

ÜBER UNS

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Event in unserem Haus VinziRast-mittendrin interessieren!

Unser Lokal vereint hervorragende Küche und Gastlichkeit mit sozialer Wirksamkeit: Hier finden ehemals obdachlose und andere marginalisierte Menschen eine dauerhafte Anstellung. Seit 2024 sind wir auch Lehrbetrieb. Wir sind ein Projekt des gemeinnützigen Vereins VinziRast.

An unserem Standort befindet sich auch das Wohnprojekt VinziRast-mittendrin, wo ehemals obdachlose Menschen und Student:innen zusammen in WGs leben. Außerdem findet das Integrationsprojekt VinziRast-Chance hier statt: Geflüchtete Menschen können hier niederschwellig Deutsch lernen und finden in unseren Werkräumen eine kreative Beschäftigungsmöglichkeit.

WAS BEI UNS MÖGLICH IST

Für Ihre geschlossene Gesellschaft bieten wir zwei attraktive Optionen an:

Dachatelier (4. Stock)

- Ideal für Seminare, Vorträge und Feiern im privaten Rahmen.
- Kapazität: 30 Pers. (Seminar/U-Form), 40 Pers. (Tisch-Bestuhlung), 50 Pers. (Steh-Event).
- Ausstattung: Tische/Stühle, Beamer (HDMI), Leinwand, Bluetooth-Box mit Mikro, Pinnwände & Flipcharts.
- Verpflegung: Kaltes/warmes Buffet, Kaffee-Station und Getränkekühlschrank vorhanden.
- Outdoor: Zugang zur Dachterrasse (gemeinsame Nutzung mit Bewohnern).
- Zeiten: Nutzung bis 23:00 Uhr möglich. Wichtig: Ab 22:00 Uhr Aufenthalt nur im Innenraum (Lärmschutz).

Lokal (Erdgeschoss)

- Die perfekte Location für größere Feste inklusive Bar-Service.
- Kapazität: Bis zu 90 Sitzplätze; Tanzfläche nach Absprache möglich.
- Service: Immer inkl. Personal und Getränken von der Bar.
- Outdoor: Nutzung des Innenhofs (saisonal mit Biertischen bestückt).
- Zeiten: Nutzung bis 02:00 Uhr früh möglich.
- Wichtig: Ab 22:00 Uhr Aufenthalt nur im Innenraum (Lärmschutz).
- Personal: Ab 23:00 Uhr wird das Personal separat verrechnet.

Hinweis zur Technik: Bitte bringen Sie für den Beamer mit HDMI-Anschluss ggf. eigene Adapter mit. Ein Moderationskoffer ist nicht vor Ort.

PREISE

Alle Preise verstehen sich inkl. USt und zum aktuellen Stand der Karte (s.u.)
(vorbehaltlich inflationsbedingter Preisanpassungen)

RAUMNUTZUNG DACHATELIER (OHNE VERPFLEGUNG)

Raumnutzung halbtags (9 - 13 Uhr)	€ 260,-
Raumnutzung ganztags (9 - 18 Uhr)	€ 420,-

SEMINAR-PAUSCHALEN (INKL. RAUMNUTZUNG DACHATELIER)

Für Seminare bieten wir drei verschiedene Pauschalen an

		bis 19 Personen	ab 20 Personen
Kleines Seminarpaket	1 x Kaffeepause (Fingerfood süß & salzig, Obst und Kaffee / Tee)	€ 25,- p.P.	€ 23,- p.P.
Mittleres Seminarpaket	1 x Kaffeepause (Fingerfood süß & salzig, Obst und Kaffee / Tee) Veg. Mittagsmenü in unserem Lokal	€ 40,- p.P.	€ 38,- p.P.
Großes Seminarpaket	2x Kaffeepause (Fingerfood süß & salzig, Obst und Kaffee / Tee) Veg. Mittagsmenü in unserem Lokal	€ 55,- p.P.	€ 53,- p.P.

EVENT-PAUSCHALEN (INKL. RAUMNUTZUNG BIS 23 UHR) - DACHATELIER ODER LOKAL

Für Abendveranstaltungen aller Art bieten wir verschiedene Buffet-Pakete – ab 20 Personen buchbar.

Spar-Paket	2 veg. Hauptspeisen + 1 Beilage + 1 Vorspeise ODER 1 Dessert (Wir stellen Menü zusammen)	€ 27,- p.P.
Basic-Paket	1 Vorspeisen + 2 Hauptspeisen + 1 Beilage + 1 Dessert (Auswahl auf Seite 3) – max. 1 Fleisch- oder Fischgericht	€ 40,- p.P.
Standard-Paket	2 Vorspeisen + 3 Hauptspeisen + 2 Beilagen + 2 Desserts (Auswahl auf Seite 3) - max. 1 Fleisch- oder Fischgericht	€ 54,- p.P.
Upgrade-Paket	3 Vorspeisen + 4 Hauptspeisen + 3 Beilagen + 3 Desserts (Auswahl auf Seite 3) - max. 2 Fleisch- oder Fischgerichte	€ 77,- p.P.

