

Ihr Fest beim
Fuhrgassl-Huber

Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

Alles für Ihre Veranstaltung

Wir bieten kulinarische Highlights begleitet von unseren prämierten Weinen aus Eigenanbau. Stellen Sie Ihr Event individuell zusammen. Gerne helfen wir bei der Auswahl!

+43(0)144014 05

buschenschank@fuhrgassl-huber.at

www.fuhrgassl-huber.at

Neustift am Walde 68

A-1190Wien

Wir stehen für Tradition und höchste Qualität!

Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

Empfang

Aperitif

0,75 lt

Sekt Reserve Brut Natur
Gemischter Satz
€ 39,00

Rose Frizzante - € 25,20

Pinot Monte Neiberie
(Weißburgunder
Schaumwein) - € 25,20

Saisonal

p.P. € 5,20

Bowle

oder

Sturm & Most

oder

Punsch und/oder
Glühwein

(ab 20 Personen)

Häppchen

p.P. / Speise € 4.50

Diverse Aufstriche mit
Brot am Tisch eingestellt
oder

Maroni und/oder
Braterdäpfel

Vorspeisen

Köstliche Vorspeisen für Ihre Gäste.
Zusammen mit den Hauptspeisen werden diese am
Buffet angerichtet.

Suppen

p.P. € 5,00 (ab 20 Personen)

Klare Rindsuppe mit
Frittaten, Leberknödel od.
Grießnocken

oder

Cremesuppe nach Saison
(z.B Bärlauchsuppe,
Spargelcremesuppe,
Brokkolicremesuppe, uvm.)

Vegetarisch & Fleisch

p.P €8.50 (ab 10 Personen)

Schafkäsegupferl & Anti
Pasti mit Gebäck & Butter

oder

gefüllte Röllchen vom Thum Schinken

oder

Roastbeef mit Sauce Tartare

oder

feine Sulz vom Tafelspitz

Weinbar

Wir richten Ihnen auf Wunsch exklusiv für Ihre Veranstaltung eine
Weinbar an, an welcher Ihre Gäste mindestens drei unserer
hervorragenden Weine (die Sie vorab auswählen) aus unserem
Weingut verkosten und genießen können.

Die Verrechnung der Weine erfolgt pro Flasche. Die Weinauswahl können Sie anhand
unserer Weinkarte treffen.

Köstlichkeiten

Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

Ihr Fuhrgassl-Huber Buffet

Eine Variation österreichischer Hausmannskost traditionell und frisch zubereitet mit regionalen und saisonalen Zutaten.

p.P. € 29,00

knusprig gebackene Schweins- & Hühnerschnitzel
zweierlei vom Schweinsbraten mit Sauerkraut & Semmelknödel
mit Käse überbackene Schinkenfleckerl
saftige Grillhühner & Hauslaibchen
Spinat-Schafkäsestrudel mit Sauce Tartare &
karamellierte Krautfleckerl (vegan)

Beilagen:

gegrilltes Gemüse, Reis, Petersilerdäpfel,
frisch zubereitete Salate,
Kren & Saucen

→ Dieses Buffet kann individuell mit "Zusätzliches" erweitert werden!

Zusätzliches

Buffeterweiterungen zählen für die gesamte Personenanzahl.

Aufpreis p.P. / Speise € 2,00

Fisolen im Speckmantel
oder
frisch gebratenes
Blunzengröstl
oder
Südtiroler Schluzkrapfen
oder
Spinatknödel mit
geschmolzener Butter &
geriebenen Bergkäse

Aufpreis p.P. / Speise € 4,50

knuspriges Backhendl
oder
gebackenes Gemüse
mit Sauce Tartare
oder
Veganes Blunzengröstl aus
roten Rüben vom Dormayer
mit frischem Kren
oder
Fleisch- & Grammelknödel
mit warmen Speckkrautsalat

Aufpreis p.P. / Speise € 9,00

zart gekochter Tafelspitz mit Apfelkren & Erdäpfelrösti
oder

Kalbsgulasch mit Butternockerl
oder

gebratene Bauernente mit Rotkraut & Erdäpfelknödel
oder

gesurrtes Spanferkel im Ganzen gebraten
(ab 45 Personen)

