



## Herzlich Willkommen im Fleming's Hotel Wien Westbahnhof

Wir freuen uns, Ihnen mit dieser Bankettmappe einen Einblick in unser Konferenzangebot zu geben.

Auf einer Konferenzfläche von 880 m<sup>2</sup> befinden sich auf zwei Etagen 11 vollklimatisierte und schallisolierte Veranstaltungsräume mit Tageslicht für bis zu 300 Personen. Die Tagungsräume gehen alle in einen sehr schönen Innenhof und sind somit sehr ruhig und hell. Damit bieten wir Ihnen den idealen Rahmen für Ihre Anforderungen und Bedürfnisse. Professionelle Betreuung vor Ort lässt Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Ereignis werden.

Gerne berät Sie unser Team vom Bankettverkauf und steht Ihnen bei der Planung, Organisation und Durchführung Ihrer Veranstaltung als professioneller Partner zur Seite.

### Ihre Ansprechpartner

#### **Herr Thorben Thiemann**

Bankettassistent – Convention Sales Agent

Telefon: +43 1 22737-5014

[conference.vie.westbahnhof@flemings-hotels.com](mailto:conference.vie.westbahnhof@flemings-hotels.com)

[conferencemanager.vie.westbahnhof@flemings-hotels.com](mailto:conferencemanager.vie.westbahnhof@flemings-hotels.com)

#### **Frau Nicole Zaecke**

Stellvertretende Direktorin – Executive Assistant Manager

Telefon: +43 1 22737-5007

[nicole.zaecke@flemings-hotels.com](mailto:nicole.zaecke@flemings-hotels.com)





## Rahmenprogramme im Fleming's Hotel Wien Westbahnhof

Sehr geehrter Gast,

nicht nur bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung steht Ihnen das **Fleming's Hotel Wien Westbahnhof** als professioneller Partner zur Seite, sondern auch bei der Organisation von Rahmenprogrammen und Events für Ihre Firmenfeier!

Wien hat mehr  
Der Facettenreichtum einer Stadt ....

Es gibt viel zu sehen: Vom gotischen Stephansdom über die imperiale Hofburg bis zur Jugendstilpracht der Secession, vom prächtigen Barockschloss Schönbrunn über das Kunsthistorische Museum bis zur aktuellen Architektur im MuseumsQuartier.

Ob junge Szene oder sportliche Action, ob waldreiche Freizeitoasen oder lauschige Strände, ob Sie in Wien heiraten oder die Stadt mit Ihrer Familie besuchen, die hiesigen Heurigen und das Wiener Kaffeehaus kennen lernen, das jüdische Wien durchstreifen, Radfahren oder sich auf Wellness-Trip begeben wollen – der Facettenreichtum der Donaumetropole lässt Sie bestimmt fündig werden.

Anbei ein Auszug unseres vielfältigen Angebotes rund um Wien. Es soll Ihnen einen ersten Eindruck in die verschiedenen Möglichkeiten geben. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche und Bedürfnisse ein.

### Der Wiener Heurige

Ob Riesling, Grüner Veltliner oder Blauer Zweigelt – Wiener Wein ist Spitze! Genießen Sie den köstlichen Wiener Rebensaft dort, wo er zuhause ist: Beim Heurigen oder beim Wiener Wirt'n. Rund 700 Hektar Weingärten befinden sich innerhalb der Stadtgrenzen – das ist weltweit einzigartig! Gerne empfehlen Ihnen unsere Mitarbeiter den passenden Heurigen für Ihren Anlass.



HMG Hotel Management Services GmbH · Fleming's Hotel Wien-Westbahnhof · Neubaugürtel 26-28 · 1070 Wien · Austria  
Telefon +43 (0) 1 22737-0 Telefax +43 (0) 1 22737-9999 · wien@flemings-hotels.com · www.flemings-hotels.com  
Sitz der Gesellschaft: Wien, Handelsgericht Wien FN 265197 · Geschäftsführer: Hartmut Schröder, Dr. Anat Blodinger  
Erste Bank · Konto 285-107-048/00 · BLZ 20111 · IBAN: AT32 2011 1285 1070 4800 · Swift (BIC) GIBAATWW  
Steuer-Nr. 122/5441 · FA Wien · USt.-Id.-Nr. ATU 62195822



## **Rahmenprogramme im Fleming's Hotel Wien Westbahnhof**

### **Wiener Museen**

Ein Besuch in Wien ist eine Begegnung mit großen Frauen und Männern der europäischen Geschichte, die in Wien ihre Spuren hinterlassen haben. Jahrhunderte hindurch war Wien für die Herrscherfamilie der Habsburger das Zentrum der Macht. Ihr Einfluss zog die bedeutendsten Kunschtchaffenden an den Wiener Hof. Die Wiener Altstadt mit dem Stephansdom als Herzstück ist ein intaktes Zeugnis für den Glanz dieser Dynastie. Die Wiener Museenlandschaft reicht von der Schatzkammer der Habsburger bis zur Egon Schiele-Sammlung im MuseumsQuartier. Dass Wien auch Wirkungsstätte großer Wissenschaftler war, davon kann man sich an Orten wie dem Sigmund Freud Museum oder dem Technischen Museum überzeugen.

### **Schiffahrt**

#### **Die DDSG Blue Danube Schiffahrt GmbH fährt Sie auf der Donau**

Leise gleitet ein Schiff über der Donau, vorbei am glitzernden Lichterspiel des nächtlichen Panoramas von Wien. An Bord Sie und Ihre Veranstaltungs-Teilnehmer. Lassen Sie sich bei Tagesfahrten in den Bordrestaurants kulinarisch verwöhnen, genießen Sie köstliche Speisen und lassen Sie sich von der vorbeiziehenden Stadt begeistern. Weiters können Sie zwischen unvergleichlichen Themenfahrten in die Wachau, Bratislava oder nach Budapest wählen. Die Musik spielt live und dezent während dem Essen. Die Atmosphäre: unvergleichlich!



