

Für Ihr Fest 2023



weingutklager.at

„Man muss die Feste feiern, wie sie fallen!“

Genießen Sie mit Ihren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns beim Heurigen.

Bei uns finden Sie eine große Auswahl an Gerichten für Jedermanns Geschmack.

Als erster Wiener Heurigenbetrieb nördlich der Donau verpflichten wir uns aus voller Überzeugung heimischen und saisonalen Produkten. Dafür wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Natürlich bieten wir auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten die Möglichkeit, Feiern oder Events zu veranstalten. Mehr dazu gerne telefonisch oder per Mail.

In den Schönwetter-Monaten bietet sich unser grüner, geselliger Garten an. Sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, reservieren wir natürlich automatisch ebenso ein nettes Plätzchen in unserem Heurigenlokal.

Nachfolgend stellen wir Ihnen verschiedene Buffet-Varianten vor. Für Fragen oder Änderungswünsche stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihren Besuch.





Getränke für Ihr Fest

Als Aperitiv empfehlen wir

Rosé Frizzante	Glas	4,50
Marika Frizzante (Weißburgunder)	Glas	4,00
Aperol Spritz	¼ l	5,00
Holunder Spritzer	¼ l	4,50

Offene Getränke

Heuriger	1 l	15,20
Zweigelt Cuvée	1 l	15,20
Traubensaft	1 l	15,20
Sodawasser	1 l	4,00
Mineralwasser still oder prickelnd	1 l	4,00
Bier	0,3 l	3,80

Flaschenweine

Wiener Gemischter Satz DAC 2022	0,75 l	20,40
Grüner Veltliner Braschen 2022	0,75 l	22,80
Riesling Neusatz 2022	0,75 l	22,80
Weißburgunder In den Sätzen 2022	0,75 l	19,20
Zweigelt Classic 2021	0,75 l	24,00
Kaffee mit Milch und Zucker	Tasse	3,30

Speisen für Ihr Fest

Reblausteller

19,50 pro Person

Schmackhaft & traditionell:

Veltliner Schinken vom Weinviertler Strohschwein

Regionale Wurstspezialitäten

Kalter Schweinebraten vom Bauch und Karree

Wildschinken an Preiselbeeren

Verschiedene heimische Weich- und Hartkäse

Fein garniert mit Obst, Butter und Chutney

Drei hausgemachte Aufstriche:

Sorten zur Wahl: Ei, Liptauer, Frühlingskäs, Verhackertes, Thunfisch,

Gorgonzola, Quargel, Schmalz, veganer Aufstrich der Saison uvm.

Fein garniert mit Essiggurkerl, Pfefferoni, knackigem Gemüse & Ei

Lendls Hausbrot & Gebäckvariation

Dessert:

Apfel- u. Topfenstrudel

Hauerplatte

21,00 pro Person

Saftiges Brathuhn

Dreierlei Schweinsbraten vom Weinviertler Strohschwein:

Leichtes Karree, saftiges Sur- und Bauchfleisch

Gebratene Blutwurst mit frisch geriebenem Kren und Senf

Faschierter Braten

Heimisches Wildgericht (je nach Saison)

Salatvariationen

(Kartoffel, Kraut, Gurke, Schwarzwurzel und vieles mehr)

Lendls Hausbrot & Gebäckvariation

Speisen für Ihr Fest

Winzerbuffet

27,00 pro Person

Zweierlei vom Steirischen Huhn:
Gebackene Keulen & Brathuhn

Dreierlei Schweinsbraten vom Weinviertler Strohschwein:
Leichtes Karree, knuspriges Sur- und Bauchfleisch an flaumigen
Semmelknödeln

Schnitzelvariation:
Saftige Hühner- und Surschnitzerl

Gebratene Blutwurst mit frisch geriebenem Kren und Senf
an Kartoffelrösti

Faschierter Braten oder Laibchen

Hausgemachte kleine Fleisch- und Grammelknödel
an g'schmackigem Sauerkraut

Leichter Gemüseauflauf der Saison
Spinat- oder Gemüsestrudel mit Sauce Tartar und Kräuterdip

Salatvariationen
(Kartoffel, Kraut, Gurke, Schwarzwurzel und vieles mehr)

Lendls Hausbrot & Gebäckvariation

Veggi Winzi

27,00 pro Person

Verschiedene Aufstrichhappen
(Liptauer, Ei, Knoblauch Thunfisch, Veganer Aufstrich der Saison uvm.)

Linsenragout an flaumigen Semmelknödeln

Gebackenes Allerlei
Knusprig gebackene Zucchini, Karfiol, Sellerie und Pilze
mit Sauce Tartare und Knoblauchdip

Semmel und Kartoffelknödel
an g'schmackigem Sauerkraut

Leichter Zucchini-Tomate-Mozzarella-Auflauf mit Kartoffelrösti

Spinat- oder Gemüsestrudel mit Sauce Tartar und Kräuterdip

Salatvariationen
(Kartoffel, Kraut, Gurke, Schwarzwurzel und vieles mehr)

Lendls Hausbrot & Gebäckvariation

Speisen für Ihr Fest

Schlemmerbuffet

57,00 pro Person

Antipasti & Vorspeisenvariation

Verschiedene Aufstrichhappen
(Liptauer, Verhackertes, Knoblauch uvm.)

