



LIEBE GÄSTE – FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN!

Ein gutes Essen ist in der Regel der Mittelpunkt eines Festes.

Bestellen Sie für Ihr Fest oder Ihr Mitarbeiteressen unser Bräustüberl

« Wia Daham » – Perfekt zum Teilen und gemeinsam Genießen, von 6 bis 60 Personen

APEROVORSCHLAG

Austrian Tapas

pro Person € 4.80

Käs mit Safran-Paprikahonig, Verhackert, Grammelschmalz

Prosecco Cuvée Laura Frizzante IGT 0,75 l

7.5lt € 22.00

« WIA DAHAM MENÜ »

Voraus

Gemischter Salat

pro Person € 6.80

oder

Saisonale Cremesuppe

pro Person € 6.80

HAUPTSPEIS (minimum 10 Personen)

Bratlpfandl

pro Person € 20.80

Knuspriger Schweinsbauch, Saftiger Schweinshalsbraten und Ripperl

Bratsauce, Semmelknödel und Speckkraut

Schnitzlpfandl

pro Person € 22.80

Wiener von Schweinskarre, Hendl und Wild

mit Pommes und Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

Grillpfandl

pro Person € 23.80

Fackl-Hendl-Rindl-Würstel

Bratsauce und Kräuterbutter, Mischgemüse und Pommes

Beiried vom Almrindl

pro Person € 30.80

Rosa gebratene Beiried

mit Whiskyrahmsauce, Kartoffelgratin und Speckbohnen



VEGETARISCHE & KALTE ALTERNATIVEN

Gemüsegröstl mit Spiegelei	pro Person € 15.80
Hausgemachte Kasnockn mit kleinem Salat	pro Person € 17.80
Saurer Tafelspitz mit Zwiebeln, Essig und Kernöl	pro Person € 18.80
Salatteller mit Blatt & Gemüsesalaten Balsamico Dressing, Früchten und Ei	pro Person € 16.80

Weitere Beilagen zur Auswahl, Pommes Frites, Reis, Bratkartoffeln, Nudeln

NOCHSPEIS

Hausgemachter Apfelstrudel mit Pinienkernen und Schlag oder Kaiserschmarren mit Röster nach Saison	pro Person € 5.80 pro Person € 14.80
--	---

BRÄUSTÜBERL VEGI MENÜ

pro Personen € 29.80

Blattsalat mit Steirer Dressing



Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäs
Zwiebelringen & Hausgemachtem Apfelmus



Hausgemachter Apfelstrudel mit Pinienkernen und Schlag

WEINVORSCHLAG, Martins Best-2 Flaschen ka Kopfweh ;o)

Bio Weingut Allacher, Burgenland

Heideboden Cuvée Weiss- oder Rot

7.5dl

€ 35.00

H-Histaminrestwert-unter 0,1 mg/l V-Vegan-ohne tierische Schönungsmittel

S-Schwefelarm-ca. 50% vom gesetzlichen Höchstwert(konv. Weine) F-Fructoserestwert-unter 1 g/l



Herkunftsdeklaration Lebensmittel

Schweine Fleisch, Österreich 4xAT, Rindfleisch, Österreich 4xAT, Hendl, Hubers Landhendl, Forelle Österreich Bluntau, Käsekrainer, Schafetter, Urban St. Johann, Gemüse & Kartoffeln Österreich, Brot und Gebäck Bäckerei Bauer Mühlbach, bei allem, was Österreich nicht hergibt, achten wir auf Herkunft und Produktionsart.....

Wir rechnen in Euro ab, Rechnungen werden ausschließlich innerhalb Österreichs versandt, es gilt ausschließlich österreichisches Recht. Gerichtsstand ist St. Johann.

Es werden keine Skonti oder Rabatte gewährt.

No-Show

Abweichungen von mehr als 5 % der bis 24 Stunden vor Anlassbeginn bestätigten Gästezahl werden, zu 100 % in Rechnung gestellt.

Annulation

Bei der Annulation eines definitiv bestätigten Bankettes bedarf es einer schriftlichen Mitteilung.

Folgende Kosten werden verrechnet:

bis 30 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
29 bis 14 Tage vor dem Anlass	25 % des Arrangements
13 bis 7 Tage vor dem Anlass	50 % des Arrangements
6 bis 1 Tag vor dem Anlass	75 % des Arrangements
innerhalb 24 Stunden vor dem Anlass	95 % des Arrangements

Als Arrangement versteht sich der Menüpreis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Gästezahl.

Wurde kein Menü festgelegt, wird dieses mit € 20.00 pro Gast verrechnet