HMG Hotel Management Services GmbH · Fleming's Hotel Wien-Westbahnhof · Neubaugürtel 26-28 · 1070 Wien · Austria  
Telefon +43 (0) 1 22737-0 Telefax +43 (0) 1 22737-9999 · wien@flemings-hotels.com · www.flemings-hotels.com  
Sitz der Gesellschaft: Wien, Handelsgericht Wien FN 265197 · Geschäftsführer: Hartmut Schröder, Dr. Anat Blodinger  
Erste Bank · Konto 285-107-048/00 · BLZ 20111 · IBAN: AT32 2011 1285 1070 4800 · Swift (BIC) GIBAATWW  
Steuer-Nr. 122/5441 · FA Wien · USt.-Id.-Nr. ATU 62195822



## **Rahmenprogramme im Fleming's Hotel Wien Westbahnhof**

### **Palazzo – ein Fest für die Sinne Bezauberndes Gourmet-Theater**

**Graf Voronin** wird mit seiner **neuen Show „Die Rückkehr des Grafen“** und einer **Kollektion neuer Künstler ab Oktober 2010** nach langer Zeit wieder ein Gastspiel in Wien geben.

Das außergewöhnliche Gourmet-Theater mit Starkoch Reinhard Gerer gastiert mit dem neuen Programm "Palast der Sinnesfreuden" und mit neuem Menü in Wien.

Zirkus und Varieté in Verbindung mit exquisiter Küche aus der meisterlichen Hand des Vier-Hauben-Kochs Reinhard Gerer machen den Reiz von Palazzo aus. Hervorragende Künstler aus aller Welt – darunter Magier, Trapezartisten und Jongleure – sorgen mit einem abendfüllenden Programm für Stimmung.

Das Viergang-Menü bietet unvergleichliche Gaumenfreuden. Serviert werden sie im edlen Ambiente des mit Seide und Brokat ausgestatteten Spiegelpalastes von amüsant-exzentrischem Service und zur Musik des Salonorchesters. Die Trennung zwischen Bühne und Auditorium verschwimmt in einem rauschenden Fest der Sinne...

Für weitere Themenvorschläge und Wünsche steht Ihnen unser Veranstaltungs-Team gerne unter der Rufnummer: +43 1 22737-5003 zur Verfügung.



HMG Hotel Management Services GmbH • Fleming's Hotel Wien-Westbahnhof • Neubaugürtel 26-28 • 1070 Wien • Austria  
Telefon +43 (0) 1 22737-0 Telefax +43 (0) 1 22737-9999 • wien@flemings-hotels.com • www.flemings-hotels.com  
Sitz der Gesellschaft: Wien, Handelsgericht Wien FN 265197 • Geschäftsführer: Hartmut Schröder, Dr. Anat Blodinger  
Erste Bank • Konto 285-107-048/00 • BLZ 20111 • IBAN: AT32 2011 1285 1070 4800 • Swift (BIC) GIBAATWW  
Steuer-Nr. 122/5441 • FA Wien • USt.-Id.-Nr. ATU 62195822



## Fleming's Comfort Pauschale

- Bereitstellung eines für die Personenanzahl geeigneten Tagungsraumes inkl. Schreibblock, Stift und einer süßen Überraschung
  - Standardtechnik: Beamer oder Overheadprojektor, kostenfreies W-LAN, Leinwand, Flipchart & Pinnwand
    - Mineralwasser unlimitiert im Tagungsraum (Auffrischung während der Mittagspause)
- pikante Kaffeepause am Vormittag nach Wahl der Küche, Kaffee, Tee sowie Fruchtsäften
- Business-Lunch nach Wahl der Küche in Buffet – oder Menüform inkl. 1 AF-Getränk
- süße Kaffeepause am Nachmittag nach Wahl der Küche, Kaffee, Tee sowie Fruchtsäften
  - ganztägige Betreuung durch unser Konferenzteam
  - elektronische Beschilderung (auch mit Logo möglich)

€ 58,00 pro Person & Tag

zu € 50,00 pro Person & Tag als Halbtagespauschale mit nur einer Kaffeepause buchbar von 08:00 – 13:00 Uhr oder von 14:00 – 19:00 Uhr

**Unsere Tagungspauschalen bieten wir Ihnen ab 10 Personen an.**



HMG Hotel Management Services GmbH · Fleming's Hotel Wien-Westbahnhof · Neubaugürtel 26-28 · 1070 Wien · Austria  
Telefon +43 (0) 1 22737-0 Telefax +43 (0) 1 22737-9999 · wien@flemings-hotels.com · www.flemings-hotels.com  
Sitz der Gesellschaft: Wien, Handelsgericht Wien FN 265197 · Geschäftsführer: Hartmut Schröder, Dr. Anat Blodinger  
Erste Bank · Konto 285-107-048/00 · BLZ 20111 · IBAN: AT32 2011 1285 1070 4800 · Swift (BIC) GIBAATWW  
Steuer-Nr. 122/5441 · FA Wien · USt.-Id.-Nr. ATU 62195822



## Fleming's Superior Pauschale

- Bereitstellung eines für die Personenanzahl geeigneten Tagungsraumes inkl. Schreibblock, Stift und einer süßen Überraschung
  - Standardtechnik: Beamer oder Overheadprojektor, kostenfreies W-LAN, Leinwand, Flipchart & Pinnwand
  - **Begrüßungskaffee & Tee mit Feingebäck**
    - Mineralwasser & Apfelsaft unlimited (Auffrischung während der Mittagspause)
- pikante Kaffeepause am Vormittag nach Wahl der Küche, Kaffee, Tee sowie Fruchtsäften
- Business-Lunch nach Wahl der Küche in Buffet – oder Menüform inkl. 1 AF-Getränk
- süße Kaffeepause am Nachmittag nach Wahl der Küche, Kaffee, Tee sowie Fruchtsäften
  - ganztägige Betreuung durch unser Konferenzteam
  - elektronische Beschilderung (auch mit Logo möglich)

€ 62,00 pro Person & Tag

zu € 53,00 pro Person & Tag als Halbtagespauschale mit nur einer Kaffeepause buchbar von 08:00 – 13:00 Uhr oder von 14:00 – 19:00 Uhr

**Unsere Tagungspauschalen bieten wir Ihnen ab 10 Personen an.**



HMG Hotel Management Services GmbH • Fleming's Hotel Wien-Westbahnhof • Neubaugürtel 26-28 • 1070 Wien • Austria  
Telefon +43 (0) 1 22737-0 Telefax +43 (0) 1 22737-9999 • wien@flemings-hotels.com • www.flemings-hotels.com  
Sitz der Gesellschaft: Wien, Handelsgericht Wien FN 265197 • Geschäftsführer: Hartmut Schröder, Dr. Anat Blodinger  
Erste Bank • Konto 285-107-048/00 • BLZ 20111 • IBAN: AT32 2011 1285 1070 4800 • Swift (BIC) GIBAATWW  
Steuer-Nr. 122/5441 • FA Wien • USt.-Id.-Nr. ATU 62195822



