

Pichlmaiers
Herkner

VERANSTALTUNGSMAPPE

Gestatten: Team Hernals! Team Pichlmaiers zum Herkner!
Gemeinsam täglich angestachelt von flammender Leidenschaft, enthusiastischer
Neugier und ansteckender Fröhlichkeit.

Ziel ist der stärkste Teller.

Dazu das beste Glas.

Und ganz, ganz viel Freude.

WILLKOMMEN IM „PICHLMAIERS ZUM HERKNER“



Pichlmaiers
Herkner

PICHLMAIERS IN 3 bis 4 GÄNGEN

September & Oktober 2022

Vorspeisen Dreierlei in die Mitte eingestellt

Beef Tartar, mariniertes Dotter & Kapern-Mayonnaise

Rote Rübe, Feta, Blattspinat & Granatapfel

Marinierter Lachs, eingelegtes Gemüse, Dill-ÖL & Blutorangenfond

Rindssuppe

3erlei Wiener Einlagen

Rosa gebratene Beiriedschnitte vom Freilandrind

Estragon-Püree, Bohnencassoulet & Bohnenkraut

oder

Filet vom Zander

Parmesankruste, Erdäpfeln & Paradeiser-Ingwersud

Oder

Hausgemachte Teigtaschen

geschmorter Kürbis, Schwarzkohl & Belperknolle

Hausgemachter Zwetschkenknödel

Butterbrösel & Marzipan

3 Gänge € 48,00 pro Person

4 Gänge € 58,00 pro Person

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben vorbehaltlich etwaiger Preisschwankungen.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Marktvorgaben kurzfristig zu **Preisanpassung** kommen kann.

Unsere Speisen enthalten allergene Stoffe (siehe letzte Seite).

Gedeck € 4,20

Gedeck festlich mit weißem Tischtuch € 4,50

SAISONALES IM HERBST & WINTER
(ab September)

Aperitif im Gastgarten mit

Punsch € 4,20 pro Person

Maroni € 4,70 pro Person

KLEINE KARTE
(16 bis 25 Personen)

Auswahl aus unserer aktuellen Speisekarte (auf Anfrage)

WIEN PUR ERLEBEN

Rindsuppe

3erlei Wiener Einlagen

Backhendl

Erdäpfelsalat

oder

Filet vom Zander

Kartoffeln auf Wiener Art (Einbrennte Hund) & Schafsjoghurt

Hausgemachter Apfelstrudel

€ 36,00 pro Person

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben vorbehaltlich etwaiger Preisschwankungen.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Marktvorgaben kurzfristig zu **Preisanpassung** kommen kann.

Unsere Speisen enthalten allergene Stoffe (siehe letzte Seite).

Gedeck € 4,20

Gedeck festlich mit weißem Tischtuch € 4,50

BUFFETVORSCHLAG

September & Oktober 2022

Vorspeisen

Marinierter Gewürz-Brokkoli, Feta, Limette, Sesam & geriebene Mandeln

Lachstatar, Buttermilch-Sud, Buchenpilz & Orange

Beinschinkenrollen, gefülltes Ei & Kren

Rindsuppe mit Wiener Einlagen

Hauptspeisen

Backhendl, Erdäpfelsalat

Gekochtes Rindfleisch, (Tafelspitz & Schulterscherzel) Cremespinat, Rösterdäpfel,
Apfelcreme & Schnittlauchsauce

Filet vom Zander, Fenchel, Stangensellerie, Muschel-Sud & Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Teigtaschen, Kürbis, Schwarzkohl & Belper Knolle

Desserts

Dunkles Schokoladenmouse & Kirschkompott

Buchteln, Powidl & Vanillesauce

Topfen-Mohn-Knödel, Beerenröster

€ 53,00 pro Person

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben vorbehaltlich etwaiger Preisschwankungen.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Marktvorgaben kurzfristig zu **Preisanpassung** kommen kann.

Unsere Speisen enthalten allergene Stoffe (siehe letzte Seite).

Gedeck € 4,20

Gedeck festlich mit weißem Tischtuch € 4,50

FLYING DINNER / FINGER FOOD

Vorspeisen

Beef Tatar, Dijon-Senf-Creme

Lachstatar, Buttermilch-Sud, Buchenpilz & Orange

Marinierter Gewürz-Brokkoli, Feta, Limette, Sesam & geriebene Mandeln

Cremesuppe nach Saison

Hauptspeisen

Kalbsbutterschnitzel & Erbsenreis

Backhenderl & Kartoffelsalat

Filet vom Zander, Gewürzsud & Petersilie

Krautfleckerl

Kalbsleber, Erdäpfelpüree

Desserts

Dunkles Schokoladenmouse & Kirschkompott

Buchteln, Powidl & Vanillesauce

Topfen-Mohn-Knödel, Beerenröster

€ 58,00 pro Person

Veranstaltungs-Equipment

Stehtisch (rund, 80cm) **€ 20,00 pro Tisch**

Weiteres Equipment (zB Bildschirme etc.) **auf Anfrage**

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben vorbehaltlich etwaiger Preisschwankungen.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Marktvorgaben kurzfristig zu **Preisanpassung** kommen kann.

Unsere Speisen enthalten allergene Stoffe (siehe letzte Seite).

Gedeck € 4,20

Gedeck festlich mit weißem Tischtuch € 4,50

Pichlmaiers

Derkner

Aperitif & Weinempfehlungen

Prickelndes 0,75l

Crémant de Loire, Bouvet € 37,-

Rosé Brut, E&W Polz € 46,-

Auszug aus der Weinkarte 0,75l

2021

Grüner Veltliner Terrassen Jurtschitsch, Kamptal € 28,-

2021

Riesling Federspiel Domaine Wachau Wachau € 28,-

2021

Gemischter Mayr am Pfarrplatz, Wien € 28,-

2021

Gelber Muskateller, Hagn € 28,-

2021

Sauvignon Blanc Primus Südsteiermark € 36,-

2021

Grüner Veltliner Dürnstein Pichler-Krutzler, Wachau € 37,-

2019

Zweigelt DAC Egermann, Neusiedlersee € 26,-

2018

Blaufränkisch Glatzer Carnuntum € 26,-

2020

Cuveé Heideboden, Keringer, Neusiedlersee € 33,-

2020

Cuvée Hotter (ZW,CS,ME,SY) Wellanschitz / Mittelburgenland € 36,-

2020

Grand Cuvée, (ZW – Rathay) Keringer, Neusiedlersee € 42,-

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben vorbehaltlich etwaiger Preisschwankungen.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Marktvorgaben kurzfristig zu **Preisanpassung** kommen kann.

Unsere Speisen enthalten allergene Stoffe (siehe letzte Seite).

Gedeck € 4,20

Gedeck festlich mit weißem Tischtuch € 4,50

Wichtige Information zu Allergenen

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche sowie der Bar verwendet werden.

Für detaillierte Informationen zu den in den jeweiligen Gerichten verarbeiteten allergenen Stoffen sprechen Sie uns bitte an.

Wir helfen Ihnen gerne.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnuss
- F Soja
- G Milch oder Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben vorbehaltlich etwaiger Preisschwankungen.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Marktvorgaben kurzfristig zu **Preisanpassung** kommen kann.

Unsere Speisen enthalten allergene Stoffe (siehe letzte Seite).

Gedeck € 4,20

Gedeck festlich mit weißem Tischtuch € 4,50