Das original Wiener Heurigen-Buffet

Wie es beim Wiener Heurigen üblich ist und immer war, sind unsere rustikalen, warmen und kalten Schmankerln direkt am Buffet zu wählen:

***

Speisen direkt am Buffet auswählen
am Buffet bezahlen
und mit zum Tisch nehmen

***



Unser Buffetangebot variiert und wir verwöhnen Sie unter anderem mit traditionellen Spezialitäten:

Schweinespezialitäten aus dem Weinviertel
knuspriger Kümmelbraten, würziger Sur- & Schopfbraten
mageres Jungschweinskarree mit Schwarte

Schmankerln aus Omas Kochbuch
Gefüllter Paprika mit Erdäpfelgratin, Gefüllte, überbackene Zucchini
Grammelknödel, Selchfleischknödel
Semmelknödel, Brezenknödel
Speckkraut, Krautfleckerl, Schinkenfleckerl
Spinatstrudel, Fleischstrudel, Krautstrudel, Faschierter Braten

Großes Salatbuffet
verschiedene saisonale Aufstriche
Saures Gemüse, Olivenöl-Spezialtäten

...und natürlich Süße Köstlichkeiten
einzigartige Schreiberhaus-Florentiner, Punschkrapferl, saisonale Schnitten, Knabbereien

Traditionelles zu Tisch serviert

Kalt

Beef Tartare *ACFGLMNOP*	Vierzehn € Neunzig
Schmalzbrot mit Zwiebel *A*	Drei € Fünfzig
Vier-Aufstrich-Brot (groß) *ACFGLM*	Sechs € Fünfzig
Beinschinkenbrot (groß) *AGM*	Acht € Fünfzig
Toskana-Brett *ACFGLM* *Salami, Prosciutto, Grana, Gebäck*	Vierzehn € Neunzig
Brett'l-Jause *AGLMO* *Schweinsbraten, Geselchtes, Blutwurst, Liptauer, Gurkerl, Brot*	Zwölf € Achtzig
Käsebrett (für 1Person) *HCGA*	Acht € Achtzig
Riesenbrezel leer *A*	Vier € Neunzig
Riesenbrezel gefüllt mit Mozzarella und Tomate *AGO*	Acht € Fünfzig
Riesenbrezel gefüllt mit Beinschinken und Kren *AG*	Acht € Fünfzig

Warm

Mailänderbrot (groß & getoastet) *AG* *Schwarzbrot, Beinschinken, Tomaten, Zwiebel, Käse, Prosciutto*	Zwölf €
Riesenschnitzerl vom Schwein mit Beilage *ACFGLMNOP*	Dreizehn € Achtzig
Kalbschnitzerl mit Beilage *ACFGLMNOP*	Einzundzwanzig € Achtzig
Hühnerschnitzerl mit Beilage *ACFGLMNOP*	Fünfzehn € Vierzig
Cordon Bleu vom Huhn mit Beilage *ACFGLMNOP*	Siebzehn € Vierzig
Backhendel (1/2) oder ausgelöst mit Beilage *ACFGLMNOP*	Sechzehn € Fünfzig
Fleischlaberl nach Schreiberhaus-Art *ACFGLMNOP*	Drei € Vierzig
Geb. Champignons mit Sauce Tartare *ACMP*	Zehn € Neunzig
Knödel mit Ei mit grünem Salat *ACGL*	Elf € Sechzig
Backhendlsalat mit Kernöl *ACFGLO*	Zwölf € Vierzig
Tafelspitz mit Rösti, Apfelkren, Schnittlauchsauce *AGL*	Achtzehn € Fünfzig

Regionalität, Herkunft & zuverlässige Partner sind uns wichtig!

Kornfeind – Geflügel & Eier
Trünkel – Fleisch aus dem Weinviertel
Haas Lebensmittel – der Frischelieferant
Kastner – österr. Familienunternehmen
Resch & Frisch – regionale Rohstoffe, ofenfrisches Gebäck
Ottakringer Brauerei, Weingut Fuhrgassl-Huber, Del Fabro, Grasl Getränke

Die Getränke 0

Der Aperitif

Aperol Spritz	Glas	Vier	€	Neunzig
Rosé Spritz	1/4l	Vier	€	Zwanzig
Prosecco	Glas	Drei	€	Fünfzig
Winzersekt Charlotte	Flasche	Neunundzwanzig	€	

Die Schreiberhaus Schankweine offen

Grüner Veltliner	**1/8l**	**Ein**	**€**	**Neunzig**
Zweigelt	**1/8l**	**Ein**	**€**	**Neunzig**

Die Softdrinks & Säfte

Frucade I Almdudler I Kracherl	0,3l Fl.	Drei	€	Neunzig
Cola I Cola Light	0,3l Fl.	Drei	€	Neunzig
Minerwasser still I prickelnd	0,3l Fl.	Drei	€	Fünfzig
Sodawasser	1/8l	Null	€	Siebzig
Soda-Zitron *Jugengetränk	1/2l	Drei	€	Neunzig
Apfelsaft I Traubensaft	1/4l	Drei	€	Neunzig

Das Bier

Wiener Original Krügerl vom Fass	0,5l	Vier	€	Neunzig
Wiener Original Seidl vom Fass	0,33l	Vier	€	Zwanzig
Null Komma Josef alkoholfrei, Flasche	0,33l	Vier	€	Zwanzig
Radler Citrus Flasche	0,33l	Vier	€	Zwanzig

Der Kaffee

Kleiner Brauner *G*		Zwei	€	Neunzig
Großer Brauner I Wiener Melange I Café Latte *G*		Drei	€	Neunzig
Tee		Zwei	€	Neunzig

Das Verdauungsschnapserl

Marille I Biren I Vogelbeere I	**2cl**	Drei	€	Fünfzig