

Das Schreiberhaus

DER GENUSSHEURIGE



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



*Ein Grund
zum Feiern!*

Das Schreiberhaus

DER GENUSSHEURIGE

Die gemütlichen Heurigenstuben

In unseren vielen, verschieden großen Stuben bieten wir Platz für 10 - 120 Personen. Für größere Gesellschaften (200-300 Personen) haben Sie die Möglichkeit, den ganzen ersten Stock zu reservieren. Natürlich steht Ihnen auch unser gesamtes Haus mit Platz für bis zu 500 Gästen zur Verfügung. Wir bieten zu jedem unserer Räume den dazu passenden Platz im Garten, für geschlossene Gesellschaften auch eigene Terrassen.

Unsere Öffnungszeiten:

MO - MI: auf Anfrage • DO & FR: 17:00 - 23:00 Uhr • SA, SO & Feiertag: 12 - 23 Uhr
Ausgenommen Wintermonate (Öffnungszeiten laut Homepage).

Schreiberg'wölb:	20 Personen
Robert-Stolz-Stube:	35 Personen
Kaminstube:	45 Personen
Schrammelstuben:	50 Personen
Münzstube:	60 Personen
Zilkstube:	30 Personen
Schreiberstube:	35 Personen
Augustin- und Straußstube:	135 Personen
Hofstube:	50 Personen
Schankstube:	50 Personen
Straußstube	45 Personen

Unsere online Galerie



Hofstube



Kaminstube



Schrammel-Stube



Stolzstube



Schankstube



Münzstube

Das Schreiberhaus

DER GENUSSHEURIGE

Folge uns auf Instagram!



Willkommen im Schreiberhaus

Der Genussheurige im Herzen von Neustift am Walde.

Das Schreiberhaus gilt unter vielen Gästen als das „**Wohnzimmer von Neustift**“ – nicht daheim und doch zuhause. Die liebevoll gestalteten, hellen Räume laden zum Genießen und Feiern ein. **Wohnlicher Landhausstil**, helle Pastelltöne und viel Licht prägen das Haus. Das stilvolle Ambiente bietet einen stimmungsvollen Rahmen für Feiern und Veranstaltungen jeder Art!

Erleben Sie magische Momente inmitten romantischer Weinberge am Rande Wiens. In der warmen Jahreszeit laden blumengeschmückte Terrassen mit Blick auf die Rebstöcke zu einem gemütlichen Beisammensitzen ein.

Stephanie Huber-Jordan und ihr Vater Leopold führen die 200 – jährige Heurigen Tradition ihrer Familie fort. Sie sind stolz auf ihr Haus in Neustift.

Genießen auch Sie die zauberhafte Atmosphäre im Schreiberhaus. Familie Huber und ihr Team freuen sich auf Ihren Besuch!



Größte
Korkenziehersammlung
Österreichs!

Chaîne des Rotisseurs

Auszeichnung 2018 & 2019 für besondere
gastronomische Leistungen

2020 Beförderung zum Titel

Officier Maitre Restaurateur

Das Schreiberhaus

DER GENUSSHEURIGE

Empfang der Gäste

Aperitif

	34 € 00
Flasche Winzersekt Charlotte	14 € 50
Orangensaft 1 l	8 € 80
Hollersirup ¼ l	5 € 40
Wiener Dirndl-Spritzer	5 € 40
Schilerol Spritz	5 € 60
Bowle nach Saison	5 € 40
Pfeffi - Gin Fizz Minze mit Tonic	10 € 00
Franz - Ingwerer, Gin, Apfelsaft, Holler, Tonic	10 € 00

Häppchen

Brötchen klassisch und beliebt	3 € 00 pro Stück
Schwarzbrotstreifen nach Heurigenart, verschieden belegt	2 € 80 pro Stück
Schwarzbrotstreifen klassisch mit Aufstrichen	2 € 40 pro Stück

Vorweg am Buffet oder serviert

Aufstrich-Variation am Tisch eingestellt	3 € 90 pro Person
Rindsuppe mit Leberknödel/Frittaten/Fleisch vom Tafelspitz und Gemüse	4 € 70
Cremesuppe nach Saison	5 € 20

Diverses

Direkt über uns können Sie original Wiener Heurigenmusik für Ihren Anlass buchen:

- Ziehharmonika-Spieler
- Duo - Akkordeon und Gitarre

Blumengesteck passend zur Saison (pro Tisch & Gesteck)	30 € 00
Gedeck mit Tischtuch (pro Person)	3 € 00
Gedeck mit Zelltuchserviette	1 € 50

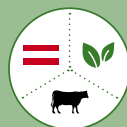
Gerne beschriften wir auf Wunsch Ihr ausgewähltes Buffet auch mit Angabe von Allergenen. Wir ersuchen Sie, dies bei der Bestellung bekannt zu geben.