## Raummieten

Konferenzraum	Größe	Tageslicht	Raumhöhe	Mietpreis in €	
				(8. Std.)	(4. Std.)
Fleming's Bibliothek	64,3 m <sup>2</sup>	ja	3,5 m	450,00	225,00
Fleming's Raum 1	57,3 m <sup>2</sup>	ja	3,2 m	450,00	225,00
Fleming's Raum 2	63,2 m <sup>2</sup>	ja	3,2 m	450,00	225,00
Fleming's Raum 3	57,2 m <sup>2</sup>	ja	3,2 m	450,00	225,00
Fleming's Raum 4	135,5 m <sup>2</sup>	ja	3,2 m	1.020,00	510,00
Fleming's Raum 5	94,3 m <sup>2</sup>	nein	3,2 m	620,00	320,00
Fleming's Raum 6	57,3 m <sup>2</sup>	ja	3,2 m	450,00	225,00
Fleming's Raum 7	63,2 m <sup>2</sup>	ja	3,2 m	450,00	225,00
Fleming's Raum 8	59,2 m <sup>2</sup>	ja	3,2 m	450,00	225,00
Fleming's Raum 9	135,5 m <sup>2</sup>	ja	3,2 m	1.020,00	510,00
Fleming's Raum 10	96,2 m <sup>2</sup>	nein	3,2 m	620,00	320,00

### Kombinationen

Fleming's Raum 2 & 3	120,3 m <sup>2</sup>	ja	3,2 m	900,00	450,00
Fleming's Raum 4 & 5	229,8 m <sup>2</sup>	ja	3,2 m	1.700,00	850,00
Fleming's Raum 7 & 8	122,3 m <sup>2</sup>	ja	3,2 m	900,00	450,00
Fleming's Raum 9 & 10	231,7 m <sup>2</sup>	ja	3,2 m	1.700,00	850,00



HMG Hotel Management Services GmbH · Fleming's Hotel Wien-Westbahnhof · Neubaugürtel 26-28 · 1070 Wien · Austria  
 Telefon +43 (0) 1 22737-0 Telefax +43 (0) 1 22737-9999 · wien@flemings-hotels.com · www.flemings-hotels.com  
 Sitz der Gesellschaft: Wien, Handelsgericht Wien FN 265197 · Geschäftsführer: Hartmut Schröder, Dr. Anat Blodinger  
 Erste Bank · Konto 285-107-048/00 · BLZ 20111 · IBAN: AT32 2011 1285 1070 4800 · Swift (BIC) GIBAATWW  
 Steuer-Nr. 122/5441 · FA Wien · USt.-Id.-Nr. ATU 62195822



## Technische Einrichtungen

Das Gelingen einer Veranstaltung hängt nicht unwesentlich von dem optimalen Einsatz der technischen Einrichtungen ab.

**Das Conference- Center des Fleming's Hotels Wien Westbahnhof bietet Ihnen eine Vielzahl von modernsten Multimedia – Geräten die bereits fest in den einzelnen Räumen integriert sind.** So sind alle Räume mit einer Beschallungsanlage, Leinwand und Beamer ausgestattet. Ein Touch Screen dient als multifunktionale Steuereinheit für Licht und Lichtszenarien, Verdunklung, Beamer, Mikrofone und Decken- sowie Frontlautsprecher.

Der Konferenzbereich verfügt über ein eigenes Daten-Funknetz (W-LAN), in dem mehrere PC's wie in einer Netzwerksimulation Daten und Informationen untereinander austauschen können. Somit lässt sich beispielsweise für EDV-Seminare ein eigenes Netzwerk schaffen, auf dem ausschließlich die Seminarteilnehmer arbeiten können.

**Das bedeutet problemloser und kostenfreier W-LAN Internetzugang aus allen Konferenzräumen.**

Der in allen Räumen einheitliche **Fleming's Standard** mit fest installierter Tagungstechnik macht das Verschieben der Ausstattung von einem Raum zum nächsten unnötig. Bei Raumwechseln treffen unsere Kunden immer den gleichen **Fleming's Standard** an.

Das in dieser Liste aufgeführte technische Equipment stellt lediglich einen Auszug unserer technischen Möglichkeiten dar und soll Ihnen als Leitfaden für ihre Planung dienen.

Für Ihre Bestellungen, für weiterführende Informationen und für eine kompetente Beratung steht Ihnen unser Konferenzteam gerne zur Verfügung.





## Tontechnik

<b>Sound Paket 1</b>	€ 200,00 / Tag
Ein Mikrofon nach Wahl (Tisch- oder Handfunkmikrofon, Head Set) inkl. Sender und Empfänger, Decken und Frontlautsprecher automatisch über Audiomixer und Tonanlage geregelt	
<b>Sound Paket 2</b>	€ 300,00 / Tag
Drei Mikrofone nach Wahl (Tisch-, Handfunkmikrofon, Head Set) Inkl. Sender und Empfänger, Decken und Frontlautsprecher automatisch über Audiomixer und Tonanlage geregelt	
<b>Head Set oder Handfunkmikrofon</b>	€ 75,00 / Stück
Inkl. Sender und Empfänger	
<b>Tischmikrofon (Schwanenhalsmikrofon)</b>	€ 25,00 / Stück
Inkl. Tischstativ	
<b>CD-Player</b>	€ 50,00 / Stück
<b>Daten- und Video-Projektionstechnik</b>	
<b>LCD Projektor</b>	€ 220,00 / Stück
4000 ANSI Lumen, mit Deckenlift in den Räumen 2,4,5,7, 9 & 10 fest integriert, inklusive Leinwand	
<b>Overheadprojektor, Lichtleistung 500 Watt</b>	€ 40,00 / Stück
Inkl. Leinwand	
<b>Overheadprojektor, Lichtleistung 700 Watt</b>	€ 60,00 / Stück
Inkl. Leinwand	
<b>Fernsehgerät mit integriertem DVD-Player</b>	€ 60,00 / Stück





## Sonstiges

<b>Mobile Leinwand (2,00 m x 2,00 m)</b>	€ 40,00 / Stück
<b>Moderatorenkoffer groß</b>	€ 50,00 / Stück
<b>Flipchart inkl. Stifte &amp; Papier</b>	€ 20,00 / Stück
<b>Pinwand inkl. Papier</b>	€ 20,00 / Stück
<b>Rednerpult</b>	€ 50,00 / Stück
<b>Breite Seminartische</b>	160x80x72
<b>Schmale Seminartische</b>	160x40x72





## Kaffeepausen

pro Person EUR

### Vital Pause

16.50

Kaffee und Teeauswahl  
Müsliriegel  
Saisonale Obstplatte  
Joghurtdrink  
Frische Obstsäfte  
Verschiedene Smoothies  
Gemügesticks mit 3 diversen Dips

### Fleming's Pause

14.00

nach Wahl der Küche mit saisonalem Fleming's Snack, Kaffee & Tee sowie frisch geschnittenem Obst.

