

das schreiberhaus

CATERING



HOCHWERTIGE & QUALITATIVE ZUTATEN!
WIR KAUFEN VON & AUS ÖSTERREICH / BIO



Catering



das schreiberhaus

CATERING

*Herzlich Willkommen
beim Schreiberhaus-Catering*



HOCHWERTIGE & QUALITATIVE ZUTATEN!
WIR KAUFEN VON & AUS ÖSTERREICH / BIO

Beseelen Sie Ihre Veranstaltung mit einer Portion Wiener Charme!

Das Schreiberhaus-Catering macht aus Ihrem Event ein Fest Wiener Gastlichkeit. Freuen Sie sich auf herzhaftes Schmankerl, österreichische Hausmannskost oder auch Wiener Küche auf höchstem Niveau, Fingerfood- und Häppchen-Vielfalt.

Ob Firmen-Event oder private Feier – das Schreiberhaus-Catering kann ab 20 bis 800 Personen gebucht werden und bietet für jeden Anlass das passende kulinarische Verwöhnprogramm.

ÜBRIGENS: beim Schreiberhaus-Catering stellen wir Ihnen vieles an Equipment für Ihre Veranstaltung KOSTENFREI zur Verfügung!

Kaufen Sie also nicht die Katze im Sack! Viele Catering-Anbieter stellen jedes Messer und jede Gabel separat in Rechnung. So mancher Kunde hat hierbei preislich schon die ein oder andere Überraschung erlebt.

Stephanie und Leopold Alexander Huber kümmern sich persönlich um Ihre Wünsche und stimmen diese mit der Veranstaltungs-Location ab.

Wir freuen uns auf Ihre Mitteilung und Anfrage!



Familie Huber

das schreiberhaus

CATERING

Die Brötchen - klassisch / beliebt



HOCHWERTIGE & QUALITATIVE ZUTATEN!
WIR KAUFEN VON & AUS ÖSTERREICH / BIO

Mindestbestellmenge 10 Stk./Sorte **(glutenfrei mit Aufpreis möglich)**

2 € 50 / Stück

- Pfefferkarree mit Senfgervais und Cocktailltomate
- Roastbeef mit Senfgervais, Paprikawürfel und Maiskölbchen
- Beef Tartare mit rotem Zwiebel und Kapern
- Gegrilltes Gemüse mit Pesto und Frischkäse 
- Trüffelschinken mit Preiselbeer-Creme
- Beinschinken mit Kren und Gurkerl
- Salami mit Pfefferoni
- Steinfelder Rohschinken auf Frühlingszwiebel-Creme
- Eiaufstrich mit Speck und Schnittlauch
- Rahmbrie mit Traube und Nuss 
- Blutwurst mit Kren und Weißkraut
- Leberkäs-Variation auf Zwiebelsenf mit Gurkerl
- Frühlingsaufstrich mit Schnittlauch 
- Liptauer mit Paprika 
- Eiaufstrich mit Schnittlauch 
- Frischkäse mit Rohgemüse 
- Rote Rübe mit Kren 



Vegetarisch



Vegan

das schreiberhaus

CATERING

SCHWARZBROTSTREIFEN KLASSISCH

1 € 80 / Stück

Mindestbestellmenge 8 Stk./Sorte (**glutenfrei mit Aufpreis möglich**)

- Apfelschmalz mit Zwiebel
- Liptauer mit Paprika und Pfefferoni 🍷
- Frühlingszwiebelaufstrich 🍷
- Eiaufstrich mit Schnittlauch 🍷
- Erdäpfelkas 🍷

SCHWARZBROTSTREIFEN HEURIGEN

2 € 00 / Stück

Mindestbestellmenge 8 Stk./Sorte (**glutenfrei mit Aufpreis möglich**)

- Kümmelbraten mit Senf und Kren
- Selchschof mit Senf, Kren, Senfgurke
- Blutwurst mit Senf und Kren
- Saftiger Beinschinken mit Kren und Pfefferoni
- Frühlingszwiebelcreme mit gegrilltem Gemüse 🍷

Die Häppchen und Snacks

MÜRBTTEIGHÄPPCHEN BEFÜLLT

2 € 30 / Stück

Mindestbestellmenge 15 Stk./Sorte

- Beef Tartare mit Zwiebelchen und Kapern
- Blattspinat mit Frischkäse und Pinienkernen 🍷
- Hühnchen-Zitronen-Mousse mit Orange

COCKTAILSPIESSCHEN

2 € 30 / Stück

Mindestbestellmenge 10 Stk./Sorte

- Trüffelschinken mit Gurkerl
- Steinfelder Rohschinken mit Melone
- Beinschinken mit Pfefferoni
- Ziegenkäsebällchen mit Paradeiser 🍷
- Brie mit Traube 🍷

das schreiberhaus

CATERING

GEROLLTE PANCAKES

2 € 20 / Stück

Bestellmenge - jeweils 8 Stk./Sorte (Staffelung in 8er-Schritten)

