltung kostenlos stornierbar.
Bei Stornierungen am Veranstaltungstag wird der gesamte Preis verrechnet.
Wir danken für Ihr Verständnis.



Aufstriche:

Grammelschmalz, Eiaufstrich, Frühlingsaufstrich, Kernölaufstrich, Liptauer, Thunfischaufstrich

Vorspeisen:

Zwiebelkuchen, Schinkenröllchen mit Krengevais, Blätterteigtascherl mit Gemüsefülle, Roastbeefröllchen mit Eiersalat gefüllt, Roastbeef mit Sauce Tartare, Mozzarellaspießchen mit Cherrytomaten und Basilikumdressing, Antipasti (Mai bis September)

Suppen:

Rindsuppe wahlweise mit Nudeln, Frittaten oder Kaspressknödel
Hühnerreinmachsuppe mit Bröselknöderl, Gemüsesuppe, Ganslsuppe (nur Oktober bis Dezember), Zucchini-suppe

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, Erdäpfel-Grammelstrudel, Krautstrudel mit Speck, Spinatstrudel, Kaspressknödel mit Knoblauchrahm, Spinatknödel, Chili sin Carne (vegan)

Fleischgerichte:

Schnitzerl vom Schwein, Surschnitzerl, Karree, Kümmelbraten, Schopfbraten, Selchfleisch, Backhendl, gebratene Hühnerflügerl und Keulen, Blunzgröstl, Winzergröstl, Fleischlaberl, Rindsgulasch, Kalbsrahmgulasch, Kartoffelgulasch, gekochtes Rindfleisch, Hühnerrouladen gefüllt mit Schinken und Käse, Fleischknödel, Grammelknödel, Hühnergeschnetztes,

Beilagen:

Serviettenknödel, Kartoffelknödel, Butter-, Brat- oder Petersilkkartoffel, 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, Vogersalat, Zellersalat,

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

Sachertorte Art des Hauses, Topfentorte, Apfelstrudel, Topfenstrudel, Vanillesauce, Panna Cotta im Glas, Schomlauer Nockerl, Winzertiramisu, Kaiserschmarrn mit Fruchtröster, Mohnnudeln mit Apfelmus, Palatschinken mit Marillenmarmelade oder Nutella, gebackene Apfelspalten mit Zimtzucker

Käseplatte:

Gemischte heimische Käsesorten fein garniert mit Obst und Nüssen

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisekarte saisonal und regional gestaltet wird. Daher variieren unsere Speisenangebote je nach Jahreszeit.