

ALLGEMEINES

Für Ihre geschlossene Gesellschaft in unserem Haus stehen Ihnen zwei Räume zur Verfügung: Entweder das Dachatelier (max. 40 Personen) oder unser Lokal im EG (max. 90 Personen).

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

(vorbehaltlich inflationsbedingter Preisanpassungen)

RAUMNUTZUNG (OHNE VERPFLEGUNG)

Keine Speisen - Getränke werden nach Konsum verrechnet.

Bitte beachten Sie, dass keine eigenen Speisen und Getränke mitgebracht werden dürfen bzw. wir dafür – nach Absprache – Teller- / Stoppelgeld verrechnen müssen.

Raumnutzung halbtags (< 4h)	€ 250,-
Raumnutzung ganztags bzw. abends (> 4h)	€ 400,-

SEMINAR-PAUSCHALEN (INKL. RAUMNUTZUNG)

Für Seminare bieten wir drei verschiedene Pauschalen – ab 10 Personen buchbar.

(Getränke werden nach Konsumation verrechnet)

Kleines Seminarpaket	1 x Fingerfood (je 2x Brötchen & Kuchen) und Obst	€ 20,- p.P.
Mittleres Seminarpaket	1 x Fingerfood (je 2x Brötchen & Kuchen) und Obst Mittagessen in unserem Lokal (Mittagsmenü)	€ 35,- p.P.
Großes Seminarpaket	2 x Fingerfood (je 2x Brötchen & Kuchen) und Obst Mittagessen in unserem Lokal (Mittagsmenü)	€ 50,- p.P.

EVENT-PAUSCHALEN (INKL. RAUMNUTZUNG BIS 23 UHR)

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

(Getränke werden nach Konsumation verrechnet)

Spar-Paket	2 veg. Hauptspeisen + 1 Beilage + 1 Vorspeise ODER 1 Dessert (Wir stellen Menü zusammen)	€ 25,- p.P.
Basic-Paket	1 Vorspeisen + 2 Hauptspeisen + 1 Beilage + 1 Dessert (Auswahl auf Seite 3)	€ 38,- p.P.
Standard-Paket	2 Vorspeisen + 3 Hauptspeisen + 2 Beilagen + 2 Desserts (Auswahl auf Seite 3)	€ 52,- p.P.
Upgrade-Paket	3 Vorspeisen + 4 Hauptspeisen + 3 Beilagen + 3 Desserts (Auswahl auf Seite 3)	€ 70,- p.P.

EXTRAS

Zusätzliche Vorspeise oder Dessert:	+ € 5,00 / Person
Zusätzliche Beilage	+ € 3,80 / Person
Zusätzliche Hauptspeise	+ € 13,20 / Person
Bei Rezeptveränderung (vegan/ glutenfrei)	+ € 1,00 / Person
Mitnahmebehälter für übrig gebliebene Speisen	€ 0,80 / Behälter
Serviceperson (ab 23 Uhr im Lokal)	€ 25,- / Stunde
Fingerfood-Buffer mit besonderen Happen (3 Stk. / Person)	€ 10,- € / Person
Wraps vegan / mit Huhn	€ 6,50 / € 6,90

EXTERNES CATERING

Wir bieten die Event-Pauschalen auch für externe Caterings (innerhalb Wiens) an.
Die Paketpreise umfassen Lieferkosten und Equipment rund ums Catering.
Separat zu zahlen wären Kosten für Geschirr und Service.