- Huhn mit Paprika und Crème Fraîche
- Pikantes vom Rind mit Salatblatt
- Ceasar's Fülle (Salat, Joghurtdip, Parmesan und Hühnerfilet)
- Frischkäse, Kraut und Hummus 🍷
- Frischkäse mit Grillgemüse 🍷
- Brie, Feigensenf, Frischkäse 🍷

JOURGEBÄCK PIKANT GEFÜLLT

2 € 90 / Stück

Mindestbestellmenge 10 Stk./Sorte

- Beinschinken mit Kren und Senfgurke
- Schweinsschnitzerl mit Salatblatt (mit oder ohne Ketchup)
- Hühnerschnitzerl mit Salatblatt (mit oder ohne Ketchup)
- Faschiertes Laibchen mit Zwiebeln
- Schweinsbraten mit Kren und Senf
- Brie mit Paprika 🍷

KALTE SPEISEN ALS VORSPEISE ODER FÜR ZWISCHENDURCH

Auf Platte mit ca. 1 kg belegt (1 Platte für ca. 10 Personen)

- Käsevariation mit Walnüssen, Trauben 🍷 80 € 00
- Heurigen-Platte mit Speck, Beinschinken, Wurstvariation, Hart- und Weichkäse, Aufstriche 65 € 00

Das Fingerfood kalt

Mindestbestellmenge 10 Stk./Sorte

2 € 50 / Stück *Kunststoff*

3 € 00 / Stück *Weck-Glas*

- Saftiger Beinschinken mit Krenservais
- Frischkäse mit schwarzem Pfeffer und Tomate 🍷
- Ziegenkäsebällchen mit Tomate und Pesto 🍷
- Brie mit Traube und Nuss 🍷
- Steinfelder Rohschinken mit Melone
- Beef Tartare mit rotem Zwiebel und Kapern
- Bergkäse mit Traube 🍷
- Ziegenkäse im Speckmantel
- Blätterteigstrudel mit Gemüse-Rahmfülle
- Weinblatt gefüllt mit Reis 🍷

das schreiberhaus

CATERING

FINGERFOOD KALT - SALATVARIATION

Mindestbestellmenge 15 Stk./Sorte

2 € 75 / Stück Kunststoff

3 € 20 / Stück Weck-Glas

- Rindfleischsalat mit rotem Zwiebel und Gemüse
- Backhendersalat (Erdäpfel-Vogerlsalat mit gebackenem Hühnerfiletstückchen)
- Schreiberhaus-Wurstsalat
- Ziegenkäse mit Tomate und Pesto 🍷
- Bauernsalat (Gurke, Zwiebel, Paprika, Tomate) 🍷
- Fiole mit getrockneten Tomaten 🍷
- Sortenreine Salate (Erdäpfel, Kraut, Paradeiser, etc.) 🍷
- Würziger Speckkrautsalat mit Brotroutons

Das Fingerfood warm

Unsere warmen Fingerfood-Variationen werden in Buffetform angeboten – Ihre Gäste haben so die Möglichkeit beliebig oft von den ausgewählten Speisen zu wählen. Diese Variante ist besonders bei Steh-Cocktails/Steh-Parties beliebt – Sie benötigen kein Messer und können die Speisen einfach im Stehen genießen.

Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte

2 € 90 / Stück

- Fleischbällchen mit Zwiebelsenf
- Schnitzerl vom Tullnerfelder Schweinderl
- Schnitzerl vom Huhn
- Blätterteigstrudel mit Gemüse-Rahmfülle 🍷
- Spinatknöderl mit Käse 🍷
- Schweinsmedaillons gegrillt in Pilzrahmsauce
- Gegrilltes vom Hühnerfilet auf Baguette mit Paprika und Gurkencreme
- Mini-Fleischknödel mit Sauerkraut
- Mini-Cordonbleu vom Tullnerfelder Schweinderl
- Hühnerflügerl mit Sweet-Chili-Sauce

das schreiberhaus

CATERING

Das Süsse aus der Patisserie

SÜSSE SCHNITTCHEN

2 € 50 / Stück

Mindestbestellmenge 10 Stk./Sorte

- Blechkuchen saisonal
- Sacherschnitte
- Tiramisu
- Ribisel-Baiser-Schnitte
- Joghurt-Heidelbeer-Schnitte
- Topfenschnitte
- Bananenschnitte
- Weichsel-Schnitte 

SÜSSE GLÄSCHEN

2 € 50 / Stück *Kunststoff*

Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte

3 € 00 / Stück *Weck-Glas*

- Duett vom Mousse au Chocolat
- Himbeercreme mit Schokohäubchen
- Espressocreme mit Weichseln
- Fruchtsalat mit frischen Früchten 

