

Bankettmappe



EUROPAHAUS WIEN



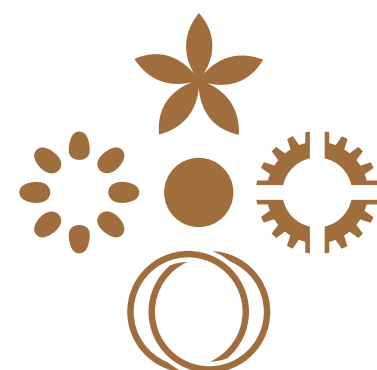
✿ ORANGERIE & BISTRO

Die ORANGERIE, Ihre Traumlocation für Hochzeiten, Seminare und Events.

Im BISTRO findet das Hotelfrühstück und das Seminar-Mittagessen statt. Exklusivmieten für geschlossene Veranstaltungen sind ebenso möglich.

⚙️ TAGUNGSHAUS

In unserem TAGUNGSHAUS stehen Ihnen für Seminare, Tagungen, Kongresse uvm. fünf verschiedene Seminarräume und ein Konferenzraum zur Verfügung.



⊖ SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ

Das SCHLOSS für Traumhochzeiten, Seminare und Events! Die weitläufige Schlosswiese lädt zu Spaziergängen ein, der weiße Kieselplatz ist der perfekte Ort für einen Aperitif, im Hintergrund das majestätische SCHLOSS.

● HOTEL EUROPAHAUS

Genießen Sie unsere komfortablen Zimmer inmitten unseres weitläufigen Parks abseits der hektischen Großstadt.

⚙️ ÖJAB-EUROPAHAUS

Die ÖJAB – Österreichische JungArbeiterBewegung ist ein gemeinnütziger Verein, der Studierenden und Jugendlichen ein Zuhause am Ausbildungsort zur Verfügung stellt, stationäre und mobile Pflege anbietet und in den Bereichen Bildung, Integration, Flüchtlingshilfe und Entwicklungszusammenarbeit tätig ist.



E U R O P A H A U S W I E N

Willkommen im Europahaus Wien

Die perfekte Location für Ihr Event: ob Seminar, Kongress, Firmenfeier oder Hochzeit, im kleinen oder großen Rahmen – wir bieten Ihnen ein echtes Rundum-Paket. Vom technischen Equipment und hauseigener kulinarischer Verpflegung bis hin zu Übernachtungsmöglichkeiten in unserem Hotel – alles vor Ort in unserer 6 Hektar großen Parkanlage.

EUROPAHAUS „the best kept secret“ Wiens

Weniger als 25 Minuten vom Stadtzentrum entfernt und mitten im Grünen. Unser Raumangebot deckt alle Bedürfnisse ab und macht jede Veranstaltung zum garantierten Erfolg.

Die Auswahl ist groß: Lichtdurchflutete Seminarräume, jene im Erdgeschoss mit direktem Ausgang ins Grüne und modernster Seminartechnik, zeitlose Eleganz der ORANGERIE oder edle Klassik im SCHLOSS Miller-Aichholz – gepaart mit einem freundlichen, effizienten Service machen unsere Angebote einzigartig.