EXTRAS

Getränke werden nach tatsächlicher Konsumation verrechnet (Preise: siehe S. 4), lediglich bei den Seminarpaketen ist Kaffee/ Tee (im Dachatelier) inkludiert.

Zusätzliche Vorspeise oder Dessert:	+ € 5,00 / Person
Zusätzliche Beilage	+ € 3,50 / Person
Zusätzliche Hauptspeise	+ € 13,00 / Person
Bei Rezeptveränderung (vegan/ glutenfrei)	+ € 2,00 / Person
Aufpreis bei Seminarpaket für Mittagsgeschicht mit Fleisch/ Fisch	+ € 2,00 / Portion
Fingerfood-Buffer mit „Besonderen Happen“ (4 Stk. / Person)	€ 15,- € / Person
Wrap vegan / mit Huhn	€ 6,70 / € 8,20
Mitnahmebehälter für übrig gebliebene Speisen	€ 0,80 / Behälter
Serviceperson (als Extra im Dachatelier oder ab 23 Uhr im Lokal)	€ 30,- / Stunde
Tellergeld (z.B. für mitgebrachte Geburtstagstorte)	€ 1,- / Person
Stoppelgeld (für mitgebrachten Wein / Sekt)	€ 9,- / Flasche

GREEN EVENTS

Möchten Sie Ihre Veranstaltung umweltbewusst gestalten? Wir richten Ihr Event gerne nach den offiziellen Richtlinien von Green Events Austria aus.

Ganz gleich ob regionale Bio-Kulinarik, Müllvermeidung oder Ressourcenschonung – wir kümmern uns um die Details für Ihren grünen Fußabdruck. Für die Gewährleistung dieser nachhaltigen Standards berechnen wir einen kleinen Aufpreis von +2 € pro Gast.

EXTERNER CATERING

Wir bieten die Event-Pauschalen auch für externe Caterings an.

Die Paketpreise umfassen hier die gewählten Speisen, Lieferkosten und das Equipment rund ums Catering. Separat zu zahlen wären Kosten für Geschirr, Service sowie Getränke.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Bitte beachten Sie, dass Sie mit fixer Reservierung Ihrer Veranstaltung automatisch unsere AGBs akzeptieren. [Sie finden diese hier.](#)

VORSPEISEN (inkl. Brot)

VEGETARISCH & VEGAN

Hummus (gerösteten Maroni / Cranberries) ^[O] ✓

Rote-Rüben-Hummus (Lauch / Apfel) ✓

Baba Ghanoush (frische Kräuter / Sesam) ^[N] ✓

Caponata (Rosinen / Oliven) ^[O] ✓

Kichererbsensalat (Paradeiserause / Kräuter) ✓

Tsatsiki (Minze / Liebe) ^[G]

Käferbohnsensalat (Schafskäse) ^[G]

MIT FLEISCH

Schafskäse im Speckmantel ^[G]

Datteln im Rauchspeck ^[O]

BEILAGEN

Basmatireis / Kräuterreis / Kurkumareis ✓

Buntes Wurzelblech (Karotte, Sellerie, Petersilwurzel) ✓

Buntes Kartoffelblech (Kartoffel gelb u. lila/ Süßkartoffel) ✓

Kartoffelgratin ^[G]

Salat der Saison mit Dressing ^[M]

Kartoffelsalat ^[L]

Gurkensalat (Dill, Sesam, Chili) ^[G]

DESSERTS

Orientalischer Fruchtsalat (Zimt / Kardamom / Ingwer) ✓

Bratapfel (Nuss-Crumble) ^[H] ✓

Karottenkuchen (Haselnuss / Zimt) ^[A,H]

Mohn-Pannacotta-Kuchen ^[C,G], *glutenfrei*

Schokomousse (Zimt / Orange) ^[G], *glutenfrei*

American Cheesecake mit frischen Beeren ^[A,C,G]

Lemon-Curd-Cheesecake ^[A,C,G]

Vinzi Brownie mit Haselnuss und Walnuss ^[A,C,E,G,H]

Extra Torte nach Wunsch (z.B. Himbeer-Mascarpone, Sacher, Malakoff, Schwarzwälder-Kirsch): € 65,00

