



Wiener
Rathauskeller

GENUSS-
PROGRAMM
2022







INHALT

- S. 4 Der Wiener Rathauskeller stellt sich vor
- S. 6 Unsere Räumlichkeiten
- S. 10 Snacks
- S. 13 Zum Aperitif
- S. 14 Buffet für Cocktails
- S. 19 Flying Dinner
- S. 20 Menü-Vorschläge
- S. 25 Buffet-Vorschläge
- S. 28 Getränke
- S. 31 Getränkeauswahl für Ihre Konferenz
- S. 32 Zusatzangebot

DER WIENER RATHAUSKELLER STELLT SICH VOR

Im Wiener Rathauskeller erleben Sie Tradition und Genuss auf eine unverwechselbare Art.

Egal wonach Ihnen der Sinn steht: Das einzigartige Ambiente der traditionsreichen Säle und Stuben des Wiener Rathauskellers macht das Feiern und Genießen doppelt schön.

Der Wiener Rathauskeller ist mit seinen über 3.500 m² großen Räumlichkeiten die optimale Location für verschiedenste Veranstaltungen. Ob für exklusive Empfänge und Veranstaltungen, Firmenfeiern oder private Feste wie Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen – wir machen all diese Feiern zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Und weil auch der Gaumen verwöhnt sein will, lassen wir von kleinen Schmankerln aus der Wiener Küche bis zum großen Gala-Buffer auch kulinarisch keine Wünsche offen.

Feiern Sie mit Familie, FreundInnen, MitarbeiterInnen und KundInnen direkt im Herzen Wiens.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Gastgeber Jürgen Dulhofer
und das Team des Wiener-Rathauskellers



NACHHALTIGKEIT IST UNS WICHTIG

Auch die Verantwortung gegenüber uns und unserer Umwelt sind uns ein großes Anliegen. Deshalb achten wir auf einen schonenden Umgang mit unseren Ressourcen und verarbeiten hauptsächlich regionale und saisonale Zutaten von heimischen Produzenten. Zudem beziehen wir folgende Produkte ausschließlich in Bio-Qualität:

Milch, Schlagobers, Topfen, Joghurt, Rostbraten, Kalbsleber und Eier. Des Weiteren wird unser Huhn- und Schweinefleisch nur aus Österreich bezogen und auch bei allen anderen Lieferanten achten wir auf Regionalität und Nachhaltigkeit.

Um zu gewährleisten, dass all unsere Prozesse entsprechend optimiert werden unterziehen wir uns regelmäßig internen und externen Kontrollen und haben uns daher vom Österreichischen Umweltzeichen sowie ISO zertifizieren lassen. Des Weiteren haben wir die Bronze Zertifizierung von „Natürlich gut essen“ und sind durch die unabhängige Kontrollstelle BIOS Bio zertifiziert.



BESTE BERATUNG & ERFÜLLUNG IHRER VORSTELLUNGEN

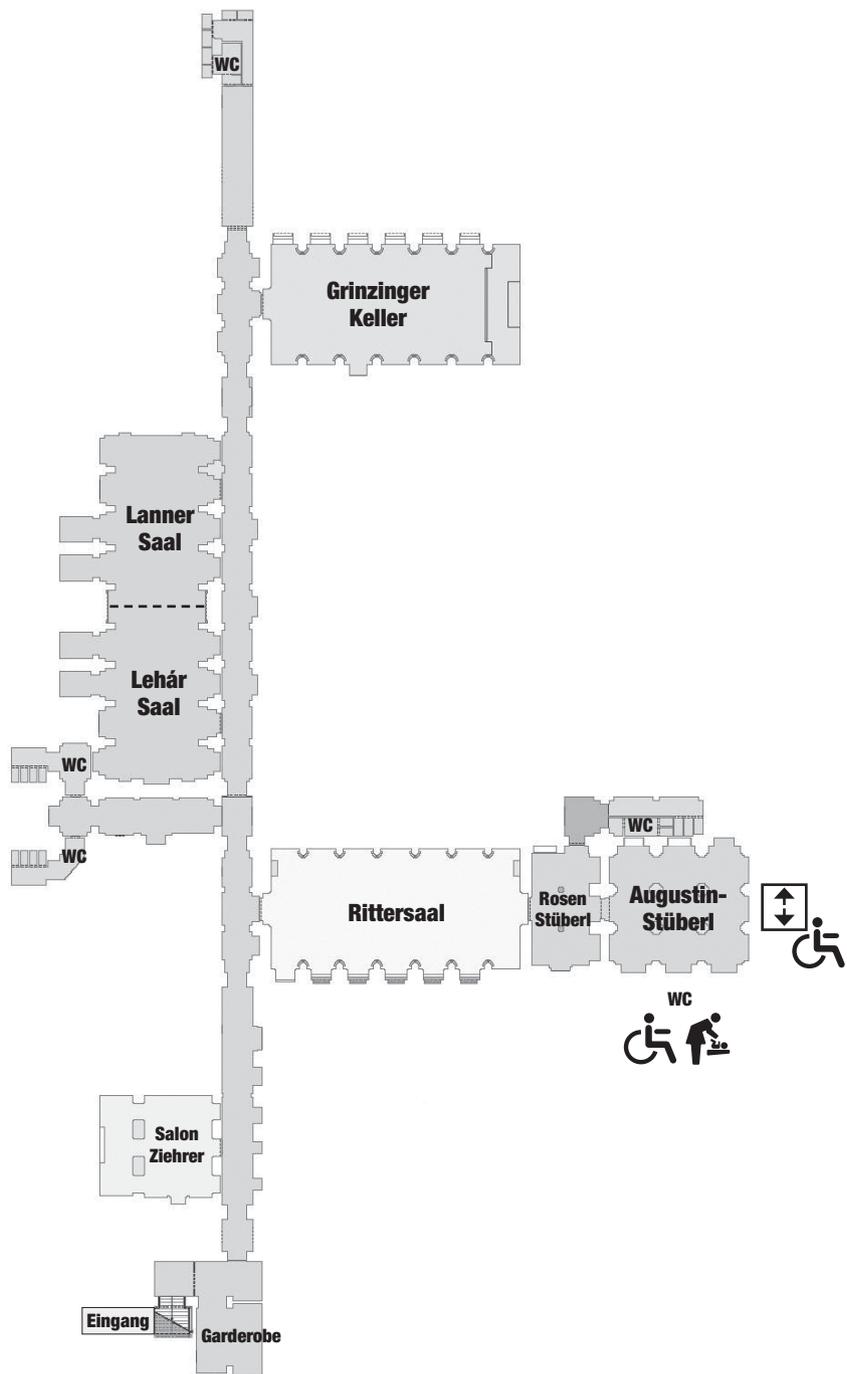
In einem persönlichen Beratungsgespräch erfahren wir mehr über Ihre Vorstellungen und Wünsche. Eine wichtige Voraussetzung, um eine Veranstaltung mit Ihrer persönlichen Note zu konzipieren. Wir bieten nicht nur höchste Professionalität bei der Planung & Umsetzung und servieren einzigartige Speisen in höchster Qualität, sondern sorgen auch gerne für die nötige Unterhaltung. Ob musikalische Begleitung, Variété-Einlagen oder Zauberei – wir gestalten Ihnen ein individuelles Rahmenprogramm.