SÜSSE MINIS

2 € 60 / Stück

Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte

- Variation von Petit Fours
- Punschwüfel
- Sacherwürfel
- Gugelhupf
- Florentiner
- Schaumröllchen
- Schokoschnitte
- Nussschnitte
- Zitronenschnitte

KLEINE STRUDEL-HAPPEN

2 € 50 / Stück

Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte

- Apfel
- Topfen

JOURPLUNDER - GEMISCHT

2 € 80 / Stück

- Topfengolatsche, Mohnkrone, Rum-Kokos-Kipferl, Ribisel-Polster, Früchteplunder

das schreiberhaus

CATERING

Die Kaffee-, Seminarpausen & Frühstück

Wir bieten Pausen ganz nach Wiener Tradition. Wählen Sie aus unseren verschiedenen Varianten – natürlich können wir auch eine individuelle Pause nach Wunsch für Sie zusammenstellen.

BEGRÜBUNGSPAUSE

5 € 10 / Person

- Kaffee, Tee, Mineral, Orangensaft

KLEINE PAUSE SÜSS / PIKANT

5 € 90 / Person

Mindestbestellung für 20 Personen

- Kaffee, Tee, Mineral, Orangensaft
- 1 Stk. Jourplunder / 1 Stk. Schwarzbrotstreifen pro Person

KLASSISCHE PAUSE

9 € 60 / Person

Mindestbestellung für 20 Personen

- Kaffee und Tee
- Mineralwasser, Orangensaft
- 1 Süsser-Strudel-Happen pro Person
- 1 Brötchen pro Person

KLEINES FÜR ZWISCHENDURCH

17 € 50 / Korb

Obstkorb mit Früchten (12 Stk.)

das schreiberhaus

CATERING

Die Buffetvariationen a la Schreiberhaus

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Ihrem Wunschbuffet á la Schreiberhaus – selbstverständlich können alle Varianten auch kombiniert und ergänzt werden. Wir beraten Sie auf Wunsch auch gerne.

Vegetarische, vegane, glutenfreie, saisonale Köstlichkeiten können Sie bei jedem Buffet noch ergänzen oder mit anderen Speisen tauschen.

Haben Sie besondere Wünsche? Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

VEGGY & VEGAN

VEGGY	VEGAN	GLUTENFREI
Karamelisierter Fenchel mit Ziegenfrischkäse Pilzstrudel Broccoliauflauf gratiniert Gemüseauflauf gratiniert Erdäpfelauflauf gratiniert Spinatstrudel Erdäpfel-Frischkäse-Strudel Nudeln mit gegrilltem Gemüse Grillgemüse mit Erdäpfel u. Sesam Gegrillter Karfiol Karfiol-Auflauf Rotkraut mit Trauben und Gorgonzola Sellerieschnitzel	<u>Kalt:</u> Tofu-Sprossen-Salat Tofu-Curry-Mais-Bohnen-Salat Nudelsalat mit Kräutern und Gemüse Buchweizen mit Wurzelgemüse & Pesto <u>Warm:</u> Grillgemüse mit Sesam u. Erdäpfel Zucchini-Erdäpfelauflauf Zucchini-Curry Vleischlaibchen Sellerieschnitzel Linsen mit Paprika und Mais Schreiberhaus-Vegan-Gröstl Gemüse-Reis-Variationen Gegrillter Karfiol Karfiol-Auflauf Scharfer Tofu mit Frühlingszwiebel	Viele unserer Speisen können oder werden bereits von unserem Küchenteam glutenfrei zubereitet. Fragen Sie bitte nach den Möglichkeiten.

das schreiberhaus

CATERING

Saisonale Köstlichkeiten

wahlweise statt einer Hauptspeise

Jänner – Februar

- Speckrahmenlinsen mit Semmelknödel
- Fischfilet auf Wurzel-Krengemüse
- Karamellisiertes Krautfleisch 🍷

März – April

- Bärlauchsuppe mit Croûtons 🍷
- Nockerl mit Bärlauchpesto & frischem Ziegenkäse 🍷
- Bärlauchnockerl in Schinkensauce

Mai – Juni

- Spargel mit Beinschinken, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
- Spargelcremesuppe 🍷

Juli – August

- Hühnerbrust gefüllt mit Schafkäse und Paradeiser
- Gemüsepfanne mit Kräuterpesto 🍷
- Eierschwammerl á la Creme 🍷

September – Oktober

- Kürbiscremesuppe 🍷
- pikanter Kürbisstrudel 🍷
- Fischfilet natur mit Kürbisgemüse
- Weißwurst mit Brezen

November – Dezember

- Gansl-Suppe mit Grießknödel
- Gansl mit Rotkraut und Serviettenknödel
- Kasspätzle mit oder ohne Speck