Inhalt

SEMINARE

☼ TAGUNGSHAUS

✱ ORANGERIE

○ SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ

HOCHZEITEN & EVENTS

✱ ORANGERIE

○ SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ

✱ ○ WICHTIGE INFORMATIONEN

BISTRO & HOTELZIMMER

✱ BISTRO

● HOTELZIMMER

SPEISEN

GETRÄNKE

GESCHICHTE SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ

WEGBESCHREIBUNG

PARKORDNUNG

HAUSORDNUNG & INFORMATIONSBLETT

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

6-15

10-11

12-13

14-15

16-21

18-19

18-19

20-21

22-23

22

23

24-29

30-33

34-35

36

37

38

39



HOTEL

für Hochzeits- &
Seminargäste sowie
Wienbesucher



SCHLOSS

für Hochzeiten
& Seminare



ORANGERIE & BISTRO

für Hochzeiten
& Seminare



TAGUNGSHAUS

für Seminare



KONTAKT

Europahaus Wien GmbH
Linzer Straße 429
1140 Wien

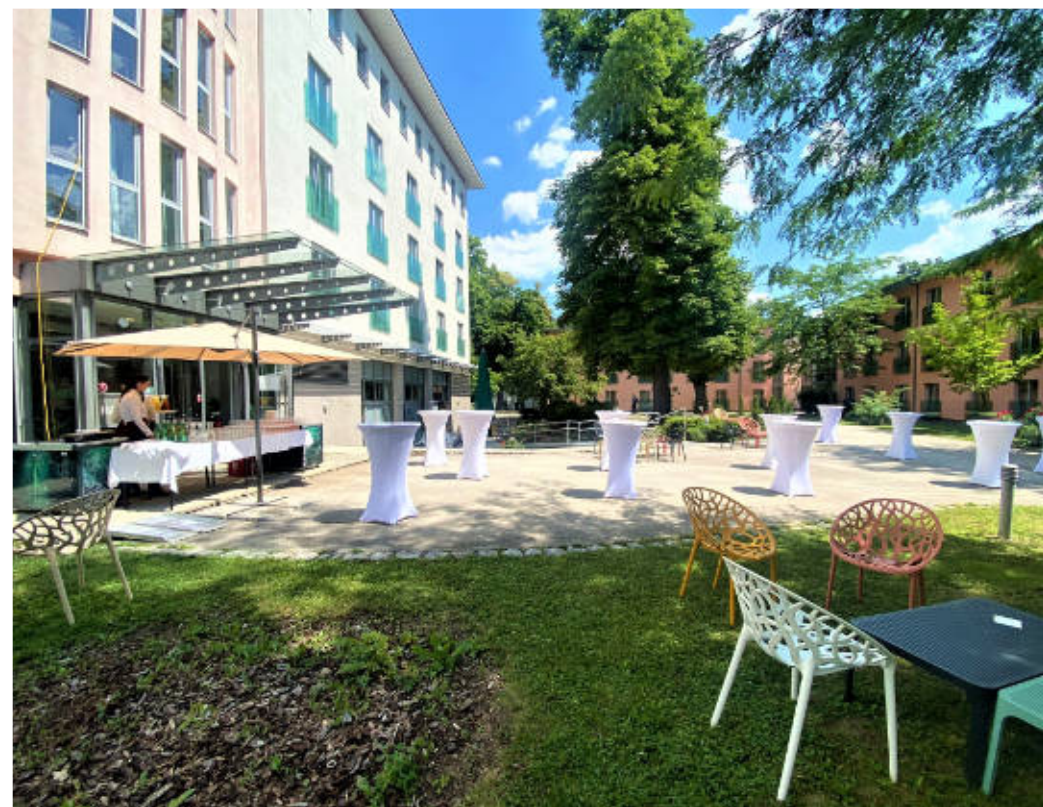
Tel: **+43 1 57 666**
DW 63 Seminar, **DW 23** Events, **DW 79** Hotel