Gerne führen wir Sie durch unsere Räumlichkeiten, um Ihnen vor Ort alle Möglichkeiten präsentieren zu können.

Wir freuen uns auf die Planung Ihrer Feier!
Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne!

Unser Sales-Team:
Tel.: +43 (0)1 405 1210
E-Mail: rhk-sales@wiener-rathauskeller.at





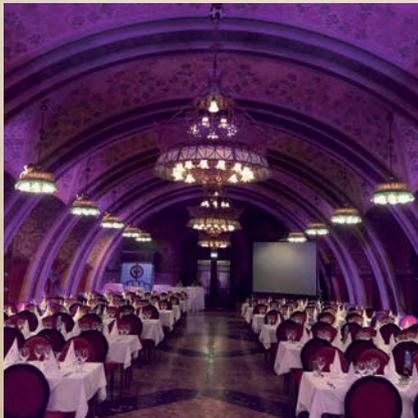
UNSERE RÄUMLICHKEITEN



Salon Ziehrer – À la Carte Restaurant Raumkapazität bis 60 Personen

Im neobarocken Salon befindet sich unser À-la-carte-Restaurant, in welchem wir uns der klassischen Wiener Küche, gepaart mit zeitgenössischen Trends, widmen. Unser Hauptaugenmerk liegt hierbei auf dem Thema Rostbraten, dessen verschiedene Variationen ein Fixpunkt in unserem Speisenangebot geworden sind.

Neben den kulinarischen Köstlichkeiten verzaubert dieser Raum durch reiche Schnitzwerke, Seidentapeten, goldverzierte Vertäfelungen und Spiegel.



Rittersaal Raumkapazität: bis 220 Personen

Der von dem Architekten des Rathauses, Friedrich Schmidt, traditionell gestaltete Saal wurde von den Stadtvätern dazumal dem „Wiener Wein“ gewidmet. Die Fresken mit ihren mittelalterlichen Darstellungen wurden im Jahre 1898 vom Architekten und Maler Josef Urban mit Hilfe des Malers Heinrich Lefler geschaffen. Der Rittersaal kann bei Bedarf auch mit dem Augustin-Stüberl erweitert werden. Ein Buffetaufbau ist auch im Rosen-Stüberl oder Augustin-Stüberl möglich.

Augustin-Stüberl

Raumkapazität: bis 80 Personen

Der „liebe Augustin“, Wiener Bänkelsänger, welcher von 1643 bis 1685 unter Kaiser Leopold I. in Wien lebte, ist der Namensgeber für unser Augustin-Stüberl. Früher speisten dort Kut-scher wohlhabender Herrschaften, während ihre Dienstgeber im Rittersaal ihr Mahl einnahmen. Aufgrund des einzigartigen Ambientes eignet sich dieser Raum hervorragend für Weindegustationen oder kleinere Feierlichkeiten.



Lanner/Lehár-Saal

Raumkapazität: bis 180 Personen

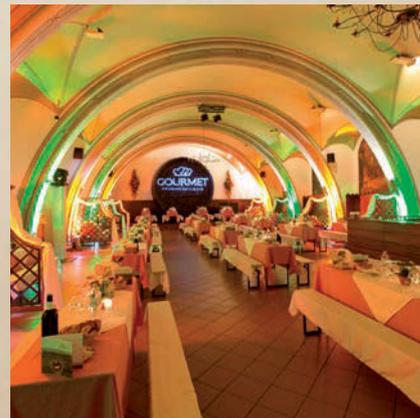
Der Saal wurde 2005 im Meiereistil von Rainer-Maria Latzke, dem Maler der Illusionen, neu gestaltet und empfängt seine Gäste seither in der Atmosphäre einer heiteren und lichtdurchfluteten Orangerie. Die beiden Säle wurden nach dem Wiener Walzerkomponisten Josef Lanner und nach dem Operettenkomponisten Franz Lehár benannt. **Mittels schalldichter Trennwand ist der Saal teilbar** und somit auch für Veranstaltungen mit geringerer Personenzahl geeignet.

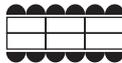


Grinzinger Keller

Raumkapazität: bis 220 Personen

Namensgeber des gemütlichen Kellers ist das riesige, holzgeschnitzte Fass aus dem wohl berühmtesten Heurigenbezirk Wiens, aus Grinzing, welches bei jeder Veranstaltung als Hingucker dient. Von April bis Oktober findet hier regelmäßig die Austrian Dinner Show statt, bei der Sie eine musikalische und kulinarische Reise durch Österreich erleben können.



Räume	m ²				
		ohne/mit Buffet	ohne/mit Buffet	Kino	Empfang
Rittersaal	285	150/90	220/180	300	300
Augustin-Stüberl	160	–	80/60	80	120
RS + Aug.	445	–	300/250	–	–
Lanner	140	90/70	100/80	150	150
Lehár	140	90/70	100/80	150	150
Lanner & Lehár	280	200/160	220/200	300	300
Grinzinger Saal	287	180/120	220/180	320	320
Salon Ziehrer – À la Carte	–	–	55/45	60	50

RAUMMIETE

Rittersaal

halbtags 2.500,00
ganztags 3.570,00

Augustin-Stüberl

halbtags 1.000,00
ganztags 1.420,00

Lanner-Saal

halbtags 1.250,00
ganztags 1.625,00

Lehár-Saal

halbtags 1.250,00
ganztags 1.625,00

Lanner- & Lehár-Saal

halbtags 2.500,00
ganztags 3.250,00

Grinzinger Keller

halbtags 2.500,00
ganztags 3.250,00

Salon Ziehrer

auf Anfrage

Bei Veranstaltungen mit fixem Menü oder Buffet wird keine Raummiete verrechnet.