HOCHWERTIGE & QUALITATIVE ZUTATEN!
WIR KAUFEN VON & AUS ÖSTERREICH / BIO

das schreiberhaus

CATERING

Unsere Buffetvorschläge

Das Schreiberhaus Buffet

32 € 00 pro Person
ab 20 Personen

Vorspeisen

- Knuspriges Speckbrot mit würzigem Krautsalat im Glas
- Original Sacher Trüffelschinken mit Kren und hausgemachten Senfgurken
- Frischkäse mit gegrillten Trauben und Vinaigrette 🍷
- Rote Rüben Tartare mit Joghurt-Kren und Kräutern aus unserem Kräuter-Gart'l 🍷
- Ofenfrisches Gebäck und Brot aus der Ortsbäckerei

Hauptspeisen

- Schweinsbraterl im Safterl, dazu Speckkraut und Semmelknödel
- Gebackene kleine Schnitzerl vom Tullnerfelder Schweinderl mit Kräutererdäpfel
- Fleischlaberl nach Hausrezept
- Cremige Schinkenfleckerl, überbacken
- Gefüllte (vegetarische) Knödel nach Saison 🍷
- Krautfleckerl einmal anders (Nussige Krautfleckerl) 🍷
- Sensationeller würzig, scharfer Karfiol-Senf-Auflauf 🍷
- Senf, Kren, Salatvariation

Saumäßig kombiniertes Buffet

27 € 00 pro Person
ab 30 Personen

- Spanferkel im Ganzen mit Bier übergossen, knusprig gebraten, flambiert serviert.
- Speckkraut und Knödel
- gebackene Hühnerschnitzerl
- Ratatouillegemüse 🍷
- Erdäpfel-Auflauf mit Kräutern aus unserem Kräuter-Gart'l 🍷

Salat: Erdäpfel, Gurke, Paradeis

Dazu: Senf, Kren, ofenfrisches Gebäck und Brot aus der Ortsbäckerei

Wünsch-Dir-was-Buffet

22 € 00 pro Person
25 € 00 pro Person inkl. Salatbuffet
ab 20 Personen

Bitte wählen Sie 4 Hauptspeisen und 3 Beilagen

- Schweinsbraterl im Safterl, dazu Speckkraut und Semmelknödel
- Gebackene kleine Schnitzerl vom Tullnerfelder Schweinderl mit Kräutererdäpfel

das schreiberhaus

CATERING

- Fleischlaberl
- Zitronen-Henderl frisch vom Grill
- Backhenderl
- Gebackene kleine Hühnerschnitzlerl
- Blunzengröstel mit Kräutererdäpfel
- Cremige Schinkenfleckerl, überbacken
- Krautfleckerl einmal anders (Nussige Krautfleckerl) ♻️
- Grüne Lasagne mit Walnüssen überbacken ♻️
- Geröstete Pastinaken & Süßerdäpfel mit Kapernvinaigrette ♻️
- Sensationeller würzig, scharfer Karfiol-Senf-Auflauf ♻️
- Erdäpfelauflauf mit Kräutern aus unserem Kräuter-Gart'l ♻️
- Krautstrudel
- Spinatstrudel

Beilagen

- Kräutererdäpfel
- Petersilerdäpfel
- Braterdäpfel
- Semmelknödel
- Omas Erdäpfelknöderl
- Gemüsereis
- Speckkraut

Das Lieblingsbuffet

31 € 00 pro Person
ab 30 Personen

Vorspeisen

- Variation von der österreichischen Rohwurst (Knoblauch, Peperoncino, Trüffel)
- Steinfelder Rohschinken mit Birnenchutney aus unserer Greisslerei
- Hausg'machtes Apfelschmalz mit Zwiebel und Knusperschwarzbrot
- Buchweizen-Wurzelgemüse mit Pesto ♻️
- Fruchtiger Rotkrautsalat mit Melone, Birne und karamellisierten Nüssen ♻️
- Ofenfrisches Gebäck und Brot aus der Ortsbäckerei

Hauptspeisen

- Stücke vom Backhenderl
- kleine Schnitzlerl vom Tullnerfelder Schweinderl (Genuss Region Österreich)
- Burgunder Gulasch vom Rind mit Pilzen, geschmorten Schalotten, dazu Semmelknöderl
- Im Bierteig gebackene Rote Rübe mit würziger Krensauce ♻️
- Rotkrautstrudel mit Kräutersauce, Kräuter aus unserem Kräuter-Gart'l ♻️

das schreiberhaus

CATERING

Das Hochzeitsbuffet

Meist haben Sie die Wahl zwischen Menü und Buffet. Während das Menü immer am Tisch serviert wird, kommen Ihre Gäste bei einem Buffet auch unabhängig von der Tischordnung ins Gespräch - dies lockert die Stimmung und verspricht eine reichhaltige Speisenauswahl je nach Geschmack und Portionsgröße.