Das Schreiberhaus

DER GENUSSHEURIGE

Schreiberhaus-Platten *zu Tisch serviert*

Von 5 bis 20 Personen bieten wir Ihnen gerne unsere beliebten Platten an, diese werden direkt auf den Tischen mittig eingestellt und Ihre Gäste greifen nach Lust und Laune zu!



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

Vorspeisenplatte *auch als Buffet möglich*

14 € 80 pro Person

- Hausgemachte Aufstrich-Variation
- Dreierlei von der Rohschinkenwurst
- Blätterteig mit heimischem Käse und Pesto aus unserer Greisslerei
- Original Sacher Trüffelschinken mit Senfgurken
- Fruchtiger Krautsalat mit karamellisierten Nüssen
- Ofenfrisches Gebäck und Brot aus der Ortsbäckerei 🍷

Heurigenchmaus rustikal

26 € 00 pro Person

- Schweinsbraten mit Bratensafterl, Speckkraut und Knöderl
- kleine Schnitzerl vom Tullnerfelder Schweinderl (Genussregion Österreich)
- kleine Backhenderl Stücke mit Erdäpfelsalat
- Saisonaler Gemüsestrudel mit feinem Kräuterrahm (Kräuter aus unserem Kräuter-Gart'l) 🍷
- Gebratener Karfiol mit Kräuterrahm (Kräuter aus unserem Kräuter-Gart'l) 🍷

Heurigenplatte mal anders

26 € 00 pro Person

- kleiner Hühnerschnitzel-Spitzen mit Schnittlauchsauce
- Gefüllte (vegetarische) Knödel nach Saison mit Salat
- Sensationeller Karfiol-Senf-Auflauf mit Nusskruste 🍷
- Im Bierteig gebackene rote Rüben mit würziger Krensaucе 🍷
- Krautfleckerl mal anders (nussige Hausvariante) 🍷
- Kräutererdäpfel 🍷

Wünsch-dir-was Platte

Preis auf Anfrage

Stellen Sie sich Ihre Lieblingsspeisen selbst zusammen



Vegetarisch



Vegan

Das Schreiberhaus

DER GENUSSHEURIGE

Unsere Buffetvorschläge

Das Schreiberhaus Buffet

36 € 00 pro Person
ab 30 Personen

Vorspeisen

- Speckkrautsalat mit knusprigem Schwarzbrot
- Original Sacher Trüffelschinken mit Kren und Senfgurken
- Frischkäse mit gegrillten Trauben und Vinaigrette ⑤
- Roastbeef mit Sauce Tartare
- Ofenfrisches Gebäck und Brot aus der Ortsbäckerei

Hauptspeisen

- Schweinsbraterl im Safterl, dazu Speckkraut und Semmelknödel
- Saftige Stücke vom gerollten Spanferkel
- Gebackene kleine Schnitzerl vom Tullnerfelder Schweinderl mit Kräutererdäpfel
- Fleischladerl nach Hausrezept
- Cremige Schinkenfleckerl, überbacken
- Gefüllte (vegetarische) Knöderl nach Saison
- Krautfleckerl einmal anders (Nussige Krautfleckerl) ⑤
- Sensationeller würzig, scharfer Karfiol-Senf-Auflauf ⑤
- Senf, Kren, Salatvariation

Saumäßig rustikales Buffet

33 € 50 pro Person
ab 40 Personen

- Spanferkel im Ganzen mit Bier übergossen, knusprig gebraten, flambiert serviert.
- Speckkraut und Knöderl
- Grammel- und Fleischknödel
- Überbackene Schinkenfleckerl
- gebackene Hühnerschnitzerl
- Ratatouillegemüse ⑤
- Erdäpfel-Auflauf mit Kräutern aus unserem Kräuter-Gart'l ⑤

Salat: Erdäpfel, Gurke, Paradeis

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

Wünsch-Dir-was-Buffet

26 € 00 pro Person
29 € 00 pro Person inkl. Salatbuffet
ab 20 Personen

Bitte wählen Sie 4 Hauptspeisen und 3 Beilagen

- Schweinsbraterl im Safterl
- Gebackene kleine Schnitzerl vom Tullnerfelder Schweinderl

