

Zum Aperitif

Prosecco, -pur, -Pfirsichmark, -Apfelsaft, -Holunder
EUR 3.90 pro Glas

oder

2014 Rosé (Cabernet Sauvignon) Weingärtnerei Engelbrecht
EUR 2.90 pro Glas

Dazu empfehlen wir
unsere **schmackhaften Flammkuchen**
mit Spinat, oder Wurzelspeck, oder Schinken, oder Räucherlachs
EUR 3.80 pro Person

Oder Sie stellen sich Ihre Häppchen gerne nach eigenen Vorlieben zusammen:

Fingerfood kalt

Beef Tartar 3.00

Wildschweinschinken, marinierte Eierschwammerln 3.40

Roastbeef, geröstetes Bauernbrot 2.80

Geflügellebermousse, Portweinapfel, Brioche 3.00

Beinschinken, frischer Kren 2.80

Fisch

Gebeizter Saibling, rote Rübencreme 3.00

Räucherfischmousse, Apfel, Safran 3.50

Vegetarisch

Bruschetta 2.80

Ziegenkäsemousse 2.50

Saisonale Teigtascherl, Braune Butter 3.20

Suppen

(werden in der Moccataste serviert)

Paradeis'suppe, Basilikumnockerl 2.50

Wildkräuterschaumsuppe, gebackenes Leberknöderl 2.50

Klare Hühnersuppe, Bröselknöderl 2.50

Wildconsommé mit Butter-Pilznockerl 3.00

Fingerfood warm

Buttermilch-Backhendl, Erdäpfelsalat 3.50

Wildbutterschnitzerl, Erdäpfelpüree 4.20

Schweinsfilet, schwarze Linsen 4.50

Wildschweinragout, cremige Polenta 5.10

Schinkenkipferl 2.00

Erdäpfel-Grammelstrudel 2.50

Fisch

Lachsmittelstück gebraten. Lauchrisotto 4.40

Gegrilltes Saiblingsfilet. Selleriepüree 4.80

Vegetarisch

Karamellierte Krautfleckerl 3.80

Schwammerlgulasch. Schwarzbrotknödel 4.20

Zum süßen Abschluss

Mini-Apfel- & Topfenstrudel 1.80

Schokowürfel 2.20

Cremeschnitte 2.10

Schokomousse im Glas 2.30

Früchte im Schokomantel 1.50

Lainzer Fingerfood-Buffer

Wildschweinverhackertes auf Bauembrot

Apfel-Kalbsleberpastete

Wildschweinrohurst

Hausspeck

Hausgemachtes. eingelegtes Sauergemüse

Faschierte Wildschweinlaibchen

Dukatenschnitzerl

Wildschweinragout

Krautfleckerl

Serviettenknödel. Erdäpfelsalat

Früchtestreuselkuchen

Topfencreme

Kaiserschmarrn

26.00 pro Person

HERMES Fingerfood-Buffer

Gekräuterte Hühnerbrust. Wiesenkräutersalat
Marinierter Weiderindstafelspitz. Käferbohnen. Vogelsalat. Kernöl
Wildschweinschinken. Preiselbeerobers
Brotsalat. Eingelegte Eierschwammerl

Wiesenkräuterschaumsuppe. Zitrus-Croutons

Gegrilltes Forellenfilet. Kapernbutter. Petersilerdäpfel
Rosa gebratene Schweinsmedaillons. Liebstöcklinguini
Geschmortes Lainzer Wildschwein. Wurzelrahm. Erdäpfel-Pilzroulade
Saisonale Teigtascherl. Walnussbutter

Fru Fru

Schokomousse im Glas. Eingelegte Süßweimbirne
Kaiserschmarrn
Topfen-Himbeerwürfel
44.00 pro Person

Mediterranes Fingerfood-Buffer

Tomaten-Mozzarella-Salat
Vitello tonnato
Marinierte Flusskrebse. Avocado
Tramezzini. Prosciutto San Daniele & Rucola

Branzino gegrillt. Blattspinat. Polenta
Saltim Boca. Tagliatelle
Pilzravioli. braune Butter

Tiramisu
Panna Cotta
Himbeertörtchen
42.00 pro Person

Menü 1

Kräuterschaumsuppe, Zitrus-Croutons

Wildschweinkeule in Wacholderrahm, Schmorgemüse, Erdäpfellaibchen

Grießflammerie, Beerenröster

26.00 pro Person

Brot, Butter und Gedeck 2.50

MENÜ 2

Gebackene Blunz'n, Veltinerkraut

Gekochter Rindstafelspitz, Cremespinat, Semmelkren

Milchrahmstrudel, Vanillesauce

30.40 pro Person

Brot, Butter und Gedeck 2.50

MENÜ 3

Apfel-Karottenschaumsuppe, Walnuss-Tascherl

Maispouardenbrüstchen, Cremige Thymianpolenta, Zuckerebsenschoten.