Wir bieten servierte Menüs bis max. 20 Personen an. Buffets können gerne für bis zu 500 Personen bestellt werden.

**Das Besondere an unseren speziellen Schreiberhaus-Hochzeitsbuffets:
Im jeweils angeführten Personenpreis sind bereits Tischtücher und
Zelltuchservietten inkludiert!**

HOCHZEITSBUFFET „CLASSIC“

ab 30 Personen, € 42,50 / Person

- Beef Tartare vom österreichischen Jungrind mit Bauernbrot
- Steinfelder Rohschinken mit Melone & gegrillten Weintrauben in Marinade
- Gebeizte Lachsforelle auf Senfgurkensalat mit Petersiliencreme
- Schafmischkäsegupferl mit Paradeiser, Kräuter aus unserem Kräuter-Gart'l 🍷
- Auswahl an ofenfrischem Gebäck und Brot von der Ortsbäckerei

- Fischfilet auf Grillgemüse
- Rosa Gebratenes vom österreichischem Rind mit Petersilerdäpfel
- Dukatenschnitzerl vom Tullnerfelder Schwein (Genussregion Österreich)
- Mit Rosmarin gebratene Hühnerbrust im Natursafterl
- Erdäpfel-Gemüse-Gratin 🍷
- Sensationeller Karfiolauflauf mit Senfkörnern 🍷
- Spinatstrudel mit Kräuterdip 🍷

- Frischer Fruchtsalat im Schälchen angerichtet
- Österreichische Käsevariationen vom Brett mit Trauben und Nüssen

das schreiberhaus

CATERING

Süßer Abschluss

Süße Strudelvariation	3 € 80 pro Person
Süße Strudelvariation mit Vanillesauce	4 € 50 pro Person
Süße Mischung – Variation aus unserem Tagesangebot	4 € 20 pro Person
Sommer Tiramisu (ohne Kaffee mit frischen Früchten)	4 € 50 pro Person
Karottenkuchen mit Zimtcreme	3 € 80 pro Person
Bester Schokokuchen mit Frosting	4 € 20 pro Person
Kaiserschmarren	9 € 00 pro Person

Das Weihnachts-Buffet

Spezial-
buffet

45 € 00 pro Person
ab 30 Personen

Freuen Sie sich auf festlich dekorierte Delikatessen und weihnachtliche Schmankerl, wie z.B. knusprigem Gansl.

Vorspeisen

- Matjesfilet in Dillrahmsauce
- Schweinsfilet Wellington, Sauce Tartare
- marinierter Frischkäse auf Gemüse Julienne 🍷
- Räucherlachs mit Oberskren

Suppen

- getrüffelte Kartoffelsuppe 🍷

Hauptgerichte

- Ganslgröstl mit Rotkraut und Semmelknödel
- Wildragout in Wacholderrahm, Speckfisolen, Nockerl
- Lachsfilet in Weißweinsauce mit Grillgemüse
- Spanferkel mit Kraut und Knödel
- Schweinschnitzerl mit Kartoffeln
- Medaillons vom Rinderfilet auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin
- Spezialgulasch (vom Rind)
- Pinzgauer Käsespätzle mit oder ohne Speck

Desserts

- gefüllte Bratäpfel mit Vanillesauce
- Früchte in weißer & dunkler Schokolade getunkt
- Alt Wiener Apfelstrudel
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

das schreiberhaus

CATERING

Das Grill-Bufferet

Spezial-
bufferet

32 € 00 pro Person
ab 30 Personen

vom Holzkohlengrill im Garten:

- marinierte Grill-Koteletts
- Schweinsmedaillons mit oder ohne Speckmantel
- Stücke vom Rindslungenbraten, mariniert
- verschiedene Würste (Käsekrainer, Grillwurst, Debreziner)
- Lachsfilet in Kräuter-Öl
- Gemüse für Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Melanzani) 🍷
- Hühnerflügerl, mariniert
- Spareribs
- Folienkartoffel
- Baguette
- Maiskolben
- diverse Saucen

oder stellen Sie sich die Auswahl Ihrer Grillspezialitäten selbst zusammen!

Das Mitternachtsbufferet

Spezial-
bufferet

8 € 90 pro Person
ab 20 Personen

um Mitternacht als Snack

- Gulaschsuppe mit Semmerln
- Sacherwürstel mit Gebäck
- Schnitzelsemmeln
- Fleischbällchen mit Rahm-Dip & Kräutern (kalt)

Auch
VEGGY & VEGAN
möglich!

