

Ihr Fest beim  
Fuhrgassl-Huber

Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

## Alles für Ihre Veranstaltung

Wir bieten kulinarische Highlights begleitet von unseren prämierten Weinen aus Eigenanbau. Stellen Sie Ihr Event individuell zusammen. Gerne helfen wir bei der Auswahl!

+43(0)144014 05

[buschenschank@fuhrgassl-huber.at](mailto:buschenschank@fuhrgassl-huber.at)

[www.fuhrgassl-huber.at](http://www.fuhrgassl-huber.at)

Neustift am Walde 68  
A-1190 Wien

Wir stehen für Tradition und höchste Qualität!

# Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

## Empfang

### Aperitif

0,75lt

Sekt Reserve Brut Natur  
Gemischter Satz  
€ 39,00

Rose Frizzante - € 25,20

Pinot Monte Neiberie  
(Weißburgunder  
Schaumwein) - € 25,20

Verjus Spritz  
(alkoholfrei) - € 12,00

### Saisonal

Bowle p.P. € 5,90  
(ab 20 Personen)

oder

Sturm & Most p.P. € 5,20

oder

Punsch und/oder Glühwein  
p.P. € 5,40  
(ab 20 Personen)

### Häppchen

p.P./Speise € 4.50

Diverse Aufstriche mit  
Brot am Tisch eingestellt  
oder

Maroni und/oder  
Braterdäpfel

## Vorspeisen

Köstliche Vorspeisen für Ihre Gäste.

Zusammen mit den Hauptspeisen werden diese am  
Buffet angerichtet.

### Suppen

p.P. € 6,00 (ab 20 Personen)

Klare Rindsuppe mit  
Frittaten, Leberknödel od.  
Grießnocken

oder

Cremesuppe nach Saison  
(z.B Bärlauchsuppe,  
Spargelcremesuppe,  
Brokkolicremesuppe, uvm.)

### Vegetarisch & Fleisch

p.P. € 8.90 (ab 10 Personen)

Schafkäsegupferl & Anti Pasti  
mit Gebäck & Butter

oder

gefüllte Röllchen vom Thun Schinken

oder

Roastbeef mit Sauce Tartare

oder

feine Sulz vom Tafelspitz

## Weinbar

Wir richten Ihnen auf Wunsch exklusiv für Ihre Veranstaltung eine  
Weinbar an, an welcher Ihre Gäste mindestens drei unserer  
hervorragenden Weine (die Sie vorab auswählen) aus unserem  
Weingut verkosten und genießen können.

Die Verrechnung der Weine erfolgt pro Flasche. Die Weinauswahl können Sie anhand  
unserer Weinkarte treffen.

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern & Abgaben, in Euro! Das Servicepersonal  
dankt für Ihr Trinkgeld! Preisanpassungen vorbehalten!

Köstlichkeiten

# Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

## Ihr Fuhrgassl-Huber Buffet

Eine Variation österreichischer Hausmannskost traditionell und frisch zubereitet mit regionalen und saisonalen Zutaten.

p.P. € 29,50

knusprig gebackene Schweins- & Hühnerschnitzel  
zweierlei vom Schweinsbraten mit Sauerkraut & Semmelknödel  
mit Käse überbackene Schinkenfleckerl  
saftige Grillhühner & faschierter Braten  
Spinat-Schafkäsestrudel mit Sauce Tartare &  
karamellierte Krautfleckerl (vegan)

Beilagen:  
gegrilltes Gemüse, Reis, Petersilerdäpfel,  
frisch zubereitete Salate,  
Kren & Saucen

→ Dieses Buffet kann individuell mit "Zusätzliches" erweitert werden!

## Zusätzliches

Buffeterweiterungen zählen für die gesamte Personenanzahl.

Aufpreis p.P. / Speise € 2,00

Fisolen im Speckmantel  
oder  
frisch gebratenes  
Blunzengröstl  
oder  
Südtiroler Schluzkrapfen  
oder  
Spinatknödel mit  
geschmolzener Butter &  
geriebenen Bergkäse

Aufpreis p.P. / Speise € 4,50

knuspriges Backhendl  
oder  
gebackenes Gemüse  
mit Sauce Tartare  
oder  
Veganes Blunzengröstl aus  
roten Rüben vom Dormayer  
mit frischem Kren  
oder  
Fleisch- & Grammelknödel  
mit warmen Speckkrautsalat

Aufpreis p.P. / Speise € 9,00

zart gekochter Tafelspitz mit Apfelkren & Erdäpfelrösti  
oder

Kalbsgulasch mit Butternockerl  
oder

gebratene Bauernente mit Rotkraut & Erdäpfelknödel  
oder

gesurrtes Spanferkel im Ganzen gebraten  
(ab 50 Personen)