Schoko-Tarte, Karamellespuma

31.70 pro Person

Brot, Butter und Gedeck 2.50

MENÜ 4

Ziegenkäsemousse.
Knackige Blattsalate. Brotchip.

Waller. „Steirische Art“. Salzerdäpfeln

Pochierter Lachs.
Kapernbutter. Cremige Polenta. Paradeiserwürfeln.

Himbeer-Tiramisu.

42.80 pro Person
Brot. Butter und Gedeck 2.50

Menü 5

Petersilwurzelcremesuppe.

Gebackenes Ei. auf getrüffeltem Erdäpfel-Spinatnest

Duett vom Lainzer Wildschwein.
Thymian-Erdäpfelpürree. Romanesco

Nougatknöderl. Orangen-Minzsalat.

45.20 pro Person
Brot. Butter und Gedeck 2.50

Menü 6

Waldpilzconsommé. Ricotta-Pilztascherl

Hühnerleber. Orangen-Karamelljus. Zupfsalat

Zweierlei vom Kalb. Sauerrahmsoufflé. Babykarotten.

Warmes Schokoküchlein.

46.60 pro Person
Brot. Butter und Gedeck 2.50

BUFFET VARIANTE I

BAUERNSPECK, Opas ROHGESELCHTES
eingelegtes Essiggemüse, frischer Kren & Senf
WILDSCHWEINVERHACKERTES, KRÄUTERTOPFEN
„GABELBISSEN“ Matjes, Französischer Salat
BRATLCARPACCIO, Senfcreme
Bauernbrot

Kräftige RINDSSUPPE, Kräuterfrittaten

Lainzer WILDSCHWEINKEULE geschmort, Erdäpfellaibchen, Wurzelgemüse
Gebratenes FORELLENFILET, Petersilerdäpfeln, Saisonales Gemüse
JUNGSCHWEINSBRATEN, Sauerkraut, Knödel
KÄSESPÄTZLE, Röstzwiebeln,

GRIESSFLAMMERIE, Beerenragout
Überbackene TOPFENPALATSCHINKEN
SCHOKOLADEMOUSSE, frisches Fruchtmarmelade

36,80 pro Person
Brot, Butter und Gedeck 2,50

VARIANTE II

BEINSCHINKEN vom Schinkenspanner, frischer Kren, Senf
Marinierte Scheiben vom gekochten WIENERWALD RIND, Käferbohnen, Kernöl
ROTE RÜBEN, Schaffrischkäse
RÄUCHERFORELLE, Oberskren
Ofenfrisches Brot & Baguette

HÜHNEREINMACHSUPPE, Gemüse, Bröselknödel

Lainzer HIRSCHPFEFFER, Kohlsprossen, Erdäpfel-Pilztaibchen, Gerührte Preiselbeeren
Gegrilltes LACHSMITTELSTÜCK, Cremige Polenta,
Gekochtes SCHULTERSCHERZL, Cremespinat, Rösti
KRAUTFLECKERL, Blattsalat

TOPFENCREME, Marillenragout
Mit Waldmeister parfümierter FRUCHTSALAT
STRUDELVARIATION, Vanillesauce

44,20 pro Person
Brot, Butter und Gedeck 2,50

VARIANTE III

ZIEGENKÄSE im Speckmantel. Wiesenkräutersalat
EIER SCHWAMMERLSULZ. Vogerlsalat. Himbeervinaigrette
Hausgebeizter LACHS. Dillsenf
Sommerliche SALATE. Zweierlei Dressing. Toppings.
Auswahl an ofenfrischem Brot & Gebäck

WIESENKRÄUTERSUPPE. Brotcroutons

Geschmorter KALBSTAFELSPITZ. Thymian-Erdäpfelpüree. Speckfisolten
Gebratenes ZANDERFILET. Topinamburgrostl.
ROULADE vom Lainzer WILDSCHWEIN. Erdäpfellaibchen.
PILZTASCHERL. Braune Butter

CREME BRÛLÉE

HIMBEERTIRAMISU

ERBEER-JOGHURT-SCHNITTE

Valhrona SCHOKOTÖRTCHEN

48.60 pro Person
Brot, Butter und Gedeck 2.50

Getränkepauschalen

Gerne bieten wir Ihnen folgende Pauschalen für 6 Stunden an:

Light	Weitra Bräu vom Fass. Alkoholfreie Getränke. Tafelwein weiß & rot.	24.80 p.P.
Standard	Weitra Bräu vom Fass. Alkoholfreie Getränke. GV Filius. HAGN. Zw. BAUER. Kaffee/Tee	34.60 p.P.
Exclusiv	Prosecco. Alkoholfreie Getränke. Weitra Bräu vom Fass. Kaffee/Tee Riesling RABL oder GV SCHLOSS GOBELSBURG. BF IGLER oder Revolution BIO. ZILLINGER.	42.80 p.P.