Der Maroni & Punsch Empfang

Spezial

9 € 50 pro Person
ab 30 Personen

Maroni und Bratkartoffeln, dazu wahlweise Beeren- oder Orangenpunsch

Frisch vor Ort im Maronibrater zubereitet mit:

Ofen	120 € 00
Brater / Stunde (2 Std. üblich)	27 € 36
Fertig zubereitet - pauschal	42 € 00

das schreiberhaus

CATERING

Die Getränke

Sofern keine Getränkepauschale vereinbart wurde, werden die Getränke nach Verbrauch abgerechnet – verschlossenes Gebinde wird von uns retourniert und nicht verrechnet!
Eine Übersicht der zu erwarteten Menge erhalten Sie über unseren Getränkeschlüssel (siehe Seite 18) – dies ist ein reiner Schätzwert – es wird natürlich nach Verbrauch abgerechnet.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Preise pro Liter

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	3	€	60
Cola, Almdudler	5	€	04
Fruchtsäfte (Apfelsaft, Traubensaft)	5	€	04
Orangensaft	4	€	80

WEIN

Hausweine (Preise pro Liter)

Hauswein weiß	9	€	00
Hauswein rot	9	€	00

Schreiberhaus – Flaschenweine (Preise pro Flasche 0,75 Liter)

Schreiberhaus Wiener gemischter Satz DAC Neustift oder Welschriesling	19	€	80
Schreiberhaus Zweigelt Selektion	19	€	80

Die weißen Bouteillenweine

Grüner Veltliner, GrüVe	JURTSCHITSCH, Langenlois	18	€	00
Grüner Veltliner, Gärtling	NIGL, Kremstal	21	€	00
Riesling, Ried Preussen	FUHRGASSL-HUBER, Neustift, Wien	18	€	00
Riesling DAC	BRÜNDLMAYER, Langenlois	21	€	00
Chardonnay	FUHRGASSL-HUBER, Neustift, Wien	18	€	00
Grauer Burgunder	POTZINGER, Südsteiermark	21	€	00
Muskateller	STEININGER, Langenlois	21	€	00
Roter Muskateller	FUHRGASSL-HUBER, Neustift, Wien	18	€	00
Sauvignon Blanc	TSCHERMONEGG, Südsteiermark	21	€	00
Traminer	G&R TRIEBAUMER, Neusiedlersee	18	€	00

Die roten Bouteillenweine

Zweigelt	UMATHUM, Neusiedlersee	18	€	00
Blaufränkisch DAC	HANS IGLER, Mittelburgenland	18	€	00
Cuvée Big John	SCHEIBLHOFER, Neusiedlersee	21	€	00
Rosé	FUHRGASSL-HUBER, Neustift, Wien	18	€	00
Rosé	STEININGER, Langenlois	18	€	00

Andere Weine namhafter Winzer können gerne auf Anfrage erfolgen.

das schreiberhaus

CATERING

BIER

Flaschenbier Wiener Original	0,33 Fl.	4	€	20
Fassbier Wiener Original inkl. Zapffunktion	50l Fass	300	€	00
Flaschenbier alkoholfrei	0,33 Fl.	4	€	20

SEKT

(Preise pro Flasche 0,75 Liter)



Winzersekt Charlotte		23	€	00
----------------------	--	----	---	----

HOCHPROZENTIGES & LONGDRINKS

Preise auf Anfrage

KAFFEE & TEE

Kaffee (inkl. Milch und Zucker)		2	€	20
Tee (verschiedene Sorten)		1	€	90

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Trinken Sie so viel Sie und Ihre Gäste wollen und bezahlen Sie dafür nur den vereinbarten Fixpreis pro Person. Die Pauschalangebote sind nur in Zusammenhang mit unserem Servicepersonal möglich.

Getränkepauschale für 6 Stunden

19 € 50 / Person

Hauswein Grüner Veltliner

Hauswein Zweigelt

Softdrinks (Cola, Almdudler)

Flaschenbier

Mineralwasser

Getränkepauschale für 4 Stunden

14 € 50 / Person

Hauswein Grüner Veltliner

Hauswein Zweigelt

Softdrinks (Cola, Almdudler)

Flaschenbier

Mineralwasser

Andere mögliche Pauschalen können gerne individuell Ihren Wünschen angepasst und berechnet werden.

das schreiberhaus

CATERING

Schreiberhaus Getränkeschlüssel für Ihre ungefähre Kalkulation

50 Personen: 09:00 - 16:00 Uhr (7 Std.)

Getränke	Gemütliche Runde	Stimmungsfest	Party
Sofdrinks	5 Liter	6 Liter	7 Liter
Säfte / Mineral	16 Liter	20 Liter	28 Liter
Wein	16 Liter	20 Liter	25 Liter
Bier	30 Liter	40 Liter	50 Liter
Sekt/Prosecco	8 Flaschen	9 Flaschen	12 Flaschen

50 Personen: 18:00 - 24:00 Uhr (6 Std.)

Getränke	Gemütliche Runde	Stimmungsfest	Party
Sofdrinks	5 Liter	6 Liter	5 Liter
Säfte / Mineral	16 Liter	20 Liter	28 Liter
Wein	14 Liter	16 Liter	19 Liter
Bier	30 Liter	37 Liter	48 Liter
Sekt/Prosecco	7 Flaschen	9 Flaschen	11 Flaschen

das schreiberhaus

CATERING

Die Zusatzleistungen

MITARBEITER

Sehr gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch unser geschultes Servicepersonal zum Stundenlohn von € 27,00 zur Verfügung. Auf Wunsch und bei größeren Veranstaltungen empfehlen wir einen Cateringleiter vor Ort - € 35,00 pro Stunde. Bitte beachten Sie Set-Up und Clean-Up.

