

## Zum Aperitif

Hermes-Frizzante. –pur. –Pflirsichmark. –Holunder  
EUR 3.90 pro Glas  
oder  
2017 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**

- Karamellisierte 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



Café Restaurant Labstelle

### **Lainzer Fingerfood-Buffer**

Wildschweinverhackertes auf Bauernbrot

Apfel-Kalbsleberpastete.

Wildschweinrohurst. Hausspeck.

Hausgemachtes. eingelegtes Sauergemüse

\*\*\*\*\*

Faschierte Wildschweinlaibchen.

Dukatenschnitzerl. Erdäpfelsalat.

Wildschweinragout. Serviettenknödel.

Kraufleckerl

\*\*\*\*\*

Früchtestreuselkuchen

Topfencreme

Kaiserschmarrn

26.00 pro Person

### **HERMES Fingerfood-Buffer**

Gekräuterte Hühnerbrust. Wiesenkräutersalat

Marinierter Weiderindstafelspitz. Käferbohnen. Vogelsalat. Kernöl

Wildschweinschinken. Preiselbeerobers

\*\*\*\*\*

Wiesenkräuterschaumsuppe. Zitrus-Croutons

\*\*\*\*\*

Gegrilltes Forellenfilet. Kapernbutter. Petersilerdäpfel

Rosa gebratene Schweinsmedaillons. Liebstöckl-Linguini

Geschmortes Lainzer Wildschwein. Wurzelrahm. Erdäpfel-Pilzroulade

Saisonale Teigtascherl. Walnussbutter

\*\*\*\*\*

Fru Fru

Schokomousse im Glas. Eingelegte Süßweibirne

Kaiserschmarrn

Topfen-Himbeerwürfel

38.00 pro Person

## Menü I

Wildkräuterschaumsuppe. Zitrus-Croutons

\*\*\*\*

Ragout vom Lainzer Wildschwein. Schmorgemüse. Sauerrahmsoufflé.

\*\*\*\*

Griessflammerie. Beerenröster

26.00 pro Person  
Brot. Butter und Gedeck 2.50

## MENÜ 2

Gebackene Blunz'n. Veltlinerkraut

\*\*\*\*

Gekochter Weiderindstafelspitz. Cremespinat. Semmelkren. Schnittlauchsauce.

\*\*\*\*

Milchrahmstrudel. Vanillesauce

30.40 pro Person  
Brot. Butter und Gedeck 2.50

## MENÜ 3

Apfel-Karottenschaumsuppe. Walnuss-Stangerl.

\*\*\*\*

Maispoulardenbrüstchen. Cremige Thymianpolenta. Zuckererbsenschoten.

\*\*\*\*

Schoko-Tarte. Karamell Espuma

31.70 pro Person  
Brot. Butter und Gedeck 2.50

## MENÜ 4

Ziegenkäsemousse.

Knackige Blattsalate. Brotchip.

\*\*\*\*\*

Saisonales Pastagericht.

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Lainzer Wildschweinkeule.

Thymian-Erdäpfelpürree. Romanesco

\*\*\*\*\*

Nougatknödel. Orangen-Minzsalat.

45.20 pro Person

Brot. Butter und Gedeck 2.50

## Menü 6

Waldpilzconsommé. Ricotta-Pilztascherl

\*\*\*\*\*

Hühnerleber. Orangen-Karamelljus. Zupfsalat

\*\*\*\*\*

Tranche vom rosa Kalbsrücken. Sauerrahmsoufflé. Babykarotten.

\*\*\*\*\*

Warmes Schokoküchlein.

52.60 pro Person

Brot. Butter und Gedeck 2.50



Café Restaurant Labstelle

## **BUFFET „LANDPARTIE“**

BAUERN SPECK. Opas ROHGESELCHE  
eingelegtes Essiggemüse. frischer Kren & Senf  
WILDSCHWEINVERHACKERTES. KRÄUTERTOPFEN  
„GABELBISSEN“ Matjes. Französischer Salat  
BRAT'LCARPACCIO. Senfcreme.

\*\*\*\*\*

Kräftige RINDSSUPPE. Kräuterfrittaten

\*\*\*\*\*

Lainzer WILDSCHWEINKEULE geschmort. Erdäpfellaibchen. Wurzelgemüse  
Gebratenes FORELLENFILET. Petersilienerdäpfel. Saisonales Gemüse  
JUNGSCHWEINSBRATEN. Sauerkraut. Knödel  
KÄSESPÄTZLE. Röstzwiebeln.