Zuvor oder danach werden alle Getränke nach Verbrauch verrechnet.

Getränke á la carte

Weitra Bier	0.33 l	á	2.90
Römerquelle Mineralwasser	0.75 l	á	4.90
Apfelsaft naturtrüb	0.25 l	á	2.80
Pfirsichnektar, Johannisbeere, Traubensaft	0.25 l	á	3.00
Prosecco D.O.C.	0.75 l	á	21.00
Grüner Veltliner Sekt. HUBER	0.75 l	á	30.00
Rosé Sekt Pinot Noir. HUBER	0.75 l	á	32.00

Weißwein

Welschriesling. ARTISAN. Neusiedlersee	0.75 l	á	17.00
Grüner Veltliner Filius. HAGN. Weinviertel	0.75 l	á	17.00
Grüner Veltliner Lössterrassen. SCHLOSS GOBELSBURG. Kampthal	0.75 l	á	21.00
Riesling Terrassen. RABL. Kampthal	0.75 l	á	21.00
Chardonnay vom Kalk. ALTENBURGER. Neusiedlersee	0.75 l	á	23.00
Sauvignon Blanc Klassik. MUSTER. Südsteiermark	0.75 l	á	27.00
Gelber Muskateller Klassik. SKOFF. Südsteiermark	0.75 l	á	26.00

Rotwein

Zweigelt. BAUER. Neusiedlersee.	0.75 l	á	18.00
Zweigelt Eichkogel Reserve. KRUG. Thermenregion	0.75 l	á	27.00
Blaufränkisch Klassik. IGLER. Mittelburgenland	0.75 l	á	22.00
Blaufränkisch Goldberg. J. HEINRICH. Mittelburgenland	0.75 l	á	29.00
Cabernet Sauvignon. PFNEISL. Mittelburgenland	0.75 l	á	34.00
Pinot Noir. LANDAUER-GISPERG. Thermenregion	0.75 l	á	24.00
Revolution BIO (Regent/Rösler). ZILLINGER. Weinviertel	0.75 l	á	24.00
St. Laurent. GSELLMANN & HANS. Mittelburgenland	0.75 l	á	26.00
St. Laurent Reserve. AUMANN. Thermenregion	0.75 l	á	32.00
Redmont (Bf/CS/Sy/Zw). MARKOWITSCH. Carnuntum	0.75 l	á	36.00

Kaffee Klassik Blend – Rösterei Alt Wien

Kleiner Espresso	2.20
Großer Espresso	3.80
Melange/Cappuccino	3.40
Caffè Latte	3.60

Tee - Althaus

Darjeeling, Earl Grey, Masala Chai, Roibusch Grüntee, Lindenblüte, Pfefferminze, Früchte, Verveine	3.50
---	------

Mitternachtssnack

Klassische Gulaschsuppe mit Gebäck á 5.80

Kärntner Speck mit frischem Kren, Hirschrohwrurst, Hausgemachtes Sauergemüse, Bregenzerwälder Alpkäse, Bauernbrot á 10.60 pro Person

Auswahl an reifen Hart- & Weichkäse mit Gewürzhonig, Bauernbrot & ofenfrisches Baguette á 12.90 pro Person

Blumenschmuck

wir empfehlen folgenden Floristen:

Wilde Rose

Frau Claudia Drozda-Rozenky

St. Veit-Gasse 53

1130 Wien

Tel. 01 879 65 15

Selbstverständlich kann der Blumenschmuck auch vom Veranstalter selbst eingebracht werden.

Musik

Sie möchten gerne einen DJ organisieren? Wir garantieren Stimmungsmusik von

Steve NICK

T: +43 676 33 68 596

E: steve.nick@me.com

I: Stevenick.com

Live Musik

DUO máXimo

T. +43 650 28 067

E. info@maximo-music.at

www.maximo-music.at

Shuttle

Gerne holen wir Sie und Ihre Gäste mit unserem Golfcart ab und bringen sie auch wieder zum Lainzer Tor zurück. Dafür berechnen wir einen Pauschalpreis von EUR 150.00.