Das Schreiberhaus

DER GENUSSHEURIGE

- Fleischladerl
- Zitronen-Henderl frisch vom Grill
- Backhenderl
- Gebackene kleine Hühnerschnitzerl
- Blunzengröstel
- Cremige Schinkenfleckerl, überbacken
- Krautfleckerl einmal anders (Nussige Krautfleckerl) ②
- Grüne Lasagne mit Walnüssen überbacken ②
- Geröstete Pastinaken & Süßerdäpfel mit Kapernvinaigrette ②
- Sensationeller würzig, scharfer Karfiol-Senf-Auflauf ①
- Erdäpfelaufbau mit Kräutern aus unserem Kräuter-Gart'l ①
- Krautstrudel ①
- Spinatstrudel ①

Beilagen

- Kräuterdäpfel ①
- Petersilerdäpfel ①
- Braterdäpfel ②
- Semmelknödel ①
- Omas Erdäpfelknödel ①
- Gemüsereis ②
- Speckkraut ②
- Sauerkraut ②

Das Lieblingsbuffet

35 € 00 pro Person
ab 30 Personen

Vorspeisen

- Variation von der österreichischen Rohwurst (Knoblauch, Chilli, Pfeffer)
- Steinfelder Rohschinken
- Hausg'machtes Apfelschmalz mit Zwiebel
- Buchweizen-Wurzelgemüse mit Pesto ②
- Fruchtiger Krautsalat mit Melone, Birne und karamellisierten Nüssen ②
- Ofenfrisches Gebäck und Brot aus der Ortsbäckerei

Hauptspeisen

- Stücke vom Backhenderl
- kleine Schnitzerl vom Tullnerfelder Schweinderl (Genuss Region Österreich)
- Spezialgulasch vom österreichischem Rind mit Knödel
- Saftige Stücke vom gerollten Spanferkel mit Kraut
- Im Bierteig gebackene Rote Rübe mit würziger Krensauce ①
- Krautstrudel mit Kräutersauce, Kräuter aus unserem Kräuter-Gart'l ①

Vegan & vegetarisch - werfen Sie doch gerne auch einen Blick auf unsere veganen und vegetarischen Alternativen

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 Fleischlaibchen 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.

Süßer Abschluss

Käse Brett vom heimischen Käse mit Trauben, Nüssen, Gebäck, Butter und Feigensenf	12 € 50 pro Person
Süße Strudelvariation	4 € 80 pro Person
Süße Strudelvariation mit Vanillesauce	5 € 30 pro Person
Süße Mischung – Variation aus unserem Tagesangebot	5 € 80 pro Person
Sommer Tiramisu (ohne Kaffee mit frischen Früchten)	5 € 00 pro Person
Kaiserschmarren	10 € 50 pro Person
Nougatknödel in Butterbrösel	9 € 00 pro Person

Saisonales Buffet

Fragen Sie uns nach unseren besonderen Buffetvarianten für Ihren „Grund zum Feiern“ bei uns im Schreiberhaus!

Hochzeitsbuffet	ab 40 € 00
Grillbuffet	ab 38 € 00
Weihnachtsbuffet	ab 51 € 00
Punsch und Maroni für Ihren Empfang	ab 10 € 50



Das Schreiberhaus

DER GENUSSHEURIGE

Die Getränke-Packages

Unsere Getränke-Packages erfreuen sich großer Beliebtheit – ein Fixpreis und unlimitiert Getränke genießen – trinken Sie und Ihre Gäste so viel Sie wollen.

Folgende Getränke-Packages können Sie gerne zu Ihrem Buffet kombinieren.

Standard

Getränkepauschale 4 Stunden

- Hauswein Grüner Veltliner
- Hauswein Zweigelt
- Bier
- Softdrinks
- Fruchstäfte
- Sodawasser

+ Kaffee & Tee

26 € 00 pro Person

jede weitere Stunde 7 € 50 pro Person

Bouteille

Getränkepauschale 4 Stunden

- Schreiberhaus Gemischter Satz 0,75l - Flaschenwein
- Schreiberhaus Zweigelt Selektion 0,75l - Flaschenwein
- Hauswein Grüner Veltliner
- Hauswein Zweigelt
- Bier
- Fruchtsäfte, Softdrinks
- Sodawasser

+ Kaffee & Tee

33 € 00 pro Person

jede weitere Stunde 8 € 00 pro Person

... oder ...