SNACKS

Hausgemachte gefüllte Blätterteigschnecken

Waldpilze und Thymian 

Spinat und Feta 

Vulcano Schinken

Beinschinken

pro Stück 4,00

Croissant Mix

Gefüllte Mini-Croissants

mit Schinken, Salami oder Frischkäse 

pro Stück 4,20

Schwarzbrotstreifen

Schinken-Rucolacreme 

Waldpilz-Gervais mit Röstzwiebel 

Kichererbsencreme mit Sumach und Wurzeljulienne 

Feiner Bauernspeck mit Kren

Curry-Ei-Aufstrich 

pro Stück 3,40

Fingersandwich vom Vollkornbaguette und Weißbrot

(Alle Fingersandwiches sind mit Butter bestrichen)

Oberösterreichischer Brie mit Trauben 

Feiner Tiroler Bauchspeck mit Dijonsenf und Kren

Erbsen- und Karottencreme mit Sprossen 

Hausgemachter Hummus mit getrockneten Paradeisern 

Räucherlachs mit Senf-Dill-Mousse

pro Stück 4,60

Jourgebäck gefüllt

(Alle Jourgebäck-Variationen sind mit Butter bestrichen)

Emmentaler mit Trauben 

Feiner Tiroler Schinkenspeck mit Dijonsenf und Kren

Eingelegtes Gemüse mit Pesto rosso 

Beinschinken mit Essiggurkerl

pro Stück 4,20

Gefülltes Laugengebäck

Räucherlachs-Gervais

Basilikum-Ricotta 

Ziegenkäse mit Kresse 

pro Stück 4,20

Canapés

Graved Lachs mit Senf-Dill-Mousse und Wachtelei

Ricotta-Mousse mit Rohschinken-Chip 

Feiner Beinschinken mit Muskatobers

Italienische Salami mit Stielkaper

Camembert-Käsecreme mit frischem Schnittlauch auf Pumpernickel 

pro Stück 4,20

Salate im Glas

Rindfleischsalat mit Kernöl und rotem Zwiebel

Paprizierter Hühnersalat mit Kräuterhörnchen

Rotkrautsalat mit Cranberry-Dressing und karamellisierten Pekanüssen 

Pikanter Apfel-Karotten-Salat mit marinierten Garnelen
und hausgemachtem Oliven-Zitronen-Öl 

Tomatisierter Bohnensalat mit knusprigem Salbei

pro Stück 4,10

Gebäck zum Salat

pro Stück 1,40

Knabbergebäck

Nüsse, Erdäpfel-Chips, Salzstangen

pro Person 3,50



Süßes

Kleine Apfel- und Topfenstrudel 	pro Stück 3,50
Miniplunder 	pro Stück 3,50
Schokoladen- und Zitronenmuffins 	pro Stück 3,50
Gugelhupf 	pro Stück 3,90
Sacher Torte 	pro Stück 5,80
Petit Fours (Punschkrapfen, Pariser Spitz, Schaumrolle) 	pro Stück 3,50
Ihr personalisiertes Dessert Torten-Würfel (4 x 4 cm) mit Ihrem Firmenlogo 	pro Stück 3,50

Rohkost

Gemüsesticks mit dreierlei Dips 	pro Person 3,40
--	-----------------

Obst

Obstkorb  (für 10 Personen)	pro Korb 21,00
---	----------------



SNACKS

Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck	pro Portion 6,00
Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck	pro Portion 6,40
Debreziner mit Senf, Kren und Gebäck	pro Portion 6,40
Burenwurst mit Senf, Kren und Gebäck	pro Portion 6,40
Gulaschsuppe mit Gebäck	pro Portion 6,40
Schnitzsemmel vom Kalb	pro Portion 6,60
Schnitzsemmel vom Schwein	pro Portion 5,50
Beinschinkensemmel	pro Portion 4,20
Käsesemmel 	pro Portion 4,10

ZUM APERITIF

Premium (4 Stück pro Gast)

- Karotte mit Champignon und Vogelmiere 
- Henderl-Salat mit Paprika
- Seesaibling mit Bärlauch und Salzgurke
- Geselchte Schinkentascherl mit Minze
- Linsen-Brimsen mit Kletze und Kohl 
- Wiener Austernschnecken im Bierteig auf Löwenzahn-Ei-Salat

pro Person 17,40

Standard (4 Stück pro Gast)

- Tatar vom Alpenlachs mit Lachskaviar und Olivenöl
- Garnelenküchlein mit Limettendip
- Gerollte Kräuter-Käse-Brötchen mit Ingwerdip 
- Beinschinkenröllchen mit Sauce Remoulade
- Pikante Rotwein-Feige mit Parma Schinken

