



## Buffetvorschläge für einen Heurigenabend

### 1. Schnitzelbuffet:

Schweinsschnitzel, Hühnerschnitzel, Surschnitzel, div. Salate nach Saison.

**Preis / Person: EUR 9,90**

### 2. Hauerjause:

Kalter Fleischaufschnitt, Wurst, Speck, Aufstriche od. Emmentaler, Brot, saures Gemüse, Senf und Kren.

**Preis / Person: EUR 12,00**

### 3. Heurigenbuffet:

Aufstriche, Kümmelbraten, Schweinsbraten, Geselchtes, Rindszunge, Brathendl, div. Salate nach Saison, Senf und Kren, Käse vom Brett, Brot und Gebäck.

**Preis / Person: EUR 15,00**

### 4. Schlemmerbuffet:

Aufstriche, Kümmelbraten, Geselchtes, Schweinsbraten, Rindszunge, kleine Schnitzerln, Fleischlaibchen, Schinkenfleckerl, Brathendl, Blunzengröstel, div. Salate nach Saison, Brot, Gebäck, Senf und Kren.  
Dessert: Apfel- und Topfenstrudel

**Preis / Person: EUR 18,00**

### 5. Schmankerlbuffet:

Roastbeef od. Tiroler Schinkenspeck mit Melone, Geselchtes, Schweinsbraten, Schinkenfleckerl, kleine Schnitzerln, Fleischknödel mit Sauerkraut, geb. Gemüsevariation mit Sauce Tartar, geb. Hühnerhaxerln, Gemüseauflauf od. Bärlauchstrudel, Fleischstrudel, div. Salate nach Saison, Brot, Gebäck, Senf und Kren.  
Dessert: Käse vom Brett mit Obst, od. Apfel- und Topfenstrudel

**Preis / Person: EUR 23,00**

Sollten Sie individuelle Wünsche haben, würden wir Sie ersuchen, sich mit uns in  
Verbindung zu setzen.



## Getränke

¼l Nußberger Heuriger	EUR	2,40
¼l Nußberger Welschriesling, Grüner Veltliner, Riesling – Traminer, Cuvée - Rotwein	EUR	2,40
0,75l Nußberger Rheinriesling (auch glasweise)	EUR	11,40
0,75l Nußberger Weißer Burgunder (auch glasweise)	EUR	13,80
0,75l Riesling Rosengartl (auch glasweise)	EUR	13,80
¼ l Traubenmost	EUR	2,00
0,35l Mineralwasser, Kracherl u. Almdudler	EUR	1,70
¼ l Sodawasser	EUR	1,00
1 Glas Begrüßungssekt (Eigenbaumarke Nussecco) oder	EUR	2,20
1 Hausschnapsel	EUR	2,20
auf Wunsch: Kaffee pro Person	EUR	1,90