

Unser Weidlinger

Veranstaltungsfolder

Miete: Abhängig von Wochentag und Monat zwischen 2.500,- & 6.000,-

Trauung: bei uns vor Ort möglich. Aufbau plus Deko 150,- bis 250,-

Gedeck: Einfaches Gedeck: 2,50,- pro Person (Tischtuch, Geschirr, Besteck, Gläser, Papierserviette, kleine Blumendeko) Großes Gedeck: 3,50,- pro Person (Tischtuch, Geschirr, Besteck, Gläser, Stoffserviette, Kerzen, Blumen)

Kapazitäten: Innen: In unserer großen Stube haben bis zu 70 Personen Platz.

Drei weitere Stuben bieten für jeweils 20, 15 & 15 Personen Platz.
Extra Hütte: bis zu 16 Personen.

Außen: Im Gastgarten haben bis zu 300 Personen Platz. Im überdachten Bereich auf der Terrasse bis zu 25 und auf der Terrasse bis zu 24 Personen.

Unser Weidlinger

HOCHZEITSFOLDER

Musik:

Das Abspielen von Musik ist nur bei exklusiver Miete unseres Lokals möglich. Gerne stellen wir Boxen und Strom zur Verfügung. Bis 22 Uhr laute Musik möglich, danach etwas leiser. (Wohngebiet)

Sperrstunde:

Spätestens um 3 Uhr. Ab 22 Uhr ist für jede weitere Stunde eine Servicegebühr von 150,- zu leisten.

Verpflegung:

In Menü- oder Buffetform möglich. Getränke werden je nach Konsumation verrechnet.

Vorspeisen:

- Kalte Vorspeisenplatten (Wurst, Käse, Aufstriche, Gemüse,...) ausreichend für 6-8 Personen 45€
- Verschieden belegte Brote ausreichend für 6-8 Personen 80€
- Aufstrichtrio mit Gemüse und Gebäck 10€
- Verschiedene Cremesuppen 5€
- Kräftige Rindssuppe mit Einlage klein 5€/ groß 9€
- Gemischter Salat 7€
- Weidlinger Salat (Feta, Oliven, Tomaten, Radieschen) 11€
- Nizza Salat (Oliven, Fisolen, Tomaten, Thunfisch, Ei) 13€
- Rindfleischsalat (Roast Beef, Radieschen, Gurken, Miso-Tahini Dressing) 18€
- Burrata mit geschmorten Thymian-Pfirsichen, Rucola und Balsamico 12€
- Burrata mit grünem Grillgemüsesalat und getoastetem Schwarzbrot 14€
- Hummus mit Schmorgemüse und Falafel (vegan) 14€
- Melanzani Tatar (vegan) 13€
- Gebratener Ziegenkäse mit Pilzen der Saison (14€)
- Vorspeisenvariation auf Etagere (z.b. Falafel, Burrata und Ziegenkäse) 35€
- Dreierlei Spieße (1.Gurken-Feta-Oliven 2. Pfirsich- oder Melonen-Prosciutto-Mozzarella 3. Falafel-Hummus-getr. Tomate) ausreichend für 6-8 Personen 45€
- Gebratene Brokkolinis mit Salbei-Limetten Brösel und Garnelen 16€

Hauptspeisen:

- Schnitzel vom Huhn mit Pommes oder Erdäpfel-Vogerlsalat 17€
- Schnitzel vom Kalb mit Pommes oder Erdäpfel-Vogerlsalat 28€
- Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel 21€
- Faschierte Laibchen vom Bio-Rind mit Süßkartoffelpüree, Blattsalat und Röstzwiebel 17€
- Tafelspitz mit Erdäpfelrösti, gekochtem Gemüse und Apfelkren 22€
- Kalbsrahmgulasch mit Eiernockerl 23€
- Paprikahendl mit Nockerl 16€
- Schinkenfleckerl 15€
- Krautfleckerl 15€
- Lachsforelle mit Polenta und gegrilltem Gemüse 18€
- Gebratene Garnelen mit cremiger Polenta und Schmorgemüse 16€
- Spinat-Käse Nockerl mit Salbeibutter und Rote-Rüben-Apfelsalat 17€
- Zucchini-puffer mit Spargel oder saisonalem Gemüse auf Karottenpesto 15€
- Backhendlsalat mit Erdäpfel-Blattsalat und würziger Salsa 17€
- Melanzani Eintopf mit Reis (vegan) 15€
- Gemüse Kokos Curry mit Reis (vegan) 15€
- Mariniertes Tofu auf knusprigen Blumenkohl-Kichererbsen mit Tomatensalat (vegan) 16€
- Kabeljaufilet mit gebratenem Romanasalat, Edamame und Avocado 18€
- Halloumi Burger 16€
- Pulled Pork Burger 17€
- Schnitzel Burger 17€

Nachspeisen:

Torten: zwischen 40€ und 50€

- Beeren-Biskuit Torte mit Mascarponecreme und Obst
- Schokocreme Torte
- Schoko-Mousse Tarte (glutenfrei)
- Dunkle Brownies
- Karamell Cheesecake
- San Sebastián Cheesecake
- No bake Beeren/Mango Cheesecake
- Verschiedene Streuselkuchen
- Linzer Torte (Nüsse)
- Waldviertler Mohn torte (glutenfrei) (Nüsse)
- Mandel-Vanille Torte mit Mascarponecreme
- Orangen-Ricotta Torte (Nüsse)
- Karotten-Pekan Torte mit Frischkäse Frosting (Nüsse)
- Heidelbeer-Zitronen-Joghurt Guglhupf
- Zitronen Tarte
- Tiramisu Torte
- Pavlova
- Himbeercreme mit weisser Schokolade auf Schokoboden
- Pistazien-Topfen Kuchen

Dessert im Glas: 4,-

- Tiramisu
- Schoko-Mousse
- Panna Cotta

Getränke:

Aperitif:

- Rosé Frizzante 1/8 4,50,-
- Aperol Spritz 1/4 7,-
- Limoncello Spritz 1/4 7,-
- Lillet Berry 1/4 7,-
- Prosecco 1/8 4,50,-

Weine:

Weiss

- Weißburgunder
- Gelber Muskateller
- Grüner Veltliner
- Rheinriesling

Rot

- Zweigelt
- Cabernet Sauvignon

Weingut Vogler

Weiss

- Chardonnay
- Grüner Veltliner Reserve
- Gemischter Satz/Weidlinger Liebling
- Grüner Veltliner/Weidlinger Wahnsinn

Rot

- Zweigelt
- Paulinenberg Barrique

Weingut Ubl-Doschek

Cocktails:

- Gin&Tonic
- Vodka Wellness
- Whisky Sour
- Moscow Mule
- Averna Sour
- Cuba Libre

12,-

Bier

- Schremser Premium
- Schremser Radler
- Zwettler alkoholfrei

0,5l - 4,50,-



Für Feiern während dem a la carte Geschäft (keine Exklusivmiete) empfehlen wir folgenden Ablauf:

- Ankunft mit Rosé Frizzante (0,75l / 29,-) und unsere Brettljausen (6-8 Personen / 34,-) mit Brotkorb (6,-)
- Als Vorspeise auch kleine Rindssuppe mit Einlage möglich (5€)
- drei bis vier ausgewählte Hauptspeisen als Buffet oder kleine Karte oder Bestellung a la carte
- Dessert: Torte/n von uns (40€ bis 50€), Torte/n mitgebracht (20€ Stoppelgeld) oder Dessert im Glas (4€)
- Gedeckte Tische (2,50€ pro Person)
- Getränke je nach Konsumation

Bitte beachten Sie, dass sich die Preise bis zu Ihrer Reservierung noch ändern können.