pro Person 14,20

BUFFET FÜR COCKTAILS

Cocktail 1

Vorspeisen

Karotten-Hirse mit Brokkoli 

Tatar von der Räucherforelle mit Kernöl-Gurke

Süß-saurer Schweinebauch auf Bulgur

Rote Rüben-Hummus mit Olivenöl und Fladenbrot 

Champignon-Salat mit Fenchel und Granatapfel 

Hauptspeisen

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln

Kleine Hühnerschnitzel mit Gurken-Rahm-Salat

Gegrillte Spinatlaibchen auf saisonalem Gemüse und Dip 

Dessert

Topfen-Nougat-Knödel mit gebutterten Zuckerbröseln 

Kuchen der Saison 

Panna Cotta 

pro Person 34,30

inkl. Jourgebäck



Cocktail 2

Vorspeisen

Jourgebäck, gefüllt mit

Emmentaler mit Trauben 

Feiner Tiroler Schinkenspeck mit Dijonsenf und Kren

Eingelegtes Gemüse mit Pesto rosso 

Beinschinken mit Essiggurkerl

Hauptspeisen

Gegrillter Lachs auf lauwarmen Linsensalat mit konfiertem Paradeiser

Rindsgulasch mit Serviettenknödel

Spinat-Ricotta-Nockerl mit Zitronenbutter und Jungzwiebel 

Dessert

Schokoladenmousse 

Kokosschnitte mit Passionsfrucht 

Apfel- und Topfenstrudel 

pro Person 35,20
inkl. Jourgebäck



Cocktail 3

Vorspeisen

Tempura-Garnelen am Zitronengrasspieß mit Wokgemüse

Rosa Kalbstafelspitz mit Erdäpfelsalat und Kresse

Tortilla-Rolle mit Räucherlachs und Oberskren

Ziegenkäse mit getrockneten Paradeisern 

Gefüllte Mini-Croissants mit Schinken, Salami oder Frischkäse

Hauptspeisen

Gegrilltes Hühnerfilet auf sautiertem mediterranen Gemüse mit Oliven

Rindsroulade mit Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Senfgurke

Frischkäseravioli mit Bergkäsecreme 

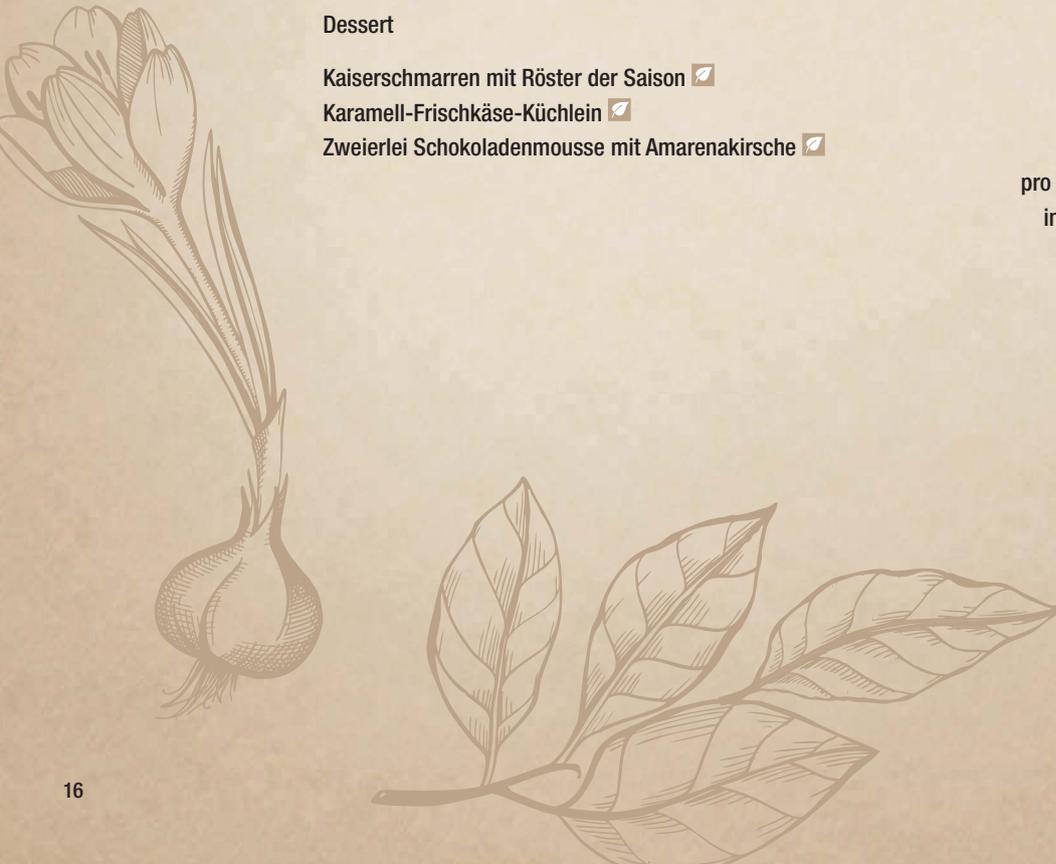
Dessert

Kaiserschmarren mit Röster der Saison 

Karamell-Frischkäse-Küchlein 

Zweierlei Schokoladenmousse mit Amarenakirsche 

pro Person 37,80
inkl. Jourgebäck



Cocktail 4 – vegetarisch

Vorspeisen

Fenchel-Radieschen-Salat mit Mandarinen-Filet und hausangeseztem Kräuteröl 

Rote Linsen-Salat mit Orangendressing und gebratenen Apfelstücken 

Mangold-Kerbelröllchen auf Bohnen-Papaya-Salat 

Hauptspeisen

Erbsen-Sumach-Küchlein auf Wirsinggemüse 

Gefüllte Süßkartoffel mit Waldpilzen und Kürbiscrème 

Falafel mit Hummus und verschiedenen Dips 

Dessert

Nougatknödel mit Röster der Saison 

Mascarponecrème mit Früchten 

Gedeckte Apfelschnitte 

pro Person 34,90
inkl. Jourgäck



Cocktail 5 – ohne Schweinefleisch

Vorspeisen

Gemüse Salat mit Dolce Latte Käse und blanchierten Pekanüssen 

Melonen-Cocktail mit Minze und Salbei-Chips 

Lachscevice mit Grapefruit und Avocado

Salat mit Azuki Bohnen, Süßkartoffel und Fenchel 

Hauptspeisen

Gegrillte Perlhuhnbrust auf Wurzel-Erdäpfel-Gemüse mit Kerbel

Haferflocken-Birnen-Kürbis-Strudel mit Topfen und Dip-Variationen 

Wolfsbarschfilet auf geschmorten Basilikum-Paradeisern mit Naturreis

Dessert

Gedeckter Apfelkuchen mit Kürbiskernen und weißer Schokoladenglasur 

Banoffee Trifle 

Schokoladen-Nuss-Kuchen 

pro Person 36,90
inkl. Joubgebäck

Auf Wunsch können Sie diesen Cocktail auch mit Halal-Fleisch bestellen.

Aufpreis auf Anfrage.