Öffnungszeiten

Wir möchten darauf hinweisen, dass wir bei Abendveranstaltungen nur eine begrenzte Bewilligung der Öffnungszeiten anbieten können und diese mit spätestens 3:00 Uhr enden muss.

Kalkulation

Um einen Teil des Restaurants exklusiv für Sie zu reservieren, erlauben wir uns einen Mindestumsatz von EUR 3.000,00 festzulegen.

Um das gesamte Restaurant exklusiv für Sie zu reservieren, erlauben wir uns einen Mindestumsatz von EUR 6.000,00 festzulegen. Sollte die Konsumation der Speisen- und Getränkeleistung diesen Betrag nicht erreichen, wird die Differenz als Raummiete verrechnet.

Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer

WAS ICH SONST NOCH OFT GEFRAGT WERDE.....

- Wo können standesamtliche Hochzeiten oder eingetragene Partnerschaften abgehalten werden?

Der Tilgnersaal des Wien Museum in der Hermesvilla ist für standesamtliche Hochzeiten genehmigt.

Anfragen von freien Terminen sowie Anmietung bitte direkt an das Wien Museum.

Frau Christine Koblitz

T. +43 1 505 87 47 84033

E. christine.koblitz@wienmuseum.at

- Dürfen Gäste mit dem Auto zufahren?

Nein, prinzipiell müssen alle Gäste zu Fuß zum Restaurant spazieren oder Sie nehmen unseren E-Shuttle-Service in Anspruch. Hierfür stehen 2 Golfcarts mit einer Kapazität von 7 beziehungsweise 13 Sitzplätzen zur Verfügung. Es gibt keine fixen Abfahrtszeiten, Gäste werden auf Anfrage vom Haupttor – Lainzer Tor abgeholt als auch wieder zurück gebracht.

Findet die Hochzeit im Tilgnersaal statt, kann das Brautpaar um 3 Einfahrtsgenehmigungen bei der MA 49 ansuchen.

Herr Daniel Gattermeyer

T. +43 1 4000 49517

E. daniel.gattermeyer@wien.gv.at

- Dürfen Lieferanten zufahren?

Ja, Lieferanten (Blumen/Torten/Technik/Musik) erhalten am Tag selbst beim Lainzer Tor eine Einfahrtsgenehmigung. Hierfür muss nicht im Vorfeld angesucht werden.

- Welche Technik steht zur Verfügung?

Eine Hausanlage sowie ein Funkmikrofon stehen zur kostenlosen Nutzung bereit. Hier kann mittels USB-Stick Musik abgespielt werden.

Die Tonanlage ist ebenfalls mit einem Chinch- beziehungsweise Klinke-Anschluss versehen, sodass diese mit einem Mischpult (vom DJ/Live Band) oder mittels Laptop mitbenutzt werden kann.

Beamer/Leinwand oder ähnliches sind nicht vor Ort, können aber gerne über unseren Kooperationspartner angemietet werden. Wir übernehmen dies gerne für Sie.

- Wie werden die Tische gedeckt?

Unsere eckigen Tische werden nach Ihren individuellen Vorstellungen zusammengestellt und mit weißer Tischwäsche und Mundserviette eingedeckt.

Runde Tische stehen nicht zur Verfügung, können aber auf Wunsch gerne extern angemietet werden. Kosten werden je nach Aufwand weiterverrechnet.

Weißer Hussen stehen keine zur Verfügung. Können ebenfalls gerne inklusive Stuhl extern angemietet werden.

- Sind Stehtische für den Empfang vor Ort?

Gerne stellen wir Ihnen 8 Stehtische mit champagnerfarbenen Stretch-Hussen kostenlos zur Verfügung.

- Kann ich den eigenen Wein mitbringen?

Ja, gerne können Sie Ihren Lieblingswein selbst organisieren. Wir berechnen EUR 12.00 Stoppelgeld pro geöffneter Flasche.

- Kann ich einen Caterer mitbringen?

Leider nein. In unserer Küche wird alles direkt vor Ort frisch zubereitet und der Küchenbereich wird auch für den regulären Betrieb verwendet. Somit können wir keinen Platz für Fremdpersonal zur Verfügung stellen.

- Welche zusätzlichen Kosten fallen noch an?

Der E-Shuttle (EUR 150.00 Ganztags) sowie eine Servicepauschale von 7% der Gesamtkonsumation welche alle Mitarbeiterkosten nach 24 Uhr, Reinigungskosten sowie TIP inkludiert.