

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 60 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 34€
- Verschieden belegte Brote ausreichend für 6-8 Personen 80€
- Aufstrichtrio mit Gemüse und Gebäck 10,90€
- Cremesuppe 5€
- Kräftige Rindssuppe mit Einlage 8€
- Gemischter Salat 7€
- Weidlinger Salat 11,50€
- Burrata mit Tomaten, Radicchiosalat und Mangochutney 11€
- Hummus mit Schmorgemüse und Falafel 13€

Hauptspeisen:

- Schnitzel vom Huhn mit Pommes oder Erdäpfel-Vogerlsalat 16,80€
- 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 17,90€
- Tafelspitz mit Erdäpfelrösti, gekochtem Gemüse und Apfelkren 22€
- Kalbsgeschnetzeltes mit Nockerl 18€
- Paprikahendl mit Nockerl 16€
- Gefüllte Paprika 16€
- Schinkenfleckerl 15€
- Krautfleckerl 12€

- Lachsforelle mit Polenta und gegrilltem Gemüse 18€
- Garnelen in Schmortomaten und Polenta 14€
- Tagliatelle mit Championsauce oder Tomaten-Paprika-Sauce 14€
- Spinat-Käse Nockerl mit Salzeibutter 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 15€

Nachspeisen:

Torten: zwischen 30,- & 40,-

- Beeren-Biskuit Torte mit Vanillesahnecreme
- Schokocreme Torte
- Schoko-Mousse Tarte (glutenfrei)
- Glasierter Schokoguglhupf
- Karamell-Pekan Brownies (Nüsse)
- Karamell Cheesecake
- San Sebastián Cheesecake
- No bake Beeren Cheesecake
- Verschiedene Streuselkuchen
- Linzer Torte (Nüsse)
- Waldviertler Mohntorte (glutenfrei) (Nüsse)
- Mandel-Vanille Torte mit Vanillesahnecreme
- Orangen-Ricotta Torte (Nüsse)
- Karotten-Pekan Torte mit Frischkäse Frosting (Nüsse)
- Heidelbeer-Zitronen-Joghurt Guglhupf
- Zitronen Tarte
- Erdbeer-Topfen Tarte
- Tiramisu Torte
- Pavlova
- Himbeer-weiße Schokolade auf Schokoboden

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 0,75l - 25,-

Weiss

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

Rot

- Zweigelt
- Paulinenberg Barrique

Weingut Ubl-Doschek 0,75l - 29,-

- Liter Soda Liter Hauswein 23,-

Cocktails:

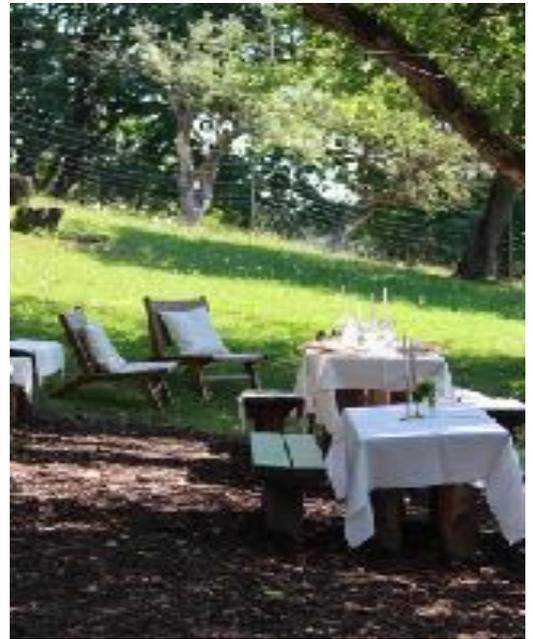
- Gin&Tonic
- Vodka Wellness
- Whisky Sour
- Moscow Mule
- Avera Sour
- Cuba Libre

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 Brettljause (6-8 Personen / 34,-) mit Brotkorb (6,-)
- Als Vorspeise auch verschiedene Cremesuppen möglich (5,-) oder eine kleine Rindssuppe mit Einlage (6,-)
- drei bis vier ausgewählte Hauptspeisen als Buffet oder kleine Karte oder Bestellung a la carte
- Dessert: Torte/n von uns (30,- bis 40,-), 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.