### Herzhafte Pause

18.50

Sandwichs und Canapes belegt mit:  
Räucherlachs mit Oberskren  
Rosa Roastbeef mit Remoulade Sauce  
Parmaschinken mit Melone  
Brie de Meaux und Feigensenf  
Frisch gepresster Orangensaft  
Plunderstückchen  
Kaffee und Teeauswahl





## Pausensnacks

pro Person EUR

### Jourgebäck belegt mit:

Gekochtem Schinken und Gewürzgurke	Stück	2,80
Mailander Salami mit getrockneten Tomaten	Stück	2,80
Brie mit Walnusskern und Trauben	Stück	2,80
Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce und Cocktailtomate	Stück	3,40
Rosa gebratenem Angus Roastbeef, Remouladensauce und Mixed Pickles	Stück	3,90

### 2 Tramezzini-Ecken mit Tramezziniaufstrich und knackigem Salat, garniert mit Paradeiser und Gurke, belegt mit:

Gekochtem Schinken, Emmentaler	Stück	4,10
Thunfischsalat, dazu Paprika und gekochtes Ei	Stück	4,10
Gebratenem Putenbrustschinken	Stück	4,10
Rosa gebratenem Angus Roastbeef mit Remouladensauce und Ruccolasalat	Stück	4,40

## Kalte Snacks

Laugencroissant mit Frischkäsefüllung	Stück	2,80
Cocktailtomaten und Babymozzarella mit Aceto Balsamico & Olivenöl	Stück	2,80
Tartelette mit Lachstatar und Limonen-Crème-Fraîche-Füllung	Stück	3,40
Grissinistangen mit Parmaschinken	Stück	3,40
Dreierlei Gemüsesticks (Karotte, Staudensellerie, Gurke) mit Cocktail- & Schnittlauchdip	p. Person	3,80





**Süße Leckereien:**

Schoko- oder Heidelbeermuffin	Stück	2,80
Saisonaler Obstkuchen	Stück	2,80
Petits Fours	Stück	2,80
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Stück	3,40
Früchtetartelette	Stück	3,40
Früchtespieß mit Schokolade überzogen	Stück	4,40

**Warme Snacks**

EUR

Zwetschken im Speckmantel	Stück	2,80
Quiche Lorraine	Stück	3,40
Faschiertes Laibchen vom Kalb mit Paprika-Paradeiser-Sauce	Stück	4,00
2 Satée-Geflügel-Spiesse mit Erdnussdip	2 Stück	3,90
2 Minibratwürstchen mit Landbrot und Senf	Portion	3,90
5 Scampi gebacken mit Sauce Maltese	Portion	4,40
5 Mini Frühlingsrollen	Portion	3,90
3 Dim Sum	Portion	3,90
3 Gambas im Tempurateig	Porton	3,90

Dazu servieren wir Ihnen Sojasauce,  
süß-saure Ingwersauce & pikante Asiasauce





## Canapés

**EUR**

### belegt mit:

Angemachtem Frischkäse mit Pfeffer und Olive	Stück	2,80
Roquefortcreme und Staudensellerie	Stück	2,80
Jungem Gouda und roten Trauben	Stück	2,80
Brie de Meaux mit Walnusskern	Stück	2,80
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Ruccola	Stück	2,80
Mailänder Salami	Stück	2,80
Matjes Tartar auf Schwarzbrot	Stück	2,80
Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce	Stück	3,40
Graved Lachs mit Oberskren	Stück	3,40
Geräuchertem Forellenfilet und Preiselbeerobers	Stück	3,40
Geräucherter Entenbrust und glacierter Apfelspalten	Stück	3,40
Backofenschinken und Ei	Stück	3,40
gebratenem Schweinefilet und Feigensenf	Stück	3,40
Serranoschinken und mariniertes Melonenkugel	Stück	3,40
Tartar vom Rind mit pochiertem Wachtelei	Stück	4,00
Rosa gebratenem Roastbeef und Remouladensauce	Stück	4,00





### 3 Gang – Menüs

- Vorschlag 1:** € 32,50 Blattsalat mit Vinaigrette des Hauses und Pinienkernen  
\*\*\*  
Gebratenes Lachsfilet mit Wokgemüse und Basmatireis  
\*\*\*  
Schokoladenmousse mit frischen Früchten
- Vorschlag 2:** € 33,50 Pastinakencremesuppe mit Brot Chips  
\*\*\*  
Gebratene Hühnerbrust auf Mangold - Paradeisergemüse und Braterdäpfel  
\*\*\*  
Panna Cotta mit Mangomark
- Vorschlag 3:** € 34,50 Gebeizter Lachs mit Dill - Senf Sauce und Salatbouquet  
\*\*\*  
Schweinemedaillons im Speckmantel mit Austernpilzen und Risottoreis  
\*\*\*  
Creme Brulee mit Ananasragout
- Vorschlag 4:** € 35,50 Rispenparadeiser Consomme mit Prosciutto Chips  
\*\*\*  
Gefüllte Perlhuhnbrust auf Zuckererbsenschoten und Safranpüree  
\*\*\*  
Zimtparfait mit Beerensauce
- Vorschlag 5:** € 36,50 Sülzchen von Tafelspitz mit Vogerlsalat und Kürbiskerndressing  
\*\*\*  
Gebratenes Zanderfilet mit eingelegtem Kürbis, Polenta und Schaumsauce  
\*\*\*  
Topfenpalatschinken mit Beerenragout und Eis





### 3 Gang – Menüs

- Vorschlag 6:** € 37,50 Geräucherte Bachforelle mit Apfel - Selleriesalat und Kaviarsauce  
\*\*\*  
Gekochter Tafelspitz mit Schmorendäpfel, Dillfisolen, Schnittlauchsauce und Apfelkren  
\*\*\*  
Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Vorschlag 7:** € 38,50 Wiener Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen und Speck  
\*\*\*  
Gebratene Entenbrust mit Williamserdäpfel, Broccoli und Thymian - Honig Jus  
\*\*\*  
Bayrische Creme mit Minzsalat