\*\*\*\*\*

GRIESSFLAMMERIE. Beerenragout  
Überbackene TOPFENPALATSCHINKEN  
SCHOKOLADEMOUSSE. frisches Fruchtmarmelade

36.80 pro Person

Brot. Butter und Gedeck 2.50

## **BUFFET „HERMES“**

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-Pilzlaibchen. 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

## BUFFET „SCHLOSS-TRÄUMEREIEN“

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

\*\*\*\*\*

WIESENKRÄUTERSUPPE. Brotcroutons,

\*\*\*\*\*

Geschmorter KALBSTAFELSPITZ. Thymian-Erdäpfelpüree. Speckfisolen.  
Gebratenes ZANDERFILET. Topinamburgröstl.  
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:

<b>Light</b>	Weitra Bräu vom Fass. Alkoholfreie Getränke. Tafelwein weiß & rot.	24.80 p.P.
<b>Standard</b>	Weitra Bräu vom Fass. Alkoholfreie Getränke. GV Schloss Gobelsburg. Zweigelt. MARKOWITSCH. Kaffee/Tee	34.60 p.P.
<b>Exklusiv</b>	Hermes-Frizzante. Alkoholfreie Getränke. Weitra Bräu vom Fass. Kaffee/Tee Riesling ENGELBRECHT. Blaufränkisch IGLER.	42.80 p.P.

Zuvor oder danach werden alle Getränke nach Verbrauch verrechnet.

## Getränke á la carte

Weitra Bräu.	0.33 l	á	3.20
Römerquelle Mineralwasser.	0.75 l	á	4.90
Apfelsaft naturtrüb.	0.25 l	á	2.80
Pfirsichnektar. Birnennektar. Traubensaft.	0.25 l	á	3.00
HERMES-Frizzante. RAMSSL.	0.75 l	á	21.00
Grüner Veltliner Sekt. HUBER.	0.75 l	á	30.00
Rosé Sekt Villa Katharina. WENINGER.	0.75 l	á	32.00

## **Weißwein**

Grüner Veltliner Löss. SCHLOSS GOBELSBURG. Kamptal.	0.75 l	á	21.00
Riesling Stoakammerl. ENGELBRECHT. Kamptal	0.75 l	á	22.00
Chardonnay. NITTNAUS. Neusiedlersee.	0.75 l	á	24.00
Sauvignon Blanc Klassik. MUSTER. Südsteiermark	0.75 l	á	28.00
Gelber Muskateller Klassik. SKOFF. Südsteiermark	0.75 l	á	26.00

## **Rotwein**

Zweigelt. MARKOWITSCH. Carnuntum.	0.75 l	á	18.00
Zweigelt Carnuntum. PIMPEL. Carnuntum.	0.75 l	á	22.00
Blaufränkisch Klassik. IGLER. Mittelburgenland	0.75 l	á	22.00
Blaufränkisch Goldberg. J. HEINRICH. Mittelburgenland	0.75 l	á	29.00
Cabernet Sauvignon. SCHEIBLHOFER. Neusiedlersee.	0.75 l	á	34.00
Pinot Noir. LANDAUER-GISPERG. Thermenregion	0.75 l	á	24.00
St. Laurent. GSELLMANN & HANS. Mittelburgenland	0.75 l	á	26.00
Redmont (Bf/CS/Sy/Zw). MARKOWITSCH. Carnuntum	0.75 l	á	36.00

## **Kaffee** Klassik Blend – Rösterei Alt Wien

Kleiner Espresso	2.50
Großer Espresso	4.20
Melange/Cappuccino	3.60
Caffè Latte	3.80

## **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, Hirschrohurst, 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-Rozensky

St. Veit-Gasse 53

1130 Wien

Tel. 01 879 65 15

BLÜTENZEIT

Simmeringer Hauptstraße 72

1110 Wien

Telefon & Fax 01 743 54 70

E-Mail [bluetenzeit@gmx.at](mailto:bluetenzeit@gmx.at)

Selbstverständlich kann der Blumenschmuck auch vom Veranstalter selbst eingebracht werden.

## 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 das Restaurant exklusiv für Sie zu reservieren, erlauben wir uns eine Raummiete von EUR 1.000,00 sowie einen Mindestumsatz von EUR 6.000,00 festzulegen. Sollte die Konsumation der Speisen- und Getränkeleistung diesen Betrag nicht erreichen, wird die Differenz weiterverrechnet.

STAND 01/2018

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 zu fahren?

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 zurückgebracht.

### - Dürfen Lieferanten zufahren?

Die Anlieferungen müssen mit dem Restaurant koordiniert 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 geöffnete 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.