seminar@europahauswien.at
@events@europahauswien.at
hotel@europahauswien.at

www.europahauswien.at

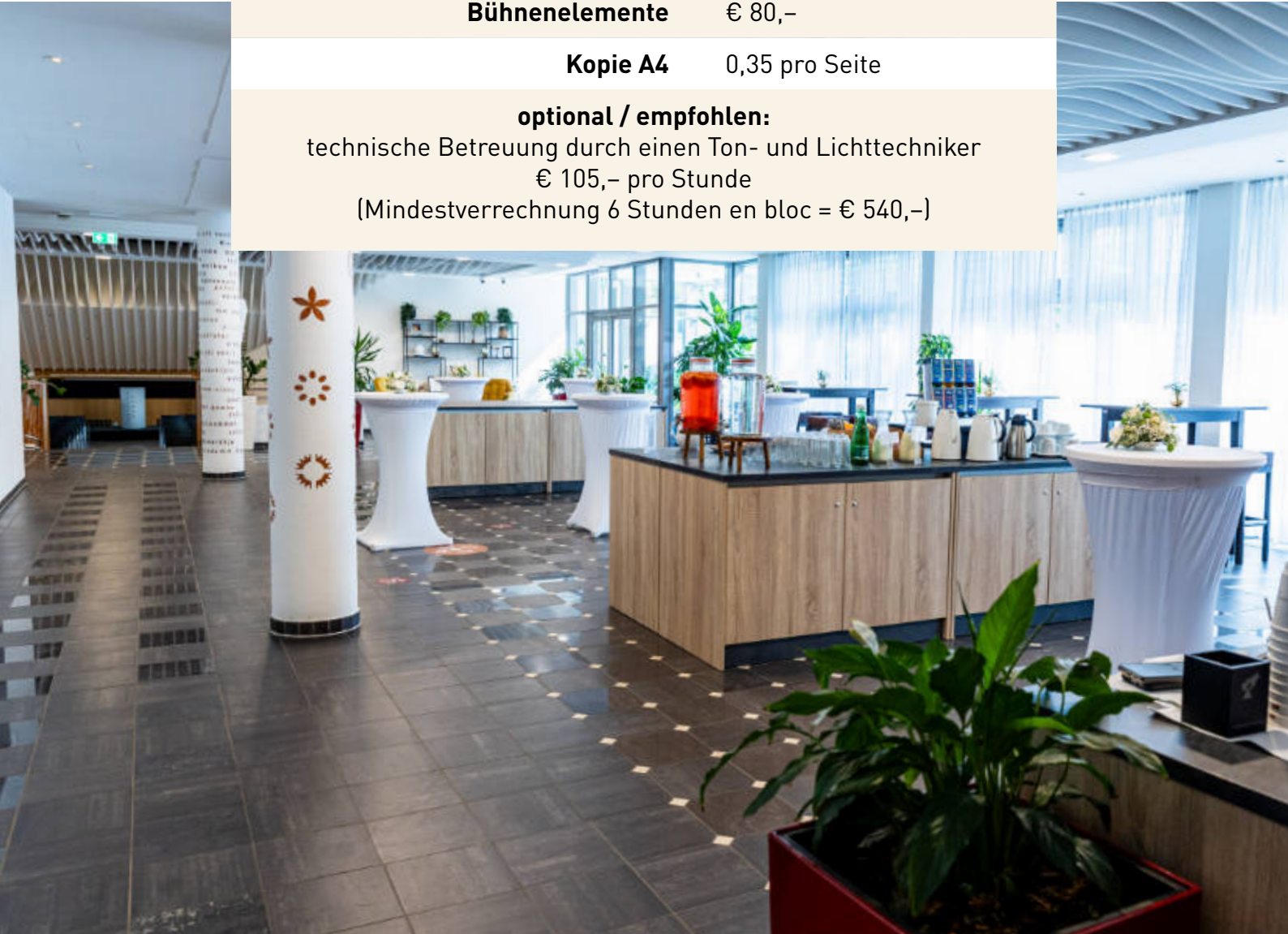
europahaus_wien

3D-Tour



PREISKATALOG SEMINARTECHNIK

LEISTUNG/ARTIKEL	PREIS/STÜCK
Flipchart	€ 22,-
Beamer, Leinwand oder Screen	€ 190,-
Pinnwand	€ 24,-
Moderationskoffer	€ 25,-
Laptop	€ 180,-
Headset oder Funkmikrofon	€ 85,-
Tischmikrofon	€ 25,-
Vorschaumonitor (nur im Konferenzraum)	€ 30,-
Tonanlage mobil inkl. 1 Funkmikrofon	€ 210,-
Rednerpult	€ 55,-
Bühnenelemente	€ 80,-
Kopie A4	0,35 pro Seite
optional / empfohlen: technische Betreuung durch einen Ton- und Lichttechniker € 105,- pro Stunde (Mindestverrechnung 6 Stunden en bloc = € 540,-)	



SEMINARPAUSCHALEN IM TAGUNGSHAUS

Alle Pauschalen verstehen sich pro Person inklusive Raummiete, Auf- und Abbau, Reinigung, Standard-Seminarequipment, Schreibunterlagen & Kugelschreiber am Tisch sowie WLAN Highspeed Internet.

Ab 15 Personen im Seminarraum mit ca. 46m²
Ab 35 Personen im Seminarraum mit ca. 116m²
Ab 95 Personen im Konferenzraum mit ca. 225 m²

STANDARD-SEMINAR-EQUIPMENT

- 1x Beamer / Leinwand oder Screen
- 1 Tonanlage & 1 Mikrofon (im Seminarraum 1 & im Konferenzraum)
- 1x Flipchart inklusive Stifte
- 1x Pinnwand
- 1x Moderationskoffer
- 1x WLAN Highspeed Internet

Wählen Sie aus unseren Pauschalangeboten oder lassen Sie uns gemeinsam eine individuelle Lösung für Sie finden.