HERZHAFTES

# Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

## Sie können sich nicht entscheiden?

hier finden Sie 3 von uns zusammengestellte Vorschläge, die unsere Gäste gerne auswählen:

### Buffetvorschlag „fast fleischlos“

p.P. € 31,50

knusprig gebackene Hühnerschnitzel, mit Käse überbackene Schinkenfleckerl, Spinat-Schafkäsestrudel mit Sauce Tartare, karamellisierte Krautfleckerl (vegan), Spinatknödel mit geschmolzener Butter & geriebenem Bergkäse, Südtiroler Schlutzkrapfen, gegrilltes Gemüse, Reis, Petersilerdäpfel, frisch zubereitete Salate, Kren & Saucen

### Buffetvorschlag „für jeden etwas dabei“

vegan, vegetarisch & Fleisch

p.P. € 34,00

veganes Blunzengröstl aus roten Rüben vom Dormayer mit frischem Kren, gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare, knusprig gebackene Schweins- & Hühnerschnitzel, zweierlei vom Schweinsbraten mit Sauerkraut & Semmelknödel, mit Käse überbackene Schinkenfleckerl saftige Grillhühner & faschierter Braten, Spinat-Schafkäsestrudel mit Sauce Tartare karamellisierte Krautfleckerl (vegan), gegrilltes Gemüse, Reis, Petersilerdäpfel, frisch zubereitete Salate, Kren & Saucen

### Buffetvorschlag „für Feinschmecker“

p.P. € 38,50

Kalbsgulasch mit Butternockerl, zart gekochter Tafelspitz mit Apfelkren & Erdäpfelrösti, knusprig gebackene Schweins- & Hühnerschnitzel, zweierlei vom Schweinsbraten mit Sauerkraut & Semmelknödel, mit Käse überbackene Schinkenfleckerl saftige Grillhühner & faschierter Braten, Spinat- Schafkäsestrudel mit Sauce Tartare karamellisierte Krautfleckerl (vegan), gegrilltes Gemüse, Reis, Petersilerdäpfel, frisch zubereitete Salate, Kren & Saucen

HERZHAFTES

# Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

## Dessert

### Süßes

p.P./Speise € 6,50

Topfen- & Apfelstrudel mit  
Vanillesauce  
oder

Mehlspeisenbuffet mit  
diversen Strudeln & Schnitten  
oder

Petit Fours (2 Stück p.P.)

oder

Süße Knödel mit  
hausgemachtem  
Zwetschkenröster &  
Butterbrösel

### Käse

p.P. € 7.90

Käsevariation vom Brett mit Butter,  
Feigenchutney,  
Brot & Gebäck

## Getränke

Unsere erlesene Weinauswahl finden Sie in unserer [Weinkarte](#).

### Offener Wein

Heuriger (rot/weiß)	1lt	€ 20,80
---------------------	-----	---------

### Alkoholfreie Getränke

Soda	1lt	€ 7,20
Hochquellwasser ( <i>gekühlt &amp; gefiltert</i> )	1lt	€ 2,00
Römerquelle prickelnd/still	0,75lt	€ 6,50
Zitronen- oder Kräuterlimonade	1lt	€ 14,00
Traubensaft	1lt	€ 16,80

### Bier

Weitra Bräu	0,33lt	€ 4,70
-------------	--------	--------

### Kaffee

Espresso / Verlängerter		€ 4,30
-------------------------	--	--------

### Eidler Brand

Fuhrgassl-Huber Tresterbrand Roter Muskateller & Traminer JG 2022 - gebrannt vom Gölles	2cl	€ 5,50
---	-----	--------

# Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

## Gedeckter Tisch & Blumen

Tisch gedeckt mit  
weißem Tischtuch  
& Stielgläsern  
p.P. € 4,50

Frische Blumen als  
Gesteck  
von unserer  
Floristin  
pro Tisch € 33,00

Frische Blumen  
im Glaswürfel  
von unserer  
Floristin  
pro Tisch € 26,00

## Wichtige Informationen

### Preise & Zahlungsmodalitäten:

Die oben genannten Preise gelten für das Jahr 2026! Eventuelle Preiserhöhungen vorbehalten! Unsere Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben. Unser Personal dankt für Ihr Trinkgeld. Die Bezahlung erfolgt am selben Tag bar oder mit Karte (Visa, Master, Maestro). Bei größeren Veranstaltungen ersuchen wir um eine Anzahlung.

### Bekanntgabe der Details:

Wir bitten Sie uns die genaue Personenanzahl, die Wahl des Buffets sowie weitere Details bis spätestens 14 Tage vor Ihrem Veranstaltungstermin bekannt zu geben.

