

Für Ihr Fest



weingutklager.at





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

Hauseigener Frizzante

Marika Frizzante (Weißburgunder)

Aperol Spritz

Holunder Spritzer

Bowle, Melonen-Spritzer (nach Saison)

Offene Getränke

Heuriger

Weißburgunder

Zweigelt Cuvèe

Traubensaft

Sodawasser

Mineralwasser still oder prickelnd

Bier

Flaschenweine

Wiener Gemischter Satz DAC

Grüner Veltliner Braschen

Riesling Neusatz

Weißburgunder In den Sätzen

Zweigelt Classic

Kaffee mit Milch und Zucker

Preise laut aktueller Heurigen-Weinkarte.

Speisen für Ihr Fest

Reblausteller

32,00 € pro Person

Schmackhaft & traditionell:

Veltliner Schinken vom Weinviertler Strohschwein

Regionale Wurstspezialitäten

Kalter Schweinebraten vom Bauch und Karree

Verschiedene heimische Weich- und Hartkäse fein garniert

Hausgemachte Aufstriche

fein garniert mit Essiggemüse & Ei

Unterleuthner-Hausbrot & Gebäckvariation



weingutklager.at

Hauerplatte

29,00 € 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

Salatvariationen

Unterleuthner-Hausbrot & Gebäckvariation

Speisen für Ihr Fest

Winzerbuffet

38,00 € 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 Fleisch- und Grammelknödel
an g'schmackigem Sauerkraut

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

Salatvariationen

Unterleuthner-Hausbrot & Gebäckvariation



weingutklager.at

Veggi Winzi

38,00 € pro Person

Verschiedene Aufstrichhappen

Linsenragout an flaumigen Semmelknödeln

Gebackenes Allerlei

Semmel- und Kartoffelknödel
an g'schmackigem Sauerkraut

Leichter Zucchini-Tomate-Mozzarella-Auflauf mit Kartoffelrösti

Spinat- oder Gemüsestrudel mit Sauce Tartar und Kräuterdip

Salatvariationen

Unterleuthner-Hausbrot & Gebäckvariation

Mix und Match

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

Aufstrichhappen (Empfang)	7,80 € pro Person
Vorspeisenbuffet	21,00 € pro Person
Käsebuffet	11,50 € pro Person
Dessertvariation	8,50 € pro Person

Extras für Ihr Fest

Weiß gedeckte Tischtücher	3,00 € pro Person
Heurigenmusik	Preis auf Anfrage
Weinverkostung	15,00 € pro Person
mitgebrachte Mehlspeisen	3,00 € pro Person
Fahrtspesen für Catering	50,00 €
inklusive Geschirr	zusätzlich 2,80 € 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.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive aller Steuern ohne Trinkgeld.

Anfahrt

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