FLYING DINNER

Eintreffen der Gäste

„Gebäckstangerl“ - wahlweise mit Oliven oder Speck, werden auf den Tischen eingestellt 🍴

Vorspeisen (4 Portionen pro Gast)

Rote Rüben-Hummus mit selbstangesehtem Kräuter-Ölivenöl, dazu Fladenbrot 🍴

Geräuchertes Forellenfilet mit Wildkräutersalat, Himbeeren und karamellisierten Walnusshälften

Bohnen-Tafelspitz-Sulz mit Kresse und Kernöl

Geflammter Ziegenkäse auf pikantem Paprika-Kraut-Salat 🍴

Hauptspeisen (4 Portionen pro Gast)

Hausgemachte faschierte Bällchen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

Pochiertes Saiblingsfilet auf Emmer-Risotto mit geschmorten Kirschparadeisern

Tranche von der rosa gebratenen Entenbrust auf Chili-Süßkartoffel-Püree

Avalon Kürbis-Erdäpfel-Muffin mit Dip

Dessert (4 Portionen pro Gast)

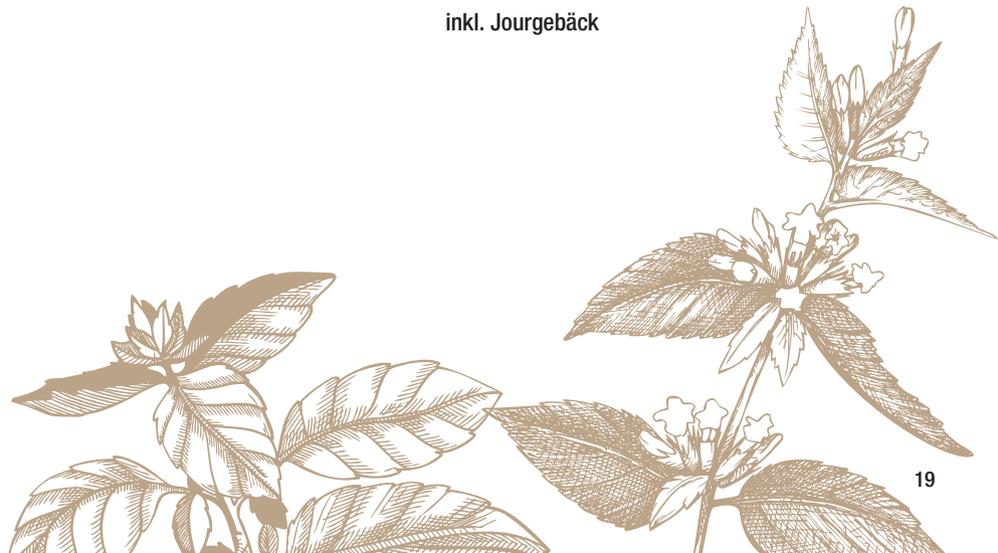
Zitronenkuchen mit Frischkäsecreme 🍴

Melonen-Minze-Cocktail mit Maraschino verfeinert 🍴

Verschieden gefüllte Schoko-Cups mit Erdbeeren, Eierlikör oder Nougatcreme 🍴

Heidelbeer-Cheesecake 🍴

pro Person 51,20
inkl. Jourgabäck



MENÜ-VORSCHLÄGE

Menü 1

Klare Rindsuppe mit Grießnockerl und Schnittlauch

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerl-Salat

(bitte beachten Sie, dass wir das Wiener Schnitzel vom Kalb nur bis zu 120 Personen anbieten können, um den Qualitätsansprüchen bei frisch gebackenem gerecht werden zu können)

Soufflierter Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster 🍷

pro Person 38,10
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

**Pochiertes Zanderfilet
auf Orangen-Rucola-Salat**

pro Person 46,50
inkl. Couvert

Menü 2

Paradeisercremesuppe mit Obers und Basilikumpesto 🍷

Geschmorte Rindsroulade mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

Alternative ohne Schwein:

Rindsroulade mit Putenschinken

Schokoladenmousse mit Beerenragout 🍷

pro Person 38,00
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

**Klassisches Brat'l-Carpaccio
mit Senfcreme und Kräutersalat**

pro Person 45,70
inkl. Couvert



Menü 3

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

Traditionell gekochter Tafelspitz
mit Erdäpfelschmarren, Cremespinat,
Schnittlauchsauce und Apfelkren

B'soffener Kapuziner mit Schlagobers 

pro Person 38,60
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:
Wildlachs-Dreierlei (Tatar, gebeizt und geräuchert)
mit Olivencreme

pro Person 48,50
inkl. Couvert

Menü 4

Hühnerconsommé mit Gemüsestreifen

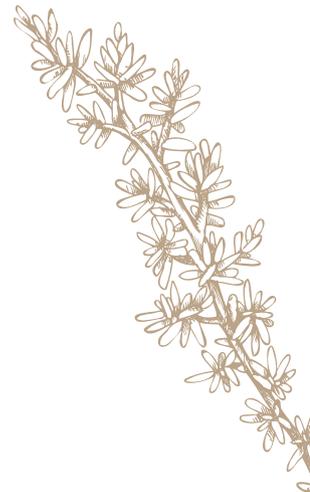
Perlhuhn mit Semmelfülle, Polenta und gerösteten Pilzen

Topfenstrudel mit Weichselragout und Schlagobers 

pro Person 42,50
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:
Rosa Kalbstafelspitz mit Wildkräutern und Kernölemulsion

pro Person 50,50
inkl. Couvert





Menü 5

Räucherlachstatar auf Roten Rüben-Carpaccio

Gegrillter Wolfsbarsch und Riesengarnele
mit Safranrisotto und saisonalem Gemüse

Topfenknödel mit gebutterten Bröseln auf Fruchtspiegel 

pro Person 48,20
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

Erdäpfelcremesuppe mit gerösteten Pilzen

pro Person 52,90
inkl. Couvert

Menü 6

Karottencremesuppe mit gerösteten Brotcroûtons 

Zart rosa gebratenes Rinderfilet „Wellington“
mit Brokkoli-Rahmgemüse und Erdäpfelsoufflé

Topfensoufflé mit Vanillecreme und Minze 

pro Person 49,60
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

Schafkäsebällchen mit Aceto Balsamico auf Birnen-Vogersalat 

pro Person 55,00
inkl. Couvert



Menü 7

Karottencremesuppe mit Ingwer und Garnelenspieß

Rosa gebratenes Filet vom steirischen Rind
mit Kräuterbutter, sautiertem Gemüse
und Süßkartoffelpüree

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
und cremigem Vanilleeis 🍷

pro Person 53,00
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

Sashimi von der österreichischen Lachsforelle
mit Lachskaviar und cremigem Oberskren

pro Person 58,50
inkl. Couvert





Menü 8

Rinderkraftsuppe mit Kaiserschöberl

Zwiebelrostbraten mit Rosmarinerdäpfeln,
Senfgurke und Röstzwiebel

(ab 100 Personen servieren wir einen geschmorten Zwiebelrostbraten)