	GANZTAGS	HALBTAGS	DETAILS
STANDARD	€ 84,-	€ 71,-	BEGRÜSSUNGSKAFFEE VORMITTAGS-KAFFEPAUSE Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, dazu pikante Snacks 4-GÄNGE-BUSINESS-LUNCH* inklusive Getränke: Apfel- und Orangensaft, Mineralwasser NACHMITTAGS-KAFFEPAUSE Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, dazu süße Snacks
			BEGRÜSSUNGSKAFFEE MIT SÜSSEM SNACK VORMITTAGS-KAFFEPAUSE Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, Säfte, dazu pikante Snacks und Obst 4-GÄNGE-BUSINESS-LUNCH* inklusive Getränke: Apfel- und Orangensaft, Mineralwasser NACHMITTAGS-KAFFEPAUSE Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, Säfte, dazu süße Snacks und Obst
PREMIUM	€ 94,-	€ 78,-	

*4-GÄNGE-BUSINESS-BUFFET: Suppe, Salatbuffet, 2 Hauptspeisen (Fleisch- und veganes Gericht) und Dessertvariation, nach Wahl unseres Küchenchefs.



Tagungshaus

Ein Konferenzraum, fünf Seminarräume und ein großzügiger Aulabereich.

Von Businessmeetings über Tagungen und Seminare bis hin zu Großveranstaltungen mit bis zu 250 Personen – wir bieten Ihnen gerne eine maßgeschneiderte Lösung an. Bei Bedarf können die Räumlichkeiten im SCHLOSS & TAGUNGSHAUS kombiniert gebucht werden, sodass Sie Ihren Kongress mit bis zu ca. 250 Personen auf unserem Areal veranstalten können.

Genießen Sie Ihr Rundum-Paket für Ihre Veranstaltung! Unser Angebot umfasst Tagungsräume inkl. Technik & Betreuung, hauseigene Verpflegung sowie Übernachtungsmöglichkeiten samt der Außenbereiche in unserer großzügig angelegten Parkanlage.

- Seminartechnik auf dem neuesten Stand
- Parkplätze um nur € 5,- pro Tag (je nach Verfügbarkeit) wovon ein Teil gespendet wird
- optimale kulinarische Verpflegung während Ihrer Veranstaltung
- eigene Kaffeepausenbereiche
- großzügiger Privatpark für Outdoor-Aktivitäten während Ihres Seminars/Kongresses
- Lichtdurchflutete Seminarräume im Erdgeschoss mit Ausgang in den Innenhof mit gemütlichen Sitzmöglichkeiten
- BISTRO, ORANGERIE oder SCHLOSS für einen angenehmen Ausklang mit hauseigener Ganztags-Verpflegung

Wir beraten Sie gerne, kontaktieren Sie unsere Mitarbeiter mit langjähriger Seminarerfahrung!



Seminarraum 1



Seminarraum 2

TAGUNGSHAUS	FLÄCHE	 U	 Kino	 Schulbank
		PERS	PERS	PERS
Konferenzraum (EG)	225 m²	44	240	100
Seminarraum 1 (EG)	116 m²	35	100	60
Seminarraum 2 (EG)	46 m²	15	30	18
Seminarraum 5 (1. Stock)	100 m²	30	80	40
Seminarraum 3 (3. Stock)	46 m²	15	30	18
Seminarraum 4 (4. Stock)	46 m²	15	30	18
Aula im Tagungshaus	180 m²			

EXKLUSIVMIETE

Konferenzraum Exklusivmiete für Veranstaltungen ohne Verpflegung Raummiete € 3.200,-
Auf-/Abbau € 450,-
Betreuungsperson für gesamte Dauer der Veranstaltung inkl. Auf- & Abbauzeiten
á € 65,- pro Stunde, plus Ton- und Lichttechniker
Reinigung Aula & Sanitäranlagen nach Aufwand (á € 49,- pro Stunde)

Weitere Räume Exklusivmiete gerne auf Anfrage.