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & VEGAN

Chili con Amore

(Soja/ Kardamom/ Schokolade) ^[F] ✓

Curry mit Gemüse der Saison

(Kardamom/ Kokos/ Sternanis) ✓

Gemüse-Tajine (Dörrobst / Rüben) ✓

Kartoffelgulasch (Wurzeln / Kräuter vom Land) ✓

Orientalisches Ratatouille

(Kichererbsen/ Kreuzkümmel) ✓

Safran-Gnocchi

(Melanzani, Cherrytomaten, Kokos) ^[A] ✓

Rote-Rüben-Strudel

(Walnüsse/ Schafskäse/ Schalotten) ^[A,C,G,H]

Währinger-Strudel

(Sauerkraut / Kartoffeln / Kümmel) ^[A,C,G]

Surschnitzel vom Sellerie

(nussige Panade) ^[A,C,L,H]

Zucchini-Laibchen mit Tsatsiki

(Schafskäse, Berberitzen, Hafer) ^[G,O]

Lasagne Grün³

(Spinat / Erbsen / Kräuter) ^[A,G]

HAUPTSPEISEN MIT FISCH & FLEISCH

HENDL (aus dem Ofen)

Paprika - Traditional (Paprika / Liebe) ^[A,G]

Indian (Garam-Masala / Ingwer) ^[A,G]

Estragon (Muskat / Veltliner) ^[A,G,O]

Poule Oh lá lá (karam. Zwiebeln und Schlag) ^[G,L]

Vinzi Hühnerschnitzel

im Kürbiskern-Sonnenblumen-Mantel ^[A,C,G]

Schweinsbackerl im Biersud

(Fenchel / Sellerie / Senf) ^[G,L,M]

Cassoulet vom Schwein (französisches Schmorgericht)

(Bohnen / Weißwein) ^[A,L,O]

Vinzi Mini-Stephanie-Braten (Schwein/ Prosciutto / Ei) ^[A,C]

Rinderrippe (Miso-Honig-Glasur / Wurzelgemüse) ^[F,L,O]

Lamm-Tajine (persisches Schmorgericht)

(Wurzelgemüse / Dörrobst) ^[L,O]

Vinzi Fischlaibchen ^[A,C,D]

Fisch im Blätterteig (Pangasius, Tomate, Olive) ^[A,C,D]

FISCHEINTOPF

Brasilianisch (Seehecht / Kokos / Paprika) ^[D]

Italienisch (Seehecht / Zwiebelsauce/ scharf-süß) ^[D]

KAFFEEPAUSE

Bei Buchungen unserer Seminarpakete ist eine bzw. zwei Kaffee-Pausen inkludiert: Sie erhalten kleine belegte Brötchen sowie kleine Kuchen-Würfel als Pausen-Snack, dazu frisches Obst. Kaffee und Tee sowie Leitungswasser sind in der Pauschale inkludiert.

Auf Wunsch kann die Pausenverpflegung komplett vegan gestaltet werden.

FINGERFOOD-BUFFET mit BESONDEREN HAPPEN

Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste bei Ihrer Veranstaltung mit einem Fingerfood-Buffer. Die „besonderen Happen“ sind ein bunter Gruß aus unserer Küche – kulinarische Vielfalt wird hier großgeschrieben!

Auf's Tablett kommen beispielsweise Mini-Strudel oder Mini-Wraps, Falafel-Spieße, Polenta-Würfel oder ein Rote-Beete-Tartar ... Auf Wunsch kann gerne auch was Süßes dabei sein.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn unter der Auswahl ein Teil vegan oder glutenfrei sein soll.

Hinweise zu Allergenen:

[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 - ✓ = vegan

GETRÄNKE

Bei Veranstaltungen in unserem Dachatelier stellen wir die Getränke flaschenweise zur Selbstbedienung zur Verfügung. Wir verrechnen nach Konsumation.

Bei Veranstaltungen in unserem Lokal können Sie auch Getränke im Glas von unserer regulären Karte bestellen (<http://www.vinzirast.at/lokal>)

NESPRESSO	€ 3,00
Tee	€ 2,50
Mineralwasser VIVA CON AGUA 0,75l	€ 5,00
Almdudler / Fritz Kola / Fritz Limo	€ 4,50
Bio-Saft (div. Sorten) 1l	€ 11,00
Ottakringer 0,33l	€ 4,50
Bier alkoholfrei 0,5l	€ 4,50

Weißweine:

Gelber Muskateller SAX 0,75l	€ 20,00
Grüner Veltliner GRAF JOSEF 0,75l	€ 25,00
Gemischter Satz ZAHEL 0,75l	€ 35,00

Rotweine:

Zweigelt ARTNER 0,75l	€ 27,00
Classic Cuvee AUMANN 0,75l	€ 29,00
Blaufränkisch J.HEINRICH 0,75l	€ 37,00

Sekt:

Le Petite A-NOBIS 0,75l	€ 25,00
Rosé Sparkling SAX 0,75l	€ 28,00