

THINK GLOBAL EAT LOKAL

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

Bauernbrote mit 3erlei Aufstrich GAM auch vegan möglich 3 € p.P.

HEURIGENBUFFET

Salatbuffet o
Erdäpfel M | Gurke | Kraut | Vogerlsalat | Kernöldressing MO Vegan
Honigschinken vom Ötscherblickschwein
Bio Blunzen A | Bauernspeck M
Weinkäse G | Hausbrot A | SenfM | Kren

Knuspriger Kümmelbraten vom Jungschwein Veltlinerkraut o | Serviettenknödel ACG | Bratlsaft M Auer Festtagshuhn | Bio Sterzschnitten Krautfleckerl A Ofengemüse vegan | Wiesenkräuter

Auer Millirahmstrudel ACG | Vanillesauce G Saftiger Schokoladenkuchen Avegan | Preiselbeeren

28 € p.P. (ab 15 Personen)

Heuriger Schübel-Auer, Kahlenberger Straße 22, 1190 Wien www.schuebel-auer.at



GEMISCHTES HAUSBUFFET

Salatbuffet
Erdäpfel M | Gurke | Kraut | Rote Rübe o | Vogerlsalat
Kernöldressing M
Honigschinken vom Ötscherblickschwein
Bio Blunzen A | Weinkäse G
Hausbrot AG | Senf M | Kren

Knuspriger Kümmelbraten vom Jungschweinm Veltlinerkraut o | Serviettenknödel acc | Bratlsaft m Zwiebelrostbraten | Spätzle Gebackenes vom Huhn acc | Zitrone Spinatknödel acc | Braune Butter | Bergkäse Kärntner Kasnudel acc Krautfleckerl a Ofengemüse | Wiesenkräuter

Auer-Strudelvariation AGG Auer Millirahm AGG | Topfenstrudel AGG | Lorettas Apfelstrudel AGG Saftiger Schokoladenkuchen A | Preiselbeere

37 € p.P. (ab 15 Personen)



SOMMERBUFFET

Salatbuffet o
Bio Käferbohnen M | Jungkraut | Paradeiser
Vogerlsalat | Kernöldressing M
Schafkäsegupferl Himbeere GM
Geschmorte Paradeiser

Zwiebel Tarte | sautierter Blattspinat Gratinierter Ziegenkäse | Nüsse | Apfel Geschmorte Melanzani | Paradeiser | Basilikum Gemüse-Käferbohnen-Eintopf | Kokos Spinatknödel ACG | Braune Butter | Bergkäse Vegane Schlutzkrapfen AM | Karamellisierte Zwiebel

Gebackene Topfentorte | Frische Beeren Saftiger Schokoladenkuchen A | Preiselbeere Mascarpone Nockerl | Erdbeer-Rhabarber-Süppchen

34 € p.P. (ab 15 Personen)



Kaltes Buffet

Salatbuffet o

Erdäpfel M | Gurke | Kraut | Käferbohnen-Kernöl Rote Rübe-Kren | Vogerlsalat

Zerlei Aufstriche G

Ötscherblick Honigschinken | Bauernspeck Kalter Braten | Blunzenradl $_{\rm AG}$ | Saure Wurst $_{\rm M}$

Schafsgupferl g

Mariniertes Gemüse | Oliven

Kleine Käseplatte e | Salzmandel

Saures Gemüse | Pfefferoni | Gurkerl

Isabellatraubensenf M | Kren | Estragonsenf

Butter g | Bauernbrot AG | Baguette AG

17 € pro Person (ab 6 Personen)

Kaltes Buffet klein

Zerlei Aufstriche AGM

Salate o

Erdäpfel м | Gurke | Kraut

Wurstsalat M

Bauernspeck

Kalter Braten

Blunzenradl A G

Bauernkäse g

Isabellatraubensenf M | Kren | Gurkerl M | Pfefferoni M Butter G | Hausbrot AG | Baguette AG

13 € pro Person (ab 6 Personen)



Auer Facts

Damit auch Gäste, die anderen am Buffet nobel den Vortritt lassen, die volle Auswahl genießen, werden die warmen Buffets laufend nachbestückt. Es handelt sich also um ein sogenanntes "ALL YOU CAN EAT" Prinzip. Nach spätestens zwei Stunden wird das Buffet zurück in die Küche geschickt und die Speisen dort fachgerecht versorgt, 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.

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

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.

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 Personenanzahlfür 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 exklusiv zu mieten, wird eine Mindestkonsumation verrechnet, je nach Tageszeit, Saison und Wochentag variiert diese von € 2.000,00 bis € 11.000,00 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.