Sie können sich nicht entscheiden?

hier finden Sie 3 von uns zusammengestellte Vorschläge, die unsere Gäste gerne auswählen:

Buffetvorschlag „fast fleischlos“

p.P. €31,00

knusprig gebackene Hühnerschnitzel, mit Käse überbackene Schinkenfleckerl, Spinat-Schafkäsestrudel mit Sauce Tartare, karamellisierte Krautfleckerl (vegan), Spinatknödel mit geschmolzener Butter & geriebenem Bergkäse, Südtiroler Schlutzkrapfen, gegrilltes Gemüse, Reis, Petersilerdäpfel, frisch zubereitete Salate, Kren & Saucen

Buffetvorschlag „für jeden etwas dabei“

vegan, vegetarisch & Fleisch

p.P. €33,50

veganes Blunzengröstl aus roten Rüben vom Dormayer mit frischem Kren, gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare, knusprig gebackene Schweins- & Hühnerschnitzel, zweierlei vom Schweinsbraten mit Sauerkraut & Semmelknödel, mit Käse überbackene Schinkenfleckerl saftige Grillhühner & Hauslaibchen, Spinat-Schafkäsestrudel mit Sauce Tartare karamellisierte Krautfleckerl (vegan), gegrilltes Gemüse, Reis, Petersilerdäpfel, frisch zubereitete Salate, Kren & Saucen

Buffetvorschlag „für Feinschmecker“

p.P. €38,00

Kalbsgulasch mit Butternockerl, zart gekochter Tafelspitz mit Apfelkren & Erdäpfelrösti, knusprig gebackene Schweins- & Hühnerschnitzel, zweierlei vom Schweinsbraten mit Sauerkraut & Semmelknödel, mit Käse überbackene Schinkenfleckerl saftige Grillhühner & Hauslaibchen, Spinat-Schafkäsestrudel mit Sauce Tartare karamellisierte Krautfleckerl (vegan), gegrilltes Gemüse, Reis, Petersilerdäpfel, frisch zubereitete Salate, Kren & Saucen

Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

Dessert

Süßes

p.P./ Speise € 6,00

Topfen- & Apfelstrudel mit
Vanillesauce

oder

Mehlspeisenbuffet mit
diversen Strudeln & Schnitten

oder

Petit Fours (2 Stück p.P.)

oder

Süße Knödel mit
hausgemachtem
Zwetschkenröster &
Butterbrösel

Käse

p.P. € 7.50

Käsevariation vom Brett mit Butter,
Feigenchutney,

Brot & Gebäck

Getränke

Unsere erlesene Weinauswahl finden Sie in unserer [Weinkarte](#).

Offener Wein

Heuriger (rot/weiß)	1 lt	€ 20,00
---------------------	------	---------

Alkoholfreie Getränke

Soda	1 lt	€ 6,40
Römerquelle prickelnd/still	0,75 lt	€ 6,50
Zitronen- oder Kräuterlimonade	1 lt	€ 14,00
Traubensaft	1 lt	€ 16,00

Bier

Stiegl Braukunst / Stiegl Freibier Alkoholfrei	0,33lt	€ 4,70
---	--------	--------

Kaffee

Espresso / Verlängerter		€ 4,30
-------------------------	--	--------

Edler Brand

Fuhrgassl-Huber Tresterbrand Roter Muskateller & Traminer JG 2022 - gebrannt vom Gölles	2cl	€ 5,50
---	-----	--------

Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

Gedeckter Tisch & Blumen

Tisch gedeckt mit
weißem Tischtuch
& Stielgläsern
p.P. € 4,50

Frische Blumen als
Gesteck
von unserer
Floristin
pro Tisch € 33,00

Frische Blumen
im Glaswürfel
von unserer
Floristin
pro Tisch € 26,00

Wichtige Informationen

Preise & Zahlungsmodalitäten:

Die oben genannten Preise gelten für das Jahr 2025! 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. 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.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter buschenschank@fuhrgassl-huber.at

Mahlzeit!

SERVICE