

 **Der Wiener Heurige Wolff**

Neustift am Walde, 1190 Wien

Rathstraße 44-46 u. 50

Tägl. geöffnet: 11 Uhr – 24 Uhr

 Tel.. (01) 440 23 35

Mobil: 0043 664 947 50 50

e-mail: wolff@wienerheuriger.at

www.wienerheuriger.at

**Für ein gemütliches Beisammensein**

unabhängig von der Personenanzahl auf Vorbestellung

die Speisen werden am Tisch eingestellt

**Kalter Bauernteller:**

Verschiedene Wurst- und Fleischsorten - dünn aufgeschnitten, Käse und Aufstriche, hübsch dekoriert, mit Gebäck und Brot. € 8,20 / Person

**Warme Hausplatte:**

Karree’, Schopfbraten, Grillhuhn, Saumaise, Blutwurst, Serviettenknödel, Sauerkraut, Salat, Brot und Gebäck. € 12,20 / Person

**Gustoplatte:**

Karrée, Schopfbraten, Grillhuhn, Saumaise, Blutwurst, kleine Wr. Schnitzerl, Geb. Gemüse, Servietten- knödel, Sauerkraut, Salatteller, Sauce Tartar, Brot und Gebäck. € 14,70 / Person

**Backhendelessen** mit Kartoffelsalat € 10,- / Person

**Schnitzelessen** (Wiener v. Schwein, Huhn oder Sur) mit verschiedenen Salaten, Bratkartoffeln und Preiselbeeren € 10,50/ Person

**Kalbsstelze:** (ab 4 Personen)

mit Risi-Bisi und Salaten der Saison € 15,50 / Person

**Mehlspeisen:**

Apfel-, oder Topfenstrudel pro Port. € 3,30/Person

Topfenstrudel mit Vanillesauce pro Port. € 4,10/Person

Mohnnudeln mit zerlassener Butter pro Port. € 4,10/Person

Topfennockerl mit Fruchtröster pro Port. € 4,10/Person

**Für Feierlichkeiten und Gesellschaften ab 20 Personen**

**Zur Begrüßung**

**Aufstrichvariation** - verschiedenen Aufstrichen und Schmalz mit Gebäck, hübsch dekoriert € 3,10/ Person

**Käsegebäck**

Steht frisch und knusprig beim Eintreffen der Gäste am Tisch für Sie bereit

 € 2,60 / Person

**Suppentopf**

Leberknödelsuppe, Frittatensuppe oder Gulaschsuppe in einem großen Suppentopf am Buffet serviert. € 2,80 / Person

**Vorspeisenbuffet**

Rohschinken mit Melone, Roastbeef mit Spargel, Pastete mit Preiselbeeren, Mozzarella mit Tomaten. € 8,20/ Person

**Neustifter Buffet:**

Schnitzerl, Grillhendel, Schweinsbraten, Fleischlaibchen, Schinkenfleckerl und vegetarische Nudeln, Bratkartoffel und Salate der Saison. € 16,30 / Person

**Rustikales Bauernbuffet: (ab 20 Personen)**

Karree, Schopfbraten, Grillhuhn, Stelze, Blutwurst, Fleischlaibchen, Schinkenfleckerln, Gebackenem Gemüse (z. Bsp.: Broccoli, Karfiol, Sellerie, Champignon, usw.), Auflauf, Serviettenknödel, Sauerkraut, Specklinsen, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Salaten der Saison, Senf und frisch geriebenen Kren, Brot und Gebäck. € 19,40/ Person

**Winzerbuffet:**

Schnitzerl, Backhendel, Karree, Schopfbraten, Grillhuhn, Stelze, Blutwurst, Bratwurst, Fleischlaibchen, Schinkenfleckerln, gebackenes Gemüse (z. Bsp.: Broccoli, Karfiol, Sellerie, Champignon, usw.) mit Sauce Tartar, Auflauf, Spinatstrudel mit Knoblauchsauce, Serviettenknödel, Sauerkraut, Specklinsen, Bratkartoffel, Kartoffelsalat, Salate der Saison, Senf und frisch geriebener Kren,

Käse vom Brett mit Aufstrichen, Brot und Gebäck. € 21,60 / Person

**Spanferkelessen (ab 25 Personen)**

Knusprig gebratenes Spanferkel im Ganzen mit Bier aufgegossen, Serviettenknödel, Sauerkraut, Bratkartoffel, Schinkenfleckerl, Linsen, Salate der Saison, Senf und frisch geriebener Kren € 21,60 / Person

**Wolffs Spezialbuffet: (ab 30 Personen)**

Gefüllte Eier, Osso Collo mit Artischockenherzen und Knoblauchrahmsauce, Rohschinken mit Melone, Roastbeef mit Spargel, Pastete mit Preiselbeeren, Mozzarella mit Tomaten.

