

HEURIGERFUCHS

Heuriger Fuchs

Jedlersdorfer Platz 29, 1210 Wien

heuriger@artnergastro.at, 0676/540 90 55

 heurigerfuchsjedlersdorf, www.heurigerfuchs.at

KLASSISCHES BUFFET

Wählen Sie von den Hauptspeisen 3 - 4 Speisen aus.

Vorspeisen

verschiedene kleine Brötchen mit traditionellen Heurigenaufstrichen
z.B. Liptauer, Ei, Frühlingsaufstrich, Grammelschmalz

Hauptspeisen

Kümmelbraten mit knuspriger Schwarte
Schweinsbraten
geselchte Ripperl
gebackene Fleischlaberl
Schinken- oder Krautfleckerl
Blunzengröstl
kleine Schweinsschnitzel
Back- oder Grillhendfilets
Spinatstrudel mit Sauce

Beilagen

Sauerkraut, Serviettenknödel, Petersilerdäpfel

Salate

Paradeisersalat, Gurkensalat, Krautsalat, Wiener Erdäpfelsalat,
gemischter Blattsalat mit Hausdressing

Preis pro Person : 21,00 Euro

Als Extra: Käse schließt den Magen

gemischter Käseteller mit Feigensenf, Butter, Brot und Obst

Aufpreis pro Person: 4,50 Euro



HEURIGERFUCHS

Heuriger Fuchs

Jedlersdorfer Platz 29, 1210 Wien

heuriger@artnergastro.at, 0676/540 90 55

 heurigerfuchsjedlersdorf, www.heurigerfuchs.at

HEURIGENBUFFET

Wählen Sie pro Gang jeweils 3 - 4 Speisen aus.

Vorspeisen

- Antipastiplatte mit gebratenen Zucchini, Melanzani und Paprika
Oliven, Tomaten oder Pfefferoni - jeweils gefüllt mit Schafskäse
- Waldviertler Schafsfrischkäse mariniert mit Zwiebeln, Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- Tafelspitzsulz, Haussulz oder Gemüsesulz mariniert mit Zwiebeln, Balsamicoessig und Kürbiskernöl
- Schinkenplatte mit frischem Kren
- Rohschinken mit Melone

Hauptspeisen

- Ente oder Gans mit Rotkraut und Knödel (nur November und Dezember)
- Fleisch- oder Grammelknödel mit Sauerkraut
- Kümmelbraten mit knuspriger Schwarte
- Schweinsbraten
- geselchte Ripperl
- gebackene Fleischlaberl
- Schinken- oder Krautfleckerl
- Blunzengröstl
- kleine Schweinsschnitzerl
- Back- oder Grillhendfilets
- Spinatstrudel mit Sauce
- Rote Linsen mit frischem Gemüse und Ruccola (vegan)

Nachspeisen

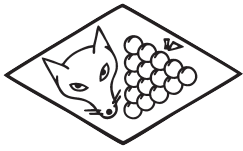
- Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce und Eis
- Kaiserschmarren mit Zwetschenröster
- Schokolade-Nuss-Brownie mit Schlagobers
- Apfel-Streuselkuchen mit Schlagobers und Vanillesauce
- saisonaler Fruchtkuchen
- Minidonuts

Preis pro Person: 26,00 Euro

Als Extra: Käse schließt den Magen

gemischter Käseteller mit Feigensenf, Butter, Brot und Obst

Aufpreis pro Person: 4,50 Euro



HEURIGERFUCHS

Heuriger Fuchs

Jedlersdorfer Platz 29, 1210 Wien

heuriger@artnergastro.at, 0676/540 90 55

 heurigerfuchsjedlersdorf, www.heurigerfuchs.at

GENUSSBUFFET

Wählen Sie pro Gang jeweils 3 - 4 Speisen aus.

Vorspeisen

Rohchinken mit Melone
Roastbeef mit hausgemachter Sauce Tartare
Pastetenvariation mit Erdbeerkren
Räucherlachs oder geräucherter Bachsaibling mit Senfsauce

Hauptspeisen

Schwammerlragout mit Serviettenknödel
Wildragout mit Semmelknödel
gebratener Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalat
gebackene Steinpilze mit hausgemachter Sauce Tartare
gebackener Spargel mit Käse und Schinken (saisonal)
Ente oder Gans mit Rotkraut und Knödel (nur November und Dezember)
Fleisch- oder Grammelknödel mit Sauerkraut
Kümmelbraten mit knuspriger Schwarte
Schweinsbraten, geselchte Ripperl
gebackene Fleischlaberl, Blunzengröstl
Schinken- oder Krautfleckerl
kleine Schweinsschnitzerl
Back- oder Grillhendfilets
Spinatstrudel mit Sauce
Rote Linsen mit frischem Gemüse und Rucola (vegan)

Nachspeisen

Schokotürmchen mit Eierlikörparfait und Fruchtsauce
Mozartschnitte
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce und Eis
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
Schokolade-Nuss-Brownie mit Schlagobers
Apfel-Streuselkuchen mit Schlagobers und Vanillesauce
saisonalen Fruchtkuchen
Minidonuts

Preis pro Person: 29,00 Euro

Als Extra: Käse schließt den Magen

gemischter Käseteller mit Feigensenf, Butter, Brot und Obst

Aufpreis pro Person: 4,50 Euro