Mohnsoufflé auf Fruchtspiegel mit frischer Minze 

pro Person 41,50
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

Lachstatar auf Gurkencarpaccio

mit Crème Fraîche und Kräutersalat

pro Person 46,90
inkl. Couvert

ALTERNATIVMENÜ

(GEEIGNET FÜR ALLERGIKER*, VEGETARIER UND VEGANER)

Klare Gemüse-Bouillon mit Gemüsestreifen 

Gegrillter Paprika mit Hirse und Gemüse gefüllt, auf Paradeiscreme 

Veganes Schokoladenmousse mit Früchten 

4-Gang-Menü mit:

Gurkenröllchen mit Hummus und Himbeere 

* Dieses Menü ist vegan, gluten- und laktosefrei. Einziges vorkommendes Allergen ist Sellerie.



BUFFETVORSCHLÄGE (ab 60 Personen)

Variante 1

Vorspeisen

Geräucherter Lachs auf Roten Rüben-Carpaccio

Karotten-Dattel-Thai Spargel-Salat mit geröstetem Sesam 

Parma Schinken mit Mozzarella und Marillenchutney

Rosa gebratenes Kalbfleisch im Melanzanimantel mit Pinienkernen und Aceto Balsamico

Rote Rüben-Orangen-Salat mit im Ofen gebackenem Ricotta 

Salate

Linsen-Bulgur-Salat 

Paradeiser-Spinat-Salat mit Schafkäse 

Fisolensalat mit gegrilltem Paprika 

Auswahl an marinierten Salaten der Saison sowie Blattsalaten mit Marinaden und Dressings

Hauptspeisen

Knusprige Stelze vom Schwein, am Buffet tranchiert,
mit hausgemachtem Speck-Kraut-Salat, Senf und Kren

(Alternativ: Hochrippe vom österreichischen Rind, am Buffet tranchiert, dazu Erdäpfelgratin und Lauchgemüse)

Ragout vom Wadschinken in Sauerkirnschen-Rotweinsaft, dazu Mandel-Bandnudeln

Quiche mit Fetakäse und überbackenen Feigen 

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Orangen-Wirsinggemüse

Dessert

Bananenmousse mit weißer Schokolade 

Überbackene Topfenpalatschinken in Vanillecreme 

Hausgemachtes Apfelkompott mit Crumbles 

Panna Cotta 

Variation vom Blechkuchen 

Frische Obstplatte 

Käse

Auswahl an österreichischem Käse mit Butter, Chutney, Nüssen,

Brotauswahl und Jourgebäck 

pro Person 52,90
inkl. Jourgebäck



Variante 2

Vorspeisen

Schafkäse auf gegrilltem mediterranen Gemüse 

Gebeiztes Wildlachsfilet mit nordischer Dill-Senf-Sauce und zartem Sesamgebäck

Tranchierte Hühnerbrust mit exotischem Currysalat

Rindfleisch-Carpaccio vom gekochten Tafelspitz mit Paprika, Paradeisern, Essig und Öl

Lauwarme Quiche mit Waldpilzen und Lauch 

Salate

Linsen-Bulgur-Salat 

Paradeiser-Spinat-Salat mit Schafkäse 

Fisolensalat mit gegrilltem Paprika 

Waldorfsalat 

Auswahl an marinierten Salaten der Saison sowie Blattsalaten mit Marinaden und Dressings

Hauptspeisen

Zart geschmorte Rinderbrust, am Buffet tranchiert, mit Kürbis-Zwetschken-Chutney

Gefüllte Maispouardenbrust mit cremiger Kräuterpolenta und saisonalem Gemüse

Ochsenherzparadeiser mit Gemüse-Rollgerste gefüllt 

Gebratenes Lachsfilet mit Kräutern, sautiertem Gemüse und Duftreis

Dessert

Leichte Topfencreme mit Mango-Passionsfrucht 

Powidltascherl in Butterbrösel mit Apfelmus 

Zweierlei Schokoladenmousse mit Beeren 

Heidelbeer-Cheesecake 

Hausgemachter Zitronenkuchen mit Frischkäsecreme 

Frische Obstplatte 

Käse

Auswahl an österreichischem Käse mit Butter, Chutney, Nüssen,

Brotauswahl und Jourcebäck 

pro Person 52,20

inkl. Jourcebäck

Auf Wunsch können Sie diesen Cocktail auch mit Halal-Fleisch bestellen.

Aufpreis auf Anfrage.

ZUSATZANGEBOT

Buffet-Erweiterung

1 Prosciutto die Parma und
½ Laib Grana Padano
mit Olivenöl, Limette und Chiabatta
frisch am Buffet geschnitten

ab 100 Personen 1.350,00

Live Apfelstrudelshow

So wird das Dessert zum Highlight!

Unsere Köche bereiten live vor Ihren Gästen einen klassischen Wiener Apfelstrudel zu.

Die Zubereitung wird auf Leinwände übertragen, sodass alle Gäste einen Blick auf die Zubereitung werfen können. Am Schluss gibt es natürlich für jeden Gast auch ein Stück Apfelstrudel.

Show inkl. Strudel
(buchbar bis zu 200 Gästen)

Pauschal 1.999,00



GETRÄNKE

Als Aperitif empfehlen wir

Campari Soda		7,60
Campari Orange		8,20
Campari Negroni Sbagliato (Campari mit Wermut und Sekt aufgegossen)		8,20
Strawberry Gin Tonic (Gin mit Tonic und frischen Erdbeeren)		8,20
Aperol Spritzer	0,25 l	5,40
Hugo	0,25 l	8,30

Sekt/Prosecco

Cinzano Prosecco Spumante DOC	0,75 l	42,40
Schlumberger Sparkling	0,75 l	61,80
Schlumberger Goldeck	0,75 l	53,90