### Allergene/Buffetbeschriftung:

Auf Grund der Allergeninformationsverordnung bitten wir höflich um schriftliche Bekanntgabe, ob Sie für Ihr Buffet eine Beschriftung sowie Angabe der Allergene benötigen.

### Reservierung & Stornobedingungen:

Reservierungen werden von uns nur dann als fix angesehen, wenn Sie uns diese schriftlich bestätigen - [buschenschank@fuhrgassl-huber.at](mailto:buschenschank@fuhrgassl-huber.at).

### STORNOBEDINGUNGEN

#### Veranstaltungen bis 50 Personen:

- Eine kostenfreie Stornierung ist bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn möglich, sofern diese schriftlich bei uns eingelangt.
- Zwischen 4 Wochen und 2 Wochen vor der Veranstaltung werden € 30,- pP als Stornogebühr verrechnet
- Zwischen 2 Wochen und 7 Tagen von der Veranstaltung werden € 40,- pP als Stornogebühr verrechnet.
- Ab 7 Tagen vor der Veranstaltung werden € 50,- pP als Stornogebühr verrechnet.

SERVICE

# Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

SERVICE

## Veranstaltungen zw. 50 und 150 Personen:

- Eine kostenfreie Stornierung ist bis 12 Wochen vor Veranstaltungsbeginn möglich, sofern diese schriftlich bei uns eingelangt.
- Zwischen 12 Wochen und 8 Wochen vor der Veranstaltung werden € 30,- pP als Stornogebühr verrechnet
- Zwischen 8 Wochen und 4 Wochen von der Veranstaltung werden € 40,- pP als Stornogebühr verrechnet.
- Ab 4 Wochen vor der Veranstaltung werden € 50,- pP als Stornogebühr verrechnet

## Veranstaltungen ab 150 Personen:

- Eine kostenfreie Stornierung ist bis 16 Wochen vor Veranstaltungsbeginn möglich, sofern diese schriftlich bei uns eingelangt.
- Zwischen 16 Wochen und 12 Wochen vor der Veranstaltung werden € 30,- pP als Stornogebühr verrechnet
- Zwischen 12 Wochen und 8 Wochen von der Veranstaltung werden € 40,- pP als Stornogebühr verrechnet.
- Ab 8 Wochen vor der Veranstaltung werden € 50,- pP als Stornogebühr verrechnet.

## **SONDERVEREINBARUNG BEI EXKLUSIVBUCHUNGEN (Hauerkuchl exklusiv od. gesamtes Haus exklusiv)**

Bitte beachten Sie, dass eine Exklusivbuchung bis 8 Monate vor der Veranstaltung kostenfrei storniert werden kann. Danach ist die vereinbarte Mindestkonsumation (bzw. €50,-pP wenn keine Mindestkonsumation vereinbart wurde) auch im Falle einer Stornierung in voller Höhe zu begleichen, zumal wir den Tag für Sie und Ihre Gäste bereits im Voraus gesperrt haben und Veranstaltungsanfragen abgelehnt haben.

## **GARANTIEZAHL & REDUKTION DER GÄSTEANZAHL**

Die Garantiezahl muss bis spätestens 4 Wochen vor der Veranstaltung schriftlich an uns bekannt gegeben werden. Sollte keine Bekanntgabe erfolgen, wird die reservierte Personenanzahl als Garantiezahl herangezogen.

Erfolgt lediglich eine Reduktion der vereinbarten Personenanzahl um weniger als 10%, werden wir ebenfalls keine Stornokosten in Rechnung stellen, wenn uns diese Reduktion zumindest einen Tag vor der Veranstaltung schriftlich zu unseren Bürozeiten (Werktags von Dienstag bis Freitag von 9:00 bis 14:00 Uhr) schriftlich mitgeteilt wird.

Im Falle einer Reduktion von mehr als 10% der Gästeanzahl behalten wir uns eine Stornogebühr lt. Stornobedingungen vor.

## **ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:**

Wir akzeptieren auch gerne Kreditkarten (VISA & MASTERCARD). Bitte beachten Sie, dass getrennte Zahlung ab einer Anzahl von 20 Personen aus organisatorischen Gründen nicht möglich ist. Im Falle eines Zahlungslimits vom Veranstalter erfolgt nach Erreichen des Limits, die Einzelzahlung der Gäste. Im Falle von offenen Rechnungen wird dies dem Veranstalter nachverrechnet. Somit haftet der Veranstalter ebenfalls für die Zahlung seiner Gäste. Zahlbar und klagbar in Wien, Innere Stadt.

Mit der Annahme des Angebotes bestätige ich die Richtigkeit der angegebenen Daten und erkenne die oben genannten Reservierungs-, Stornierungs- und Zahlungsbedingungen verbindlich an.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter  
[buschenschank@fuhrgassl-huber.at](mailto:buschenschank@fuhrgassl-huber.at)