Getränke - Verrechnung nach Bestellung.
Preise laut aktueller Getränkekarte



Das Schreiberhaus

DER GENUSSHEURIGE

Gut zu wissen



Das Schreiberhaus Catering

Genießen Sie das Schreiberhaus-Service auch zu Hause. Wir richten Ihr persönliches Fest mit unseren Spezialitäten auch in Ihrem privaten Rahmen aus. Und natürlich stehen wir Ihnen mit der bewährten Schreiberhaus-Qualität auch für Ihre Firmenfeiern und Events zur Verfügung. Informieren Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern oder bei Herrn oder Frau Huber persönlich.

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



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

Wenden Sie sich an Stephanie Huber-Jordan:
Telefon: 01 440-38-44 (ab 12:00 Uhr) zu unseren Öffnungszeiten
e-Mail: office@dasschreiberhaus.at
Homepage Heuriger & Catering: www.dasschreiberhaus.at

So erreichen Sie uns öffentlich:

- ab Nussdorfer Straße U6 oder Spittelau U6 & U4
→ Autobus 35A Richtung Salmannsdorf, Station Neustift am Walde
- ab Schottentor U2
→ Straßenbahn 38 Richtung Grinzing bis Gatterburggasse anschließend mit dem
→ Autobus 35A Richtung Salmannsdorf, Station Neustift am Walde

Das Schreiberhaus

DER GENUSSHEURIGE

Stand der AGB:
01.02.2022

Allgemeine Geschäftsbedingungen im Schreiberhaus

Preise

Alle angeführten Preise verstehen sich inklusive Steuern (10% bei Speisen; 20% bei Getränken und sonstigen Dienstleistungen). Preisänderungen vorbehalten.
Unsere Service-MitarbeiterInnen freuen sich bei Zufriedenheit über Trinkgeld.

Bestellfristen für Buffets

Bei Bestellung von 15 bis 30 Personen: mindestens 5 Werktage vor Termin.
Bei Bestellung über 30 Personen: mindestens 7 Werktage vor Termin.
Bitte geben Sie uns bei Bestellung schriftlich bekannt, ob wir die Allergeninfos für Ihre Gesellschaft an der Buffetstation ausweisen sollen.

Reservierungen und Anzahlung

Um Ihre Reservierung als garantierte Buchung bei uns vornehmen zu können, bitten wir Sie, uns bis spätestens 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung eine Anzahlung in Höhe von 80% des Buffetbetrags bzw. des Pauschalbetrags laut Angebot, auf unser Konto zu leisten: IBAN: AT29 3239 5000 0230 7273, BIC: RLNWATWWKOR.
Nach Absprache ist auch eine Zahlung direkt am Veranstaltungstag möglich.

Zahlungsbedingungen

Rechnungslegung am Veranstaltungstag. Rechnungen unter € 8.000,00 inkl. USt. werden vor Ort beglichen. Kartenzahlung (Kreditkarte, Bankomatkarte) werden akzeptiert.
Es werden nur Rechnungen über € 8.000,00 inkl. USt. von unserer Buchhaltung bearbeitet und verschickt. Der offene Betrag ist nach Erhalt der Rechnung, ohne Abzug, fällig.
Falls die Rechnung, innerhalb von 4 Wochen nach Erhalt, nicht beglichen worden ist, geben wir die Angelegenheit an unseren Anwalt weiter. 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 € 35,00 zzgl MwSt.

Stornobedingungen

Bei Stornierung bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 20% laut Summe Angebot verrechnet. Bei Stornierung bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 60% des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt. Bei Stornierung bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 80% des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt. Bei Stornierungen bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn werden 100% des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt. Im Falle, dass der Veranstalter gegenüber dem Schreiberhaus 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 vor, die Reservierung zu stornieren.

Gerichtsstand

Als Gerichtsstand gilt Wien als vereinbart.

Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten.



Folge uns auf Instagram!



Das Schreiberhaus
WhatsApp Unternehmens-Account



Folge uns auf Facebook



Das Schreiberhaus

DER GENUSSHEURIGE

Rathstraße 54, 1190 Wien,
Telefon 01 440-38-44 oder 01 440-38-39
e-Mail: office@dasschreiberhaus.at
www.dasschreiberhaus.at, www.schreiberhaus-catering.at