Veltliner Schinken vom Weinviertler Strohschwein

Hausgemachtes Roastbeef an Sauce Tartare

Gegrillte, marinierte Zucchini & Paprika

Schafsfrischkäse an Zwiebel und Kernöl

Oliven & reichlich knackige Garnitur

Suppe

Klare Suppe mit Einlage nach Wahl
(Frittaten, Griesnockerl oder Leberknöderl)

Warme Speisen

Zweierlei vom Steirischen Huhn:
Gebackene Keulen & Brathuhn

Dreierlei Schweinsbraten vom Weinviertler Strohschwein:
Leichtes Karree, knuspriges Sur-, und Bauchfleisch
an flaumigen Semmelknödeln

Schnitzelvariation:

Saftige Hühner- und Surschnitzerl

Gebratene Blutwurst mit frisch geriebenem Kren und Senf
an Kartoffelrösti

Faschierter Braten oder Laibchen

Hausgemachte kleine Fleisch- und Grammelknödel
an g'schmackigem Sauerkraut

Leichter Gemüseauflauf der Saison

Spinat oder Gemüsestrudel mit Sauce Tartare und Kräuterdip

Salatvariationen

Kartoffel, Kraut, Gurke, Schwarzwurzel und vieles mehr

Lendl's Hausbrot & Gebäckvariation

Dessert

Apfel- u. Topfenstrudel an Vanillesauce

Luftiger Früchtekuchen der Saison

Kleine Petit Fours aus Stammersdorf

Punschkräpferl, Schaumröllchen und Kokoskupperln

Käsevariation

Verschiedene heimische Weich- und Hartkäse

Fein garniert mit Obst, Butter und Chutney

Speisen für Ihr Fest

Alles Wild

70,00 pro Person

Da wir besonders großen Wert auf heimische und saisonale Produkte legen, bieten wir als besondere Spezialität auf Anfrage ein kreatives Wildbuffet an. Das Fleisch stammt aus Stammersdorfer Eigenjagd rund um unsere Wiesen und Weingärten.

Mehr Regionalität „geht nicht“!

Antipasti & Vorspeisenvariation

Verschiedene Aufstrichhappen
(Liptauer, Verhackertes, Knoblauch uvm.)

Feines Carpaccio vom Reh auf Wiesenkräutersalat

Deftige Wildwürste mit Chutney und Senf

Aromatischer Wildschweinschinken mit Oberskren und Preiselbeeren

Reichlich knackige Garnitur von Feld und Garten

Suppe

Bouillon mit Einlage
oder Gemüsecremesuppe der Saison

Warme Speisen

Zweierlei vom Reh:
Rehschnitzerl in Kürbispanade & Gebratenes Rehfilet
mit Preiselbeeren

Wildschwein oder Rehragout (je nach Saison)
an flaumigen Semmelknödeln und Rotkraut

Pikantes Rehcurry mit buntem Gemüse und Cashew Nüssen
an duftigem Reis

Buntes Pfannengemüse
Spinat oder Gemüsestrudel mit Sauce Tartar und Kräuterdip

Salatvariationen

Kartoffel, Kraut, Gurke, Schwarzwurzel und vieles mehr

Lendl's Hausbrot & Gebäckvariation

Dessert

Apfel- u. Topfenstrudel an Vanillesauce

Obstkuchen

Kleine Petit Fours aus Stammersdorf

Punschkrapferl, Schaumröllchen und Kokoskupperln

Käsevariation

Verschiedene heimische Weich- und Hartkäse

Fein garniert mit Obst, Butter und Chutney

Anfahrt

Mix und Match

Möchten Sie zusätzlich einen Zwischengang oder süßen Abschluss genießen? Dann können Sie auch gerne individuell bestellen:

Aufstrichhappen (Empfang)	6,80 pro Person
Vorspeisenbuffet	11,50 pro Person
Suppe	4,50 pro Person
Käsebuffet	11,50 pro Person
Dessertvariation	7,20 pro Person

Extras für Ihr Fest

Weiß gedeckte Tischtücher	2,50 pro Person
Blumengestecke	35,00 pro Gesteck
Heurigenmusik	Preis auf Anfrage
Weinverkostung	10,00 pro Person

Kinderermäßigung

Kinder bis zum 5. vollendeten Lebensjahr genießen bei uns gratis. Ab dem 6. bis zum vollendeten 12. Lebensjahr erhalten Kinder eine 50% Ermäßigung des jeweiligen Preises.

Mit dem Auto oder Bus

- Über Nord- oder Floridsdorferbrücke bis zur Brünnerstraße
- > weiter stadtauswärts bis nach Stammersdorf
 - > bei Kreuzung mit Stammersdorfer Straße links einbiegen
 - > Stammersdorfer Straße bis zur Nr. 14 fahren (ziemlich am Ende der Stammersdorfer Straße) oder über Donauuferautobahn (A22) Richtung Tulln
 - > Ausfahrt Strebersdorf abfahren
 - > bei Pragerstraße links Richtung Strebersdorf
 - > bei der Kreuzung Rußbergstrasse rechts
 - > durch Strebersdorf Richtung Stammersdorf über Dr. Nekowitsch Straße
 - > weiter die Stammersdorfer Straße bis zur Nr. 14 (rechts) fahren

Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

- Mit der U6 bis Floridsdorf
- > mit der Straßenbahnlinie 30 oder 31 nach Stammersdorf
 - > zu Fuß die Stammersdorfer Straße entlang gehen bis zur Nr. 14 (ca. 12 Gehminuten) oder
 - > mit der Straßenbahnlinie 31 vom Schottenring (Zentrum, 1. Bez.) bis nach Stammersdorf (Endstation)
 - > zu Fuß die Stammersdorfer Straße entlang gehen bis zur Nr. 14 (ca. 12 Gehminuten)



weingutklager.at

Weingut Katharina Klager

Stammersdorferstraße 14
1210 Wien, Österreich
T +43 676 6800576
wein@weingutklager.at

Heuriger G. & H. Klager

Stammersdorferstraße 14
1210 Wien, Österreich
T +43 1 2924107
info@weingutklager.at