### 4 Gang – Menüs

- Vorschlag 1:** € 48,50 Mariniertes Büffelmozzarella mit knackigem Rucola und Kirscharadeiser  
\*\*\*  
Rinderconsomme mit Frittaten  
\*\*\*  
Pikante Lammkoteletts auf Ratatouillegemüse und Thymian Braterdäpfel  
\*\*\*  
Nougat - Parfait mit marinierten Orangenfilets und Minzcreme
- Vorschlag 2:** € 52,20 Antipastisulz mit Basilikumpesto und Kräutersalat  
\*\*\*  
Rinder Carpaccio mit Schwarzwurzel Tartar und Limetten Vinaigrette  
\*\*\*





Saltimbocca von Seezungen auf getrüffeltem Risotto  
und Thaispargel

\*\*\*

Zweierlei von Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren  
und Vanillesauce

Vorschlag 3:

€ 56,50

In Olivenöl eingelegtes Gemüse mit Rohschinken  
und gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Marinierter Yellow Thuna mit Papayasalat auf  
frischem Bananenblatt

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken auf Kochsalat mit Violetten  
Kartoffel Chips und Morchelrahmsauce

\*\*\*

Weinschaum mit frischen Früchten und Vanilleeis

## Menükomponenten

EUR

### Kalte Vorspeisen:

in Olivenöl eingelegtes gebratenes Gemüse  
mit Ruccolasalat und gehobeltem Parmesan

7,90

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

8,50

Sülzchen vom Tafelspitz  
mit Eichblattsalat und Kräutersauce

9,00

Vitello Tonnato  
gebratene Kalbsfleischscheiben  
in Thunfischsauce mit Kapern

9,50

Variation vom gebeizten & geräucherten Lachs  
mit Oberskren, Senf-Dill-Sauce  
und Salatbouquet

9,50





Terrine von der Gänseleber  
mit Sauternes-Gelée und Brioche 17,00

Halber Maine Hummer  
mit Cocktailsauce und Limonenmayonnaise 19,50

**Warme Vorspeisen:**

knackige Blattsalate  
mit Brotroutons und Schnittlauchsauce,

dazu:

- gebratene Poulardenbruststreifen 8,80

- gegrillte Lachswürfel 9,50

- gebratene Rinderfiletspitzen 9,50

- gebratene Gänseleber  
mit Preiselbeeren und Brioche 15,50





<b>Menükomponenten</b>		<b>EUR</b>
<b>Klare Suppen:</b>	Hühnersüppchen mit Gemüsestreifen und Eierstich	4,90
	Rinderconsommé mit Frittaten	4,90
	Tomatenconsommé mit Topfen-Oliven-Nockerln	4,90
	Bouillabaisse mit Sauce Rouille	7,50
<b>Gebundene Suppen:</b>	Gin's Paradeisercrèmesuppe mit Basilikumnockerln	5,50
	Ungarische Gulaschsuppe	5,50
	Erdäpfelcrèmesüppchen mit gehobeltem Trüffel	7,00
	Hummercrèmesuppe mit Hummermedaillons	7,50
<b>Hauptgänge:</b>		
<b>Geflügel:</b>	Geschnetzeltes von der Poulardenbrust in Teriyakisauce mit frischem Gemüse und Basmatireis	15,50
	Gebratene Maispoulardenbrust in Rieslingsauce mit Marktgemüse und Bandnudeln	17,00
	Mit Kräutern gefüllte Poulardenbrust auf Waldpilzragout und hausgemachten Eierspätzle	17,50
	Barbarie Entenbrust in Burgundersauce mit Wirsingbällchen und Erdäpfelplätzchen	20,50
	Wachtel mit Kräuter-Semmel-Füllung auf Morchelrahm und jungem Lauch	20,50





## Menükomponenten

EUR

<b>Aus Fluss und Meer:</b>	Lachs im Blätterteig mit Berner Sauce Blattspinat und Vollkornwildreis	17,50
	Gebratenes Zanderfilet in Limonenbutter mit Vichykarotten und Erdäpfelperlen	19,00
	Gebratenes Seeteufelfilet mit Rieslingsauce auf provenzalischem Gemüse und gedämpftem Reis	20,00
	Pochierter Steinbutt im Mangoldblatt auf Wurzelgemüse mit Petersilienerdäpfel	21,50
<b>Schwein:</b>	Schweinefiletstreifen süß-sauer aus dem Wok mit Sojakeimlingen, Shitake-Pilzen, knackigem Gemüse und Basmatireis	16,50
	Knuspriger Spanferkelrücken mit Starkbiersauce Bayrischkraut und Petersilienerdäpfel	17,00
	Medaillons vom Schweinefilet in Dijon-Senf-Sauce mit Marktgemüse und Risoleeerdäpfel	17,50
	Schweinefilet auf Austernpilzragout Mandelbrokkoli und feinen Bandnudeln	17,50
<b>Kalb:</b>	Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Marktgemüse und Butterspätzle	17,00
	Kalbsroulade auf Kresseschaum mit Vichykarotten und Buttererdäpfel	18,00
	Medaillons vom Kalbsfilet auf Morchelrahm mit glaciertem Gemüse und Bandnudeln	23,00
	Kalbsfilet in Limonen-Estragonsauce mit Zuckererbsenschoten und gedämpftem Reis	24,00





<b>Menükomponenten</b>	<b>EUR</b>
<b>Rind:</b>	
Tafelspitz mit Cremespinat, Rösterdäpfeln Apfelkren und Schnittlauchsauce	18,00
Rinderroulade in Spätburgundersauce mit Karottengemüse und Erdäpfel-Sellerie-Püree	18,00
Rinderfiletgeschnetztes „Stroganoff“ mit Romanescoröschen und Bandnudeln	18,00
Rinderfilet, am Stück gebraten, mit Berner Sauce, Gemüsebouquet und gratinierten Rahmerdäpfel	22,00
Rinderfilet „Wellington“, Trüffeljus, Keniabohnen und gratinierten Rahmerdäpfel	24,00
<b>Lamm:</b>	
Würfel von der Lammschulter in Barolo-Rosmarin-Sauce mit Fisolen und Petersilienerdäpfel	18,00
Lammkeule gespickt, mit Kräutern der Provence Rosmarinjus, Mandelbrokkoli und Rösterdäpfeln	18,00
Lammcarrée unter der Kräuter-Senf-Kruste mit Tymianjus, Ratatouille und Erdäpfelgratin	21,00
<b>Vegetarisch:</b>	
Gemüse-Lasagne	11,00
„Vegetarische Moussaka“ Auflauf von Melanzane, Erdäpfel, Paradeiser, Zucchini und Mozzarella	11,00
Ragout von frischen Waldpilzen mit kleinen Semmelknödeln	14,00





