



Auer Buffets 2024

THINK GLOBAL
EAT LOCAL

Wir beziehen unsere Produkte von regionalen Produzenten. Das Hendl kommt vorwiegend aus der Steiermark, das Schwein aus der Ötscher Gegend oder aus dem Tullner Feld. Das Gemüse aus Wien und dem Umland. Nur die Zitronen kommen aus dem Süden. Alles wird von uns traditionell von Hand verarbeitet.

Genuss der satt und glücklich macht.

Zum Empfang

Selbstgemachtes Hausbrot mit 3erlei Aufstrich G A M
auch vegan möglich
4 € p.P.

Flammkuchen
Zwiebel | Speck | Sauerrahm
Artischocke | getrocknete Tomaten vegan
6 € p.P.

HEURIGENBUFFET

Salatbuffet o vegan
Erdäpfel M | Gurke | Kraut | Vogerlsalat | Kernöldressing MO

Knuspriger Kümmelbraten vom Jungschwein
Veltlinerkraut o | Serviettenknödel ACG | Bratlsaft M
Hendlgulasch | selbstgenmachte Nockerl ACGLO
Krautfleckerl ACG
Ofengemüse vegan | Wiesenkräuter

Auer Millirahmstrudel ACG | Vanillesauce G
Saftiger Schokoladenkuchen A vegan | Preiselbeeren

29 € p.P. (ab 15 Personen)



Auer Buffets 2024

GEMISCHTES HAUSBUFFET

Salatbuffet o vegan

Erdäpfel M | Gurke | Kraut | Rote Rübe o | Vogerlsalat
Kernöldressing M

Knuspriger Kümmelbraten vom Jungschwein M
Veltlinerkraut o vegan | Serviettenknödel ACG | Bratlsaft M
Kalbsvögerl | cremige Mandelpolenta EGM
Gebackenes vom Huhn ACG | Zitrone
Spinatknödel ACG | Braune Butter | Bergkäse
Kärntner Kasnudel ACG
Krautfleckerl A
Gerösteter Radiccio | Honig | Orange vegan
Ofengemüse | Wiesenkräuter vegan

Auer-Strudelvariation ACG

Auer Millirahm ACG | Topfenstrudel ACG | Loretta's Apfelstrudel ACG
Saftiger Schokoladenkuchen A vegan | Preiselbeere

38 € p.P. (ab 15 Personen)



Auer Buffets 2024

SOMMERBUFFET

Salatbuffet o vegan

Bio Käferbohnen M | Jungkraut | Paradeiser
Vogerlsalat | Kernöldressing M

Schafkäsegupferl Himbeere GM
Geschmorte Paradeiser

Zwiebel Tarte | sautierter Blattspinat ACG

Gerösteter Radiccio | Honig | Orange

Geschmorte Melanzani | Paradeiser | Käse | Basilikum auch vegan möglich

Chili sin carne vegan

Spinatknödel ACG | Braune Butter | Bergkäse

Schlutzkrapfen | Humus AM vegan | Karamellisierte Zwiebel G

Gebackene Topfentorte | Mandel | Frische Beeren CG

Saftiger Schokoladenkuchen A | Preiselbeere vegan

Mascarpone Nockerl G | Erdbeer-Rhabarber-Süppchen

35 € p.P. (ab 15 Personen)



Auer Buffets 2024

WINTERBUFFET

Salatbuffet o vegan

Erdäpfel m | Gurke | Kraut | Bio Käferbohnen
Bunter Blattsalat der Saison | Kernöldressing m

Knuspriger Kümmelbraten vom Jungschwein m
Veltlinerkraut o | Serviettenknödel ACG | Bratlsaft m
Hirschragout o | Rotkraut o | selbstgemachte Nockerl ACG
Hokaido aus dem Ofen | Rosmarin | Nusspesto HN vegan
Zwiebelkuchen ACG | Walnuss H vegetarisch
Gefüllte Paprika klassisch oder vegetarisch
Spinatknödel ACG | Braune Butter G | Bergkäse G vegetarisch
Kürbis-Schlutzkrapfen G | Geröstete Kürbiskerne vegan
Chili sin carne vegan