Weißwein

Gemischter Satz Reisenberg Weingut Cobenzl	0,75 l	42,40
Gemischter Satz „Kiebitz“ Weingut Opitz	0,75 l	42,40
„Wiener Rathauskeller Selektion“ Grüner Veltliner Karmeliterberg DAC Weingut Hermann Moser	0,75 l	38,60
Chardonnay Classic Weingut Heinrich Hartl III	0,75 l	35,90
Welschriesling Weingut Krispel	0,75 l	35,90
Muskateller-Cuvée „Steinfeld Weiss“ Weingut Heinrich Hartl III	0,75 l	36,50
Weißburgunder Weingut Klosterkeller Siegendorf	0,75 l	35,90
Riesling vom Urgestein, Kamptal DAC Weingut Ehn	0,75 l	46,50
Sauvignon Blanc Klassik Weingut Krispel	0,75 l	46,70

Roséwein

Rosé-Cuvée (Zw, CS, Sy, PN, Me) Weingut Ehn	0,75 l	38,60
--	--------	-------



Rotwein

Zweigelt Senator Weingut Cobenzl	0,75 l	35,40
Seeadler (Zw, Me) Weingut Opitz	0,75 l	38,60
„Wiener Rathauskeller Selektion“ Zweigelt Classic Weingut Kiss	0,75 l	34,70
Cuvée Carnuntum Classic (Zw, Bf) Weingut Artner	0,75 l	35,40
BIO Blaufränkisch Classic DAC Weingut Bauer Pörtl	0,75 l	35,40
Cuvée Kommende (CS, M) Weingut Malteser Ritterorden	0,75 l	49,70
Merlot Weingut Malteser Ritterorden	0,75 l	43,00

Bei den angeführten Weinen handelt es sich um unser Standard-Sortiment.

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch eine größere Auswahl an passenden Weinen zur Verfügung.

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Mineral mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	6,50
	0,33 l	3,40
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0,33 l	3,70
Rauch Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	3,70
Almdudler	0,35 l	3,70

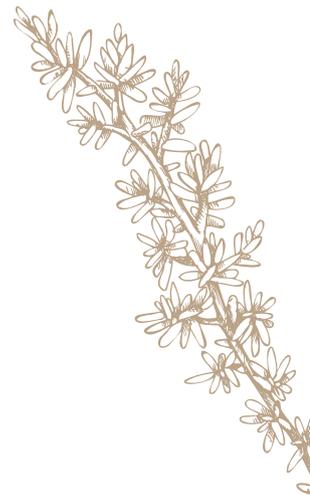
Kaffee/Tee

BIO-Tee aus dem Hause Meinl, verschiedene Sorten	4,00
Espresso (mit oder ohne Milch)	3,30
Doppelter Espresso (mit oder ohne Milch)	4,70
Melange / Cappuccino	4,00

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich Bio- und Fairtrade Kaffee!

Bier

Ottakringer Wiener Original vom Fass	0,30 l	4,30
	0,50 l	5,40
Ottakringer Wiener Original	Fl. 0,33 l	5,20
Null Komma Josef	Fl. 0,33 l	4,30



Longdrinks

Whiskey Cola	8,30
Gin Tonic	8,30
Vodka Lemon	8,30
Vodka Orange	8,30
Vodka Red Bull	8,30
Cuba Libre	8,30

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage weitere Spirituosen und Longdrinks an.

Spirituosen

Freihof Marille	2 cl	3,90
Freihof Obstler	2 cl	3,90
Stolichnaya Vodka	2 cl	4,20
Il Prosecco di Nonino ÙE Monovitigno	2 cl	6,60
Il Prosecco di Nonino Grappa barrique Monovitigno	2 cl	5,70

Digestif

Baileys Irish Cream	2 cl	3,90
Fernet Branca	2 cl	3,90
Unicum	2 cl	3,90
Underberg	2 cl	4,70

COCKTAILS

Wählen Sie aus folgenden Cocktails, die Verrechnung erfolgt nach Verbrauch:

Pain Killer	11,50
Pipeline	11,50
Amaretto Sour	11,50
1891	11,50
Cosmopolitan	11,50
Mai Tai	11,50
Florida (alkoholfrei)	10,40

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage weitere Cocktails an.

Bei Buchung einer Cocktailbar wird ein Barkeeper verrechnet.

GETRÄNKEPAUSCHALE (ab 15 Personen)

Standard

Grüner Veltliner, Weingut Cobenzl

Zweigelt, Weingut Cobenzl

Bier (ab 50 Personen vom Fass)

Alkoholfreie Getränke

pro Person für 1 Stunde	16,50
pro Person für 2 Stunden	27,80
pro Person für 3 Stunden	39,20

Premium

Grüner Veltliner, Weingut Cobenzl

Zweigelt, Weingut Cobenzl

Bier (ab 50 Personen vom Fass)

Alkoholfreie Getränke

Schlumberger Sparkling

pro Person für 1 Stunde	18,70
pro Person für 2 Stunden	32,30
pro Person für 3 Stunden	43,90

GETRÄNKEAUSWAHL FÜR IHRE KONFERENZ

Getränke werden zur Selbstbedienung aufgebaut

BIO- & Fairtrade-Kaffee in der Thermoskanne	8 Tassen	28,20
BIO-Tee in der Thermoskanne	8 Tassen	21,50
Vöslauer Mineral, mit oder ohne Kohlensäure	Fl. 1 l	8,90
Rauch Orangensaft	Fl. 1 l	17,60
BIO-Orangensaft von Hasenfit	Fl. 1 l	18,20
Rauch Apfelsaft	Fl. 1 l	17,60
BIO-Apfelsaft naturtrüb „Topaz“, Obsthof Göthans	Fl. 1 l	18,20
Birnsaft naturtrüb „Williams“, Obsthof Göthans	Fl. 1 l	18,20
BIO-Traubensaft naturtrüb (Demeter-Qualität), Meinklang	Fl. 1 l	21,70
Leitungswasser in Karaffen	Servicegebühren pro Person	2,80

Bei Galaempfangen nicht buchbar

MITARBEITER/INNEN

Für einen reibungslosen Ablauf stellen wir Ihnen ausreichend geschultes Personal zur Verfügung.

Bei Veranstaltungen mit einem Menü, Buffet oder Cocktail sind die Personalkosten für 6 Stunden sowie der Auf- und Abbau inkludiert. Alle anderen Veranstaltungen bzw. darüber hinausgehende Stunden werden extra verrechnet.