## Menükomponenten

EUR

<b>Desserts:</b>	Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce	7,00
	Beerenragout mit Vanillesauce	7,50
	Crème Brûlée mit dreierlei Fruchtkompott	8,00
	Panna Cotta mit frischen Früchten	8,00
	Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Schlagobers	8,50
	Charlotte Russe mit eingelegten Weichseln	9,00
	Variation von Fruchtsorbets	9,50
	Waldbeeren in der Mandelhippe mit Joghurteis, flüssigem Obers, Orangenzucker und Himbeermark	10,00
	Crêpes Suzette mit Bourbon Vanilleeis	12,00





## Frühstücksbuffet

pro Person EUR 19,00  
ab 25 Personen

Rühreier mit Speck

Räucherlachs und geräucherter Aal  
mit Oberskren und kleinem Erdäpfelrösti

Serranoschinken, geräucherter Bauernschinken,  
gekochter Farmerschinken

Mortadella, Bierschinken, ungarische Bauernsalami

Käseauswahl von  
Edamer, Gouda, Emmentaler & französischem Tortenbrie

Magertopfen angemacht mit frischen Kräutern

Erdbeer- und Naturjoghurt

frisch geschnittene Früchte  
Ananas, Kiwi, Melone, Orangenfilets

Marmeladen  
Erdbeere, Kirsche, schwarze Johannisbeere, Marille

Honig, Nutella

Butter

verschiedene Brotsorten und Gebäck, Croissants

Frühstückscerealien  
Cornflakes, Früchte- und Schokomüsli, Smacks

Bircher Müsli

frische Vollmilch

frisch gepresster Orangensaft,  
Multivitamin- und Grapefruitsaft

Kaffee- und Teeauswahl





## Fingerfoodbuffet

pro Person EUR 29,00  
ab 25 Personen

### Canapés belegt mit:

Räucherlachs und Oberskren  
Roastbeef und Remouladensauce  
Serranoschinken und Melonenkugel  
Tortenbrie und Trauben

### Happy Spoons mit:

Lachstartar und Crème Fraîche  
Crevettencocktail  
Tatar vom Rind belegt mit einem pochierten Wachtelei  
Hühnerbrust und Ingwersauce  
Tomate-Mozzarella und Balsamico-Essig  
Faschierte Laibchen vom Kalb mit Dijon Senf  
Lauch-Sauerrahmquiche  
Paniertem Hühnerfilet und Tomatensalsa  
Pilzragout und Miniknödel  
Mousse von Vollmilch- und Weisser Schokolade  
in süßen Tartelettes  
Brandteigkrapferl mit Erdbeer- und Schokoladenobers  
Crêpes in Orangensauce





## Salat- und Bratenbuffet

pro Person EUR 32,00  
ab 25 Personen

**Salate:** Gurkensalat, Paradeisersalat, Karottensalat, Weißkrautsalat  
Eisbergsalat, Feldsalat, Endiviensalat, Eichblattsalat  
Nudelsalat, Wurst-Käsesalat, Erdäpfel-Gurken-Salat,  
Bayrischer Schwammerlsalat  
Rettich und Radieschen  
Vinaigrette, French-Dressing, Joghurt-Dressing

**Warme Gerichte:** Argentinische Rinder-Schale,  
rosa gebraten mit Berner Sauce  
Virginia Schinken vom Schwein,  
mit Honig und Rosmarin in Malzbiersauce  
Geräucherte Putenbrust im Ofen gegart mit Thymianjus  
Speckbohnen, Mais-Paprika-Gemüse  
Rösterdäpfeln mit Speck und Zwiebeln  
lauwarmer Erdäpfelsalat, Butterspätzle

**Desserts:** Grießflammerie mit Erdbeersauce  
Beerenragout mit Vanillesauce  
Obstsalat mit Maraschino  
Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen  
ofenfrisches Baguette und Zwiebelbrot,  
dazu gesalzene Butter





## Heurigen Buffet

pro Person EUR 37,00  
ab 25 Personen

### Vorspeisen:

Kalte Schlachterplatte mit Leberwurst, Blunze, Presswurst, Salami und Knoblauchwurst mit Pfefferoni und saurem Gemüse, frisch geriebener Kren

Rauchschinken mit Honigmelone

Rindfleisch in Kernölmarinade und jungen Zwiebeln

Räucherlachs mit Oberskren

Matjesfilet in Apfelrahm

Brotkörberl mit Brezen, Landbrot, Vollkornbrot, Weißbrot und Semmeln

### Salate:

Speck- Krautsalat, Erdäpfelsalat, Paradeisersalat, Gurkensalat in Dillrahm, Bohnensalat

gemischte Blattsalate mit Vinaigrette, Cocktailsauce und Joghurtdressing

### Suppe:

Erdäpfelsuppe mit Pilzen

### Warme Gerichte:

Warmer Schinken im Brotteig mit Sauerkraut und Petersilienerdäpfel

Fiakergulyas mit Spätzle

Brathendel mit Petersilie gefüllt

Gekochter Donauwaller aus dem Wurzelsud, Salzerdäpfel und geriebenen Kren

### Desserts:

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Schokoladenschnitte

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Wiener Guglhupf





## Österreichisches Buffet

pro Person EUR 43,00  
ab 25 Personen

<b>Vorspeisen:</b>	Räucherlachs mit Oberskren Tomaten-Mozzarella Rindfleischsalat mit Kernöl Rauchschinken mit Honigmelone Gebratenes Vittelo-Tonnato Kalbsrückenscheiben mit Thunfischsauce
<b>Salate:</b>	Bunte Blattsalate mit Croutons Kürbis- und Pinienkernen, dazu verschiedene Dressings
<b>Suppe:</b>	Karfiolcrèmesuppe
<b>Warme Gerichte:</b>	Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ gebratenes Zanderfilet auf Wurzelgemüse gratinierte Maishendlbrust gegrilltes Schweinerückensteak auf Wokgemüse Beilagen: Petersilienerdäpfel, Reis, Rieslingsauce, Natursauce
<b>Desserts:</b>	Apfelstrudel mit Schlagobers Bayrisch Crème Joghurt-Topfencrème mit Früchten Grießflammerie Zweierlei Schokoladenmouse