Lungenbratenschnitzerln, gebackenes Gemüse, gebratene Jungente, Schweinsbraten, gebackene Hühnerkeulen, Krautfleckerl, Schinkenfleckerl, Rotkraut, Serviettenknödel, Kartoffelsalat, Salate nach Saison, Sauce Tartar, Senf und frisch geriebener Kren, Brot und Gebäck, Paprika, Radieschen, Tomaten, Käse vom Brett. € 30,90 / Person

**Vegetarisches Buffet:**

Gebackenes Gemüse (z. Bsp.: Karfiol, Zucchini, Melanzani, Champignon, Broccoli, Zwiebelringe,. usw..), Gemüse- u. Spinatstrudel mit Knoblauchsauce, Linsen, Kartoffelauflauf, Geb. Emmentaler, Sauce Tartar, Aufstriche, Salate nach Saison, Käsespezialitäten am Brett, Obstkorb, Brot und Gebäck € 20,60 / Person

**Hausgemachte Mehlspeisen:**

für jeden Geschmack ideal, um das Buffet abzurunden!

Mohnnudeln, Topfenstrudel mit Vanillesauce, Apfelstrudel, Topfennockerl, Obstknödel, Kleine Köstlichkeiten (nach Saison).

 € 4,00 / Person

**Käsebuffet:**

Verschiedene Käsesorten auf einem Holzbrett aufgelegt, fein dekoriert, Obstkorb, Nüssen, Butter und Gebäck. € 5,90 / Person

**Bouteilleweine „Weingut Wolff“ (staatl. Prüfnummer) 0,7l Flasche**

**Gemischter Satz DAC 2017 Salmannsdorf**, trocken, 13% vol., fruchtig, lieblich 15,60

**Cuvee Weiß 2017**, trocken, 12,5%vol.,leicht, fruchtig, spritzig 15,60

**Grüner Veltliner 2017,** trocken, 13 % vol., fruchtig, Würzig 15,60

**Grüner Veltliner 2017, halb**trocken, 12,5%vol, mild, trinkfreudig 16,80

**Wiener Gem. Satz DAC Sievering**, trocken, 12%vol., fruchtig 15,60

**Weißburgunder 2016**, trocken, 13% vol., Mandelton, körperreich 15,60

**Chardonnay 2017**, **halb**trocken, 12,5%vol., blumig, rund, weich 16,80

**Muscaris 2016, halb**trocken, 13%vol., fruchtig, Holunderblüte 16,80

**Weiser Riesling-Welshriesling 2017,** trocken, 13%vol, fein-duftig 15,60

**Weißer Burgunder 2017,** trocken, 12%vol, fein-cremig, Sommerfruchtaroma 15,60

**Grauer Burgunder 2017,** trocken, 13%vol, cremig-nussig 15,60

**Rheinriesling 2016,** trocken, 12%vol, zarte Blütenaromen 15,60

**Zweigelt 2016** trocken 13%vol., knackig, kräftig, Weichsel, 15,60

**Cuvee rot 2016**, trocken, 12,5%vol., beerig, holzig 15,60

**Blauburger 2016**, trocken, 12,5%vol., fein, weich, mild 15,60

**Offene Weine ¼ l Glas**

Gem. Satz, spritzig, süffig 3,20

Grüner Veltliner, fruchtig, spritzig 3,20

Blauer Portugieser, fruchtig, leicht 3,20

**G´spritzte**

G’spritzer 2,10

Tiroler G´spritzter 2,50

Hugo Spritzer 3,50

Aperol Spritzer 3,50

Veilchen Spritzer 3,50

1/8 auf ½ Durstlöscher Sommerg´spritzter 3,10

Bowle (nach Saison) 3,80

**Sekt:**

Schlumberger Sparkling, Piccolo 0,2l 8,75

Wolff Privée Sekt 0,7l 21,80

Wolff Frizzante 0,7l 18,20

**Schnäpse 2cl:**

Hausobstler, Birnenbrand, Marillenbrand 2,40

Vogelbeerbrand 2,70

Wodka Stolichnaya 2,40

Magenbitter 2,80

**Alkoholfreie Getränke:**

¼ l Kracherl, Almdudler 1,80

1 Fl. 0,33l Römerquelle 1,90

¼ Sodawsser Holunder 2,00

¼ l Sodawasser 1,-

¼ l Traubensaft, Apfelsaft 2,60

Fl. 0,35l Almdudler 2,40

Fl. 0,33l Coca-Cola (light) 2,70

**Aus unserer Moccastube:**

Großer Brauner 3,60

Kleiner Brauner 1,80

Melange 2,80

Heiße Schokolade 2,60

Russischer Tee, Kamillen-, Hagebutten-, Kräutertee 2,00

Glühwein 4,00

**Bier:**

Golser Lager Fl. 0,33 l 3,00

Golser Zitronenradler Fl. 0,33l 3,00

Golser Helles Fl. 0,5l 4,10

Golser Nullerl alk. Frei Fl. 0,3 2,60