

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

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

Neustift am Walde 68

A-1190Wien

Wir stehen für Tradition und höchste Qualität!

# Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

## Empfang

### Aperitif

0,75 lt

Sekt Reserve Brut Natur  
Gemischter Satz  
€ 39,00

Rose Frizzante - € 25,20

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

### Saisonal

p.P. € 5,20

Bowle

oder

Sturm & Most

oder

Punsch und/oder  
Glühwein

(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. € 5,00 (ab 20 Personen)

Klare Rindsuppe mit  
Frittaten, Leberknödel od.  
Grießnocken

oder

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

### Vegetarisch & Fleisch

p.P €8.50 (ab 10 Personen)

Schafkäsegupferl & Anti  
Pasti mit Gebäck & Butter

oder

gefüllte Röllchen vom Thum 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.

Köstlichkeiten

# Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

## Ihr Fuhrgassl-Huber Buffet

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

p.P. € 29,00

knusprig gebackene Schweins- & Hühnerschnitzel  
zweierlei vom Schweinsbraten mit Sauerkraut & Semmelknödel  
mit Käse überbackene Schinkenfleckerl  
saftige Grillhühner & Hauslaibchen  
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 45 Personen)

## Sie können sich nicht entscheiden?

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

### Buffetvorschlag „fast fleischlos“

p.P. €31,00

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. €33,50

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 & Hauslaibchen, Spinat-Schafkäsestrudel mit Sauce Tartare karamellisierte Krautfleckerl (vegan), gegrilltes Gemüse, Reis, Petersilerdäpfel, frisch zubereitete Salate, Kren & Saucen

### Buffetvorschlag „für Feinschmecker“

p.P. €38,00

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 & Hauslaibchen, Spinat-Schafkäsestrudel mit Sauce Tartare karamellisierte Krautfleckerl (vegan), gegrilltes Gemüse, Reis, Petersilerdäpfel, frisch zubereitete Salate, Kren & Saucen

# Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

## Dessert

### Süßes

p.P./ Speise € 6,00

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. € 7.50

Käsevariation vom Brett mit Butter,  
Feigenchutney,

Brot & Gebäck

## Getränke

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

### Offener Wein

Heuriger (rot/weiß)	1 lt	€ 20,00
---------------------	------	---------

### Alkoholfreie Getränke

Soda	1 lt	€ 6,40
Römerquelle prickelnd/still	0,75 lt	€ 6,50
Zitronen- oder Kräuterlimonade	1 lt	€ 14,00
Traubensaft	1 lt	€ 16,00

### Bier

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

### Kaffee

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

### Edler 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 2025! 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.

### 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). Schriftliche Stornierungen sind bis 8 Wochen vor dem Reservierungstermin kostenlos. Anderenfalls müssen wir 30% des Buffetpreises, ab 2 Wochen vor dem Termin 80 % des Buffetpreises in Rechnung stellen.

### 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/Bufetbeschriftung:

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

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

*Mahlzeit!*

SERVICE