Für unser Team verrechnen wir pro Stunde folgende Preise:

Veranstaltungsleiter/in	pro Stunde	46,90
Servicemitarbeiter/in	pro Stunde	37,10
Chefkoch/Chefköchin	pro Stunde	71,20
Koch/Köchin	pro Stunde	43,70
Barkeeper/in	pro Stunde	131,00

Bei Veranstaltungen mit Sponsoring-Getränken und sonstigen mitgebrachten Gegenständen/Waren werden Personalkosten für die gesamte Dauer in Rechnung gestellt.

STOPPELGELD

Bei mitgebrachten Getränken verrechnen wir folgendes Stoppelgeld:

Sekt / Wein	pro geöffnete Flasche	10,00
Spirituosen	pro geöffnete Flasche	25,00

CATERINGPAUSCHALE & TRANSPORTKOSTEN

Die Cateringpauschale beinhaltet sämtliche Kosten für das benötigte Geschirr, Servietten, die zu den Getränken passenden Gläser, Manipulationsequipment und Wäsche.

Cateringpauschale pro Person	7,70
Transportkosten pro Stunde	300,00

TECHNIK/LICHT

Ambiente-Beleuchtung

Für Abendevents können die ausgewählten Räumlichkeiten mit einer passenden Ambiente-Beleuchtung ausgestrahlt werden.
1 Farbe nach Wunsch

710,00

Audio-Technik-Package

Soundanlage (Mischpult, Verstärker, Boxen) inkl. 1 Handmikrofon
Beamer & Leinwand

220,00
ab 700,00

MOBILIAR/EQUIPMENT

Auch den Verleih und die Vermittlung von exklusivem Veranstaltungsequipment wie Stehtischen, Stühlen, Barhockern, Bühne, American Bar, Tischnummern etc. stellen wir Ihnen gerne in großer Auswahl zur Verfügung.

Preis auf Anfrage

DEKORATION

Festliche Dekoration oder stilvollen Blumenschmuck – gerne übermitteln wir Ihnen bei Interesse ein passendes Dekorationskonzept zu Ihrem Event.

Preis auf Anfrage

GARDEROBE

Wir bieten für Sie und Ihre Gäste einen professionellen Garderoben-Service an. Dies kann nach Belieben auf die Gesamtrechnung übernommen werden oder von den Gästen selbst vor Ort bezahlt werden.

pro Person 2,50

MENÜKARTEN

Gerne drucken wir für Sie Ihre individuelle Menükarte, auf Wunsch auch mit Logo

Standard-Menükarte mit Firmenlogo

pro Stück 2,00

Menükarte auf hochwertigem Papier mit individuellem Design

pro Stück 4,10

Auch beim Druck unserer Menükarten achten wir auf umweltverträgliche Lösungen und Materialien. Daher wählen wir unsere Druckereien sehr genau aus und achten auf eine nachhaltige und umweltfreundliche Produktion.

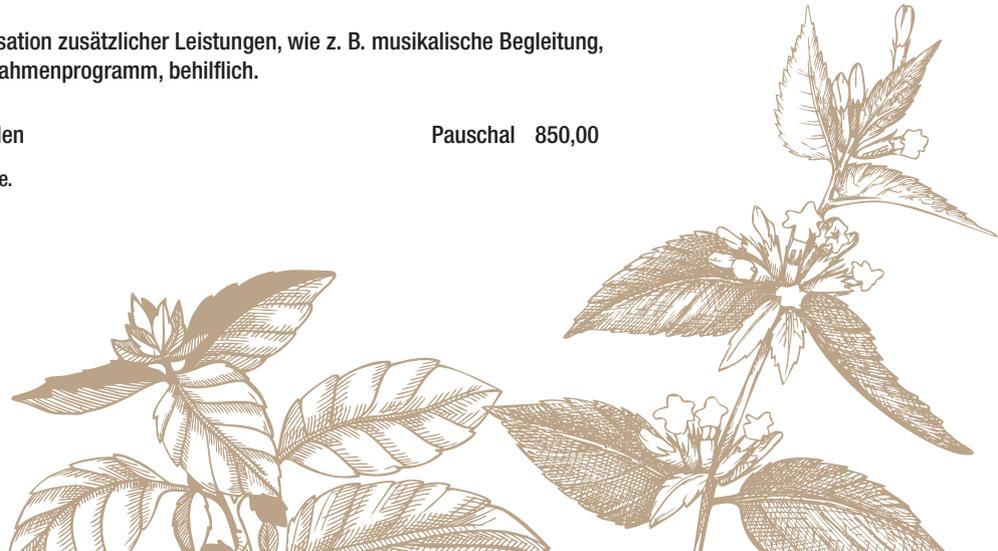
RAHMENPROGRAMM

Gerne sind wir bei der Organisation zusätzlicher Leistungen, wie z. B. musikalische Begleitung, Unterhaltung und sonstiges Rahmenprogramm, behilflich.

DJ Rundum-Paket für 4 Stunden

Pauschal 850,00

Weitere Möglichkeiten auf Anfrage.



NACHHALTIGKEIT IST UNS WICHTIG

Der ideale Partner für Ihr Öko-Event

Sie planen ein Event, dass den Richtlinien eines Öko-Events entspricht?
Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Warum sind wir der richtige Partner?

- Als mit dem Österreichischen Umweltzeichen zertifiziertes Unternehmen erfüllen wir schon eine Vielzahl der geforderten Kriterien.
- Wir nehmen das Thema Umweltschutz sehr ernst und entwickeln uns regelmäßig weiter.
- Mit unserer langjährigen Erfahrung bringen wir das nötige Know How für die Umsetzung Ihrer Veranstaltung mit.

Werfen Sie einen Blick in unseren Öko-Folder und lassen Sie uns gemeinsam ein tolles Event ausrichten.



 vegetarisch  vegan

Die in dieser Catering-Mappe angeführten Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Preise gültig für das Jahr 2022. Änderungen vorbehalten.

Medieninhaber: GMS GOURMET GmbH, A-1230 Wien, Oberlaaer Straße 298
FN 104525p, Handelsgericht Wien, Verlagsort: Wien, www.gourmet.at



Wiener Rathauskeller

Wiener Rathauskeller

Rathausplatz 1

A-1010 Wien

Tel.: +43 (0)1 405 1210

E-mail: rhk-sales@wiener-rathauskeller.at

www.wiener-rathauskeller.at



Gedruckt auf Recyclingpapier aus 100% Altpapier aus österreichischer
Produktion, hergestellt ohne Zusatz optischer Aufheller und Chlorbleiche.