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 [M] ✓

Kartoffelsalat [A, C, G]

Gurkensalat (Dill, Sesam, Chili) [G]

DESSERTS

Orientalischer Fruchtsalat (Zimt / Kardamom / Ingwer) ✓

Bratapfel (Nuss-Crumble) [H] ✓

Karottenkuchen [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]

Himbeer-Torte mit Mascarpone und Mandeln [A,C,E,G,H]

Extra Torte nach Wunsch (z.B. Sacher, Malakov, Schwarzwälder-Kirsch): € 60,00

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & VEGAN

Chili con Amore

(Soja/ Kardamom/ Schokolade) [F] ✓

Curry mit Gemüse der Saison

(Kardamom/ Kokos/ Sternanis) ✓

Gemüse-Tajine (Dörrobst / Rüben) ✓

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

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

Fenchel auf Polenta

(Orange, Dille, Veltliner) [G,O]

Lasagne Grün³

(Spinat / Erbsen / Kräuter) [A,G]

HAUPTSPEISEN MIT FISCH & FLEISCH

Vinzi Hühnerschnitzel

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

Poule Oh lá lá (Huhn aus dem Ofen)

(karam. Zwiebeln und Schlag) [G,L]

Paprika-Hendl [A,G]

'Traditional' (Paprika / Liebe) ODER

'Indian' (Garam-Masala / Ingwer)

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

Schweinsbackerl im Biersud

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

Cassoulet vom Schwein (französisches Schmorgericht)

(Bohnen / Weißwein) [A,L,O]

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

Lamm-Tajine (persisches Schmorgericht)

(Wurzelgemüse / Dörrobst [L,O])

Faschierter Braten (Schwein/ Prosciutto / Ei) [A,C]

Vinzi Fischlaibchen [A,C,D]

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

Brasilianischer Fischeintopf

(Seehecht / Kokos / Paprika) [D]

FINGERFOOD-AUSWAHL

SALZIG

Belegte Brötchen [A,E,H] wahlweise mit:

Hummus ✓ | Rote-Rüben-Hummus ✓ | Baba Ghanoush ✓

Caponata ✓ | Oliven-Pesto ✓ | Tsatsiki [G] |

Käse [G] | Wurst

SÜSS

Kleine Küchlein, wahlweise:

Cheesecake [A,C,G] | Brownie [A,C E,G,H]

Mohn-Pannacotta-Kuchen [C,G] | | Maroni-Kuchen mit

Marille [A,C,G] | Karottenkuchen [A,H] ✓

BESONDERE HAPPEN

Ministrudel (Kraut Kartoffel oder Spinat/Forelle)
[A,C,(D),G,L]

Hirsebällchen (Limette / Sellerie) [A,C,G,L]

Falafel-Spieß (Chili-Sauce / Cherrytomate) [A,L]

Mini-Wrap (Vegan oder mit Huhn) [A,(G),M]

Polenta-Würfel (Feigenmarmelade / Minze) [A,C,G,O]

Semmelknödel-Spieß (Chili-Sauce, Cherrytomate) [A,C,G]

Rote-Rüben-Tartar auf Bulgur [A] ✓

Mini-Apfelstrudel [A,C,G]

WRAPS

Vegan: Falafel / Hummus / Tomate / Salat [A,M] ✓

Huhn: Frischkäse / Mango / Salat [A,G,M]

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 (www.vinzirast.at/lokal)

Nespresso / Tee € 3,00

Mineralwasser 0,75l € 5,50

Almdudler / Fritz Kola / Limo (div. Sorten) € 3,90

Bio-Saft (div. Sorten) 1l € 9,90

➤ *Apfel*

➤ *Apfel-Karotte*

➤ *Apfel-Holunder*

➤ *Traube rot*

Ottakringer 0,33l € 4,20

Bier alkoholfrei 0,33l € 3,80

Weißweine:

Gelber Muskateller SAX 0,75l € 24,00

Grüner Veltliner GRAF JOSEF 0,75l € 25,00

Gemischter Satz ZAHHEL 0,75l € 27,00

Rotweine:

Zweigelt ARTNER 0,75l € 23,00

Classic Cuvee AUMANN 0,75l € 25,00

Blaufränkisch J.HEINRICH 0,75l € 29,00

Sekt:

Rosé Sparkling SAX 0,75l € 28,00

Muskat Ottonel A-NOBIS 0,75l € 31,00