EQUIPMENT

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, und wir stellen Ihnen das passende Equipment teilweise KOSTENFREI zur Verfügung.

EQUIPMENT & TISCHWÜNSCHE

Für Stofftischtücher	pro Person	1	€	80
Für Zellstoffservietten (weiß)	pro Person	1	€	00
Steh Tisch-Husse + Stehtisch	pro Stück	24	€	00
Bank-Husse	pro Stück	24	€	00
Heurigen garnitur (1 Tisch, 2 Bänke)	pro Garnitur	24	€	00
Gläserpauschale	pro Glas	1	€	00

TRANSPORT

Die Kosten für den Transport (Lieferung und Abholung) richten sich nach der genauen Lieferadresse.

Es besteht auch die Möglichkeit die Anlieferung mit Einweg-Platten und Boxen durchzuführen - hier verringern sich die Transportkosten auf Grund der einmaligen Fahrt.

Alternativ können auch alle Speisen direkt bei uns im Schreiberhaus abgeholt werden (Rathstrasse 54, 1190 Wien) - sollten Sie auch Equipment benötigen, so wird dieses mit einem Kautionsbetrag zur Verfügung gestellt, nach Retourgabe erhalten Sie die geleistete Kaution natürlich wieder zurück.

BUFFETBESCHRIFTUNG & MENÜKARTEN

Auf Wunsch kann dies gerne über uns bestellt werden.

Buffetbeschriftung Englisch / Deutsch, mit oder ohne Allergen-Info	90	€	00
Menükarten nach Absprache (pro Stück)	ab 5	€	40

DEKORATION

Stehpulte mit Blumenarrangements	pro Stück	ab 9	€	00
Tische mit Blumenarrangements	pro Stück	ab 30	€	00

das schreiberhaus

CATERING

Gut zu wissen



HOCHWERTIGE & QUALITATIVE ZUTATEN!
WIR KAUFEN VON & AUS ÖSTERREICH / BIO

ZU GAST IM SCHREIBERHAUS

„Nicht Daheim und doch Zuhause“ - Familie Huber und das Team begrüßen Sie in unserem gemütlichen, traditionsreichen Haus. In unseren verschiedenen großen Heurigenstuben bieten wir Platz für 10 bis 120 Personen. Auch für größere Gesellschaften (200 bis 300 Personen) stehen ausreichend Räumlichkeiten zur Verfügung. Es besteht die Möglichkeit, den ersten Stock oder auch das gesamte Schreiberhaus samt Garten (500 Personen) zu reservieren. Wir bieten zu jedem unserer Räume den dazu passenden Bereich im Garten, für geschlossene Gesellschaften auch eigene Terrassen.

Heiraten im Schreiberhaus

Sagen Sie Ja und genießen Sie den schönsten Tag Ihres Lebens mit dem Schreiberhaus! Wir organisieren Ihre Trauung und die Feier in einem, entweder bei uns im Schreiberhaus oder in einer von Ihnen bevorzugten Hochzeitslocation!



Kontakt

Heurigen-Restaurant »Das Schreiberhaus«
Rathstraße 54
1190 Wien, Neustift am Walde

Wenden Sie sich an Leopold A. Huber oder Stephanie Huber-Jordan:
Telefon: 01 440-38-44
office@dasschreiberhaus.at
www.dasschreiberhaus.at

PREISE

Alle angeführten Listenpreise verstehen sich **inkl. USt.**
Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten.

das schreiberhaus

CATERING

Stand der AGB:
01.06.2021

Allgemeine Geschäftsbedingungen im Schreiberhaus

1. Allgemeines

- 1.1.** Der Auftraggeber vereinbart mit dem Schreiberhaus-Catering, dass für diese Veranstaltung ausschließlich diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten. Werden abweichende Vereinbarungen getroffen, bedürfen diese der Schriftform und sind erst mit der Unterzeichnung beider Geschäftspartner rechtswirksam.
- 1.2.** Vereinbarungen von Leistungen und Lieferungen werden erst mit schriftlicher Rückbestätigung durch den Veranstalter bindend.
- 1.3.** Als Vereinbarungsgegenstand gilt das jeweils letztgültige Angebot vom Schreiberhaus-Catering bzw. eine allfällige schriftliche Abänderung dessen.
- 1.4.** Bei Abweichungen zwischen mündlicher Bestellung und schriftlicher Bestellung und der daraus resultierenden schriftlichen Auftragsbestätigung des Schreiberhaus-Catering ist letztere maßgeblich.
- 1.5.** Alle angeführten Preise verstehen sich als Bruttopreise inklusive USt., exklusive Transportkosten und exklusive Aufbaukosten.