Saftiger Schokoladenkuchen A vegan | Preiselbeere
Bratapfel | Zimtsauce | Toncabohne

Kleine Käsevariation G | selbstgemachtes Hausbrot | Nüsse

47 € p.P. (ab 20 Personen)



Auer Buffets 2024

Auer Facts

Damit auch Gäste, die anderen am Buffet nobel den Vortritt lassen, die volle Auswahl genießen, werden die warmen Buffets laufend nachbestückt. Nach spätestens zwei Stunden wird das Buffet abgetragen, da man die Gerichte nicht ohne Qualitätsverlust länger warmhalten kann.

Unsere kalten Buffets sind hingegen Vorspeisenbuffets zu einem Fixpreis und werden nicht nachbestückt. Auf Wunsch bringen wir gerne nach und verrechnen diese Speisen zusätzlich.

Unsere Buffets sind für eine Mahlzeit kalkuliert – wir bitten daher um Verständnis, dass wir, sollten Sie unerwartet länger bleiben, das Buffet vom Nachmittag nicht ohne Aufpreis noch einmal Stunden später als Abendessen servieren können.

Um die beste Qualität zu garantieren, behalten wir und ev. Änderungen der Buffets vor.

Kinder bis 6 Jahre essen gratis, Kinder von 6-12 Jahren zahlen die Hälfte vom Buffetpreis.

Unser Lokal ist bis 24:00 Uhr geöffnet. Gerne verlängern wir unsere Öffnungszeiten für Ihre private Feier. Dabei werden von 24 Uhr bis 1 Uhr 100.-, von 1 Uhr bis 2 Uhr 200.- und von 2 Uhr bis 3 Uhr 300.- abgerechnet.

Gedeck mit Papierservietten, karierte Tischtücher und kleiner Blumenschmuck sind ebenfalls inkludiert.

Bei mitgebrachten Getränken wird ein Stoppelgeld in Höhe eines vergleichbaren Produktes auf unserer Karte verrechnet.

Für mitgebrachte Torten verrechnen wir eine Servicegebühr von 2 Euro p.P. für Teller und Besteck.

Wir verrechnen bei Buchung eines Buffets ab 28 Euro keine Raummiete.

Trinkgelder sind nicht enthalten. Wir bitten daher höflichst dies in Ihrer Kalkulation mit zu bedenken, so dass Sie bei zufriedenstellendem Service dieses auch honorieren können.

STORNOBEDINGUNGEN:

Stornierungen müssen bitte schriftlich bei uns eingehen und schriftlich rückbestätigt sein.

Ab 14 Tage vor der Veranstaltung werden 30 % des Angebotes,

ab 1 Woche vor der Veranstaltung 50 % des Angebotes ,

am Tag der Veranstaltung 100 % des Angebotes in Rechnung gestellt.

Bitte bestätigen Sie uns daher 1 Woche vor der Veranstaltung die garantierte Personenanzahl - für diese Anzahl werden Raum, Speisen und Gedecke für Sie vorbereitet und verrechnet.

Sollten unerwartet mehr Gäste kommen, erlauben wir uns das Buffet dementsprechend aufzustocken und zu verrechnen.

Um Auer Location auf Anfrage exklusiv zu mieten, wird eine Mindestkonsumation verrechnet,

je nach Tageszeit, Saison und Wochentag variiert diese von € 3.000,00 bis € 15.000,00

STORNOBEDINGUNGEN bei EXKLUSIVBUCHUNG der gesamten Location:

Stornierungen müssen bitte schriftlich bei uns eingehen und schriftlich rückbestätigt sein. Ab 2 Monaten vor der Veranstaltung werden 50% des Angebotes,

ab 1 Monat vor der Veranstaltung 75% des Angebotes,

ab 2 Wochen vor der Veranstaltung 90 % des Angebotes,

ab 1 Woche vor der Veranstaltung 100% des Angebotes in Rechnung gestellt.

Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben. Druckfehler, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten. Als Gerichtsstand wird Wien vereinbart.