## Mediterranes Buffet

pro Person EUR 49,00  
ab 25 Personen

- Vorspeisen:** Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum  
Coppa- und Parmaschinken mit Honigmelone  
Vitello Tonnato – gebratene Kalbsfiletscheiben mit Thunfischsauce und Kapern  
Gefüllte Lachsforelle auf mariniertem Gemüse  
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce  
in Kräutern gebratene Garnelen mit Aioli Sauce  
Thunfischsalat
- Salate:** Lollo Rosso, Lollo Bianco,  
Eichblatt-, Radicchio-, Eisberg- und Romanasalat  
Paradeiser, Gurke, Wiesenchampignons, Radieschen  
Keimlinge und geröstete Pinienkerne  
Italian-, French- und Roquetfort-Dressing
- Suppe:** Pot-au-Feu von Edelfischen und Krustentieren
- Warme Gerichte:** Piccata Milanaise mit Paradeisersauce  
Osso Bucco in Burgundersauce mit Erdäpfelgratin  
gebratene Rotzungen- und Seeteufelfilets mit Limonenschaum  
Garnelen mit Frühlingsgemüse  
Gegrillte Maispoularde  
Ratatouille, Karfiol „Mailänder Art“, Blattspinat, Basmatireis,  
feine Bandnudeln  
Ofenfrisches Baguette und Zwiebelbrot mit gesalzener Butter
- Desserts:** Panna Cotta mit Amarenakirschen  
Tiramisu mit Moccasauce  
Espresso creme  
Mousse von Vollmilch- und Weisser Schokolade mit Mangosalat  
„Creme Catalana“ mit Rosmarinpesto  
frisch geschnittene Südfrüchte





## Französisches Buffet

pro Person EUR 75,00  
ab 25 Personen

### Vorspeisen:

„Austern & Kaviar bar“  
frisch geöffnete Fine de Claire Austern  
Chesterbrot, Chalote-Essig  
Gratinierte Austern „Rockefeller“  
  
„Ossietra Kaviar“  
mit Erdäpfelschnee und Limonen- Crème Fraîche  
auf Buchweizenblini mit Sauerrahm

### Kalte Gerichte:

½ Hummer mit Cocktailsauce  
Kalbsfilet im Blätterteig mit Portweinschalotten  
Glacierte Perlhuhnbrust auf Austernpilzsalat  
Krevettentimbale mit mariniertem grünen Spargel  
Irischer Rauchlachs, pochiertes Wachtelei und Oberskren  
Parmaschinken mit Galliamelone  
Gebeizter Heilbutt mit Honig-Senfsauce  
Entenbrustmedaillons und gelierte Orangenfilets

### Salate:

Riesengarnelen in Dillcreme, Poulardensalat mit Ananas  
Waldorfsalat, Salade Niçoise, Salat von Wiesenchampignons,  
Mescline Salat mit Croutons, geröstete Pinienkerne, Sprossen  
Vinaigrette, French-Dressing, Roquefortsauce





<b>Suppe:</b>	Bouillabaisse Klare Ochsenschwanzsuppe
<b>Warme Gerichte:</b>	Filet de boeuf à la financière Gespicktes Rinderfilet mit Madeirasauce, glacierte Karotten, gratinierte Erdäpfel  Seeteufel mit Hummersauce Zucchini-Melanzanigemüse und Butterreis  Gebratene Barberie-Entenbrust mit Orangensauce grüne Bohnen, Erdäpfelstrudel  Gratinierter Hummer „Thermidor“
<b>Desserts:</b>	Französischer Rohmilchkäse Trauben, Sellerie, Feigensenf Baguettes, Landbrot, gesalzene Butter  Crêpes Suzette mit Vanilleeis  Mousse au Chocolat von heller und dunkler Schokolade mit frischen Beeren  Früchtetartelettes mit Champagnercreme  Geflämmte Apfeltarte  Nuß-Nougatmousse im Mandelbisquit  Eisbombe “Surprise”  Petits Fours





## Galabuffet

pro Person EUR 73,00  
ab 25 Personen

### Vorspeisen:

“Trio von der Gänseleber“  
gebraten mit karamellisierten Apfelspalten  
als Terrine auf Brioche, Sauternesgelée  
als Praline auf Portweingelee

### Kalte Gerichte:

Verschiedene Blattsalate mit Trüffelvinaigrette,  
Roquetfort- und Joghurtdressing, Parmesancroutons,  
gerösteten Kernen

Süß-Saurer Salat vom Entenbrustfilet mit jungem Gemüse,  
Pilzen und Sprossen

Terrine vom Perlhuhn mit Waldorffsalat und Mangocoulis

Grüner und weißer Spargel in Ei-Dill-Vinaigrette mit spanischem  
Serranoschinken und geriebenem Parmesan

Halber Hummer mit Limonenmayonaise

Vittello Tonnato – gebratene Kalbsfiletscheiben mit Thunfischsauce  
und Kapern

Gegrillte und in Olivenöl eingelegte Gemüsesorten  
mit gegrillten Gambas

Baby-Mozzarella mit Cocktailparadeiser  
in Basilikumvinaigrette





- Suppe:** Getrübefelte Erdäpfel-Lauch-Schaumsuppe
- Warme Gerichte:** Gebratene Entenbrust in Orangensauce mit Marktgemüse und Erdäpfelgratin  
Hirschkalbsrücken im Spitzkohlmantel mit Preiselbeerjus, Apfelrotkraut und Schupfnudeln  
Pochierte Seezungenschleifen auf Ragout von Flusskrebsen, mit Safranrisotto und Karfiolröschen  
Auswahl an Kürbiskern-, Roggen- und Mehrkornbrot, Baguette und kleinem Gebäck, Süßrahm- und gesalzene Butter
- Desserts:** Auswahl von Rohmilchkäse mit weißen und blauen Trauben  
Schokotorte  
Crêpes Suzette mit Vanilleeis  
Duo von Birnen- und Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Champagnercreme in Schokoladen-Tartelettes mit Himbeeren  
„Creme Catalana“ mit Rosmarinpesto





## Kinder-Geburtstags-Buffer

pro Kind EUR 23,00  
ab 25 Personen

<b>Suppe:</b>	Buchstabensüppchen
<b>Salate:</b>	bunter Nudelsalat Erdäpfelsalat Karottensalat
<b>Warme Gerichte:</b>	Fajitas zum Selbermachen mit Putengeschnetzeltem Kleine faschierte Laibchen mit Senf und Ketchup Hot Dogs zum Selbermachen Wiener Schnitzelchen
<b>Desserts:</b>	glasierte Schwedenbomben mit Zuckerstreuseln Mini-Krapfen mit Marmeladenfüllung Mini-Brandteigkrapferl mit Vanillecremefüllung Schokoladentorte „Donald Duck“ frische Waffeln mit Staubzucker und Kirschkompott Vanilleeis
<b>Getränke:</b>	Kakao Fruchtcocktail Erdbeer- und Vanillemilchshake Apfel- und Orangensaft Mineralwasser Fanta und Sprite





## Open Bars

Cocktailempfänge/Aperitifs



### Fleming's I

Sauvignon Blanc & Merlot, Bier  
 Mineralwasser, Orangensaft  
 Nüsse, Oliven, Kapernbeeren  
 Pro Person und halbe Stunde  
 Pro Person und Stunde

€ 9,00  
 € 13,00

### Fleming's II

Sekt, Sekt-Orange, Bellini & Testarossa  
 Mineralwasser, Orangensaft  
 Nüsse, Oliven, Kapernbeeren  
 Pro Person und halbe Stunde  
 Pro Person und Stunde

€ 10,00  
 € 14,00

### Fleming's III

Sauvignon Blanc & Merlot, Bier, Sekt, Sekt-Orange, Bellini & Testarossa  
 Campari Soda/Orange, Vermuth, Gin, Wodka, Whiskey, Cognac, Liköre  
 Mineralwasser, Orangensaft, Schweppes, Coca Cola  
 Nüsse, Salzstangen, Oliven, Kapernbeeren, Perlzwiebeln  
 Pro Person und halbe Stunde  
 Pro Person und Stunde

€ 14,00  
 € 18,00





## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,33 l	€ 2,90
Coca Cola Light	0,33 l	€ 2,90
Fanta Orange	0,33 l	€ 2,90
Sprite	0,33 l	€ 2,90
Schweppes Tonic Water	0,2 l	€ 2,90
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,90
Schweppes Soda	0,2 l	€ 2,90

## Fruchtsäfte

Rauch Bio Apfelsaft	0,2 l	€ 2,90
Rauch Fairtrade Orangensaft	0,2 l	€ 2,90
Rauch Multivitamin	0,2 l	€ 2,90
Rauch Marille	0,2 l	€ 2,90
Rauch Johannisbeer	0,2 l	€ 2,90
Rauch Eistee Zitrone	0,33 l	€ 2,90
Orangensaft frisch gepresst	1,0 l	€ 25,00

## Mineralwasser

Vöslauer prickelnd	0,33 l	€ 2,60
Vöslauer ohne	0,33 l	€ 2,60
Vöslauer mild	0,33 l	€ 2,60
Vöslauer prickelnd	0,75 l	€ 5,60
Vöslauer ohne	0,75 l	€ 5,60
Vöslauer mild	0,75 l	€ 5,60

## Kaffee und Tee

Melange Tasse	€ 2,80
kleiner Brauner Tasse	€ 2,60
großer Brauner Tasse	€ 3,30
Cappuccino Tasse	€ 3,30
kleiner Espresso Tasse	€ 2,80
großer Espresso Tasse	€ 3,30
Tee Tasse	€ 2,80
Tasse Kaffee Filter	€ 2,60





## Flaschenbier

Ottakringer Helles	0,33 l	€ 3,20
Unten Ohne	0,33 l	€ 3,20

## Apéritifs

### Sekt

Fleming's Secco	0,7 l	€ 25,00
-----------------	-------	---------

### Campari

on the Rocks	4 cl	€ 4,20
Soda	0,2 l	€ 5,60
Orange	0,2 l	€ 5,60

### Sherry

Sherry Sandemann Don Fino	5 cl	€ 4,20
---------------------------	------	--------

### Vermouth

Martini dry, rosso, bianco	5 cl	€ 3,80
Anis Pernod	4 cl	€ 4,20

## Digestifs

### Wodka

Stolichnaya	4 cl	€ 3,80
-------------	------	--------

### Whiskey

Johnnie Walker Red Label	4 cl	€ 3,80
--------------------------	------	--------

### Gin

Bonbay Sapphive	4 cl	€ 3,80
-----------------	------	--------

### Portwein

Taylor's Late Bottled Vintage Port	5 cl	€ 4,20
------------------------------------	------	--------

### Cognac

Martell VSOP	4 cl	€ 5,60
--------------	------	--------

### Edelbrände

Birne Classic Wieser	2 cl	€ 2,90
Marille Classic Wieser	3 cl	€ 2,90





## Weissweine

EUR Fl. 0,75l

Sauvignon Blanc Spezialabfüllung für Fleming's / Chile	€ 19,50
Grüner Veltliner Maissauer Berg Schloss Maissau, Maissau am Manhartsberg / Weinviertel	€ 20,50
Welschriesling Classic Weingut Ewald Gruber, Röschitz / Weinviertel	€ 19,00
Riesling Wechselberg, Weingut Johann Topf, Straß / Kamptal Morillion (Chardonnay)	€ 23,50
Steirische Klassik Weingut Polz, Grassnitzberg / Südsteiermark	€ 23,00

## Rosé

Rosé de Pinot Weingut Wieninger / Wien	€ 20,00
---	---------





## Rotweine

Merlot Spezialabfüllung für Fleming's / Frankreich	€ 19,50
Zweigelt Weingut Schöfmann, Haugsdorf / Weinviertel	€ 20,00
Blafränkisch Johanneshöhe Weingut Prieler, Schützen a. Geb. / Neusiedlersee-Hügelland	€ 21,50
Rioja Vina Real Cvne - Compania Vinicola del Norte de Espana / Haro / Rioja	€ 22,00
Pannobile Rot Weingut Leitner, Gols / Neusiedlersee	€ 29,00
Blafränkisch Csaterberg Stubits / Harmisch / Südburgenland	€ 20,00
Cuvée Big John Scheibelhofer / Neusiedlersee	€ 38,00