2. Zahlungsbedingungen

- 2.1.** Um Ihre Reservierung als garantierte Buchung bei uns vornehmen zu können, bitten wir Sie, uns bis 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung eine Anzahlung in Höhe von 80% auf unser Konto zu leisten: IBAN: AT29 3239 5000 0120 7273 BIC: RLNWATWWKOR, Gerne akzeptieren wir auch Ihre Kreditkarte, zwecks Abbuchung bitte um Übermittlung der Daten. (Name des Karteninhabers, Kreditinstitut, Kreditkartennummer, Ablaufdatum).
- 2.2.** Der offene Betrag ist nach Erhalt der Rechnung, ohne Abzug, fällig.
- 2.3.** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung das Eigentum des Schreiberhaus-Caterings.
- 2.4.** Bitte teilen Sie uns die korrekte Rechnungsanschrift mit. Für das nochmalige Ausstellen einer Rechnung an einen korrigierten Rechnungsempfänger Name und / oder Anschrift; Firmenlaut) erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von € 25,00 zzgl Mwst.

3. Stornobedingungen

- 3.1.** Bei Stornierung bis 14Tage vor Veranstaltungsbeginn werden keine Kosten verrechnet.
- 3.2.** Bei Stornierung bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 50% des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.
- 3.3.** Bei Stornierungen bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 80% des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.
- 3.4.** Bei Stornierungen innerhalb von 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn werden 100% des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.
- 3.5.** Für Stornorechnungen gelten die unter Punkt 2+3 angeführten Bedingungen.

Druckfehler & Preisanpassungen vorbehalten.

das schreiberhaus

CATERING

3.6. Im Falle, dass der Veranstalter gegenüber dem Schreiberhaus-Catering mit einer Zahlung, An- oder Teilzahlung in Verzug gerät oder seine schlechte Vermögenslage bekannt wird (z. B. Wechselproteste, Nichteinlösung von Schecks, Klagen, Exekutionen), behält sich das Schreiberhaus-Catering vor, den Auftrag zu stornieren.

4. Bestellung und Anlieferung

4.1. Die Ware kann nur in den vorgesehenen Mindesteinheiten ausgeliefert werden. Zur vertragsgemäßen Anlieferung gehört kein Auf- und Abbau, sowie das Einsammeln der Artikel.

4.2. Während der Veranstaltung nehmen wir je nach Verfügbarkeit Nachbestellungen bzw. Zusatzbestellungen gegen Aufpreis an. Ausschließlich unter der Tel. +43 1 440-38-44

5. Sonstiges

5.1. Für angemietete Mietgegenstände obliegt dem Auftraggeber von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Verschulden des Auftraggebers oder ihm zurechenbares Verschulden, insbesondere seiner Angestellten oder Gäste, werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt. Die gelieferten Mietgegenstände sind ausnahmslos am zu vorbestimmten Anlieferort zu retournieren.

5.2. Geschirrrreinigung: Benutztes Geschirr soll in den mitgelieferten Kisten bei Abholung bereitstehen und muss nicht durch den Kunden gereinigt werden.

6. Gerichtsstand

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Wien.

7. Schlussbestimmungen

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Vereinbarung unwirksam sein oder werden, berührt dies nicht die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen.

7.1. Bitte geben Sie uns bei Bestellung schriftlich bekannt, ob wir die Allergeninfos für Ihre Gesellschaft an der Buffetstation ausweisen sollen.

7.2. Auf ausdrücklichen Wunsch des Kunden (dieser ist spätestens bei Angebotsbestätigung mitzuteilen) stellen wir für die bestellten Speisen auch gerne Allergeninformationen zum Aushang bereit. Aufgrund vieler privater Bestellungen bzw. aufgrund von Speisenanpassungen an individuelle Wünsche wird dies nicht automatisiert vorgenommen.

Allergene

Allergen-Info

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milch oder Laktose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

@ Aspartam

Über jegliche Allergene informiert Sie gerne die Geschäftsleitung

Druckfehler & Preisanpassungen vorbehalten.



HOCHWERTIGE & QUALITATIVE ZUTATEN!
WIR KAUFEN VON & AUS ÖSTERREICH / BIO

Folge uns auf Instagram!



Das Schreiberhaus
WhatsApp Unternehmens-Account



Folge uns auf Facebook



das schreiberhaus

CATERING

Rathstraße 54, 1190 Wien,
Telefon 01 440-38-44
e-Mail: office@dasschreiberhaus.at
www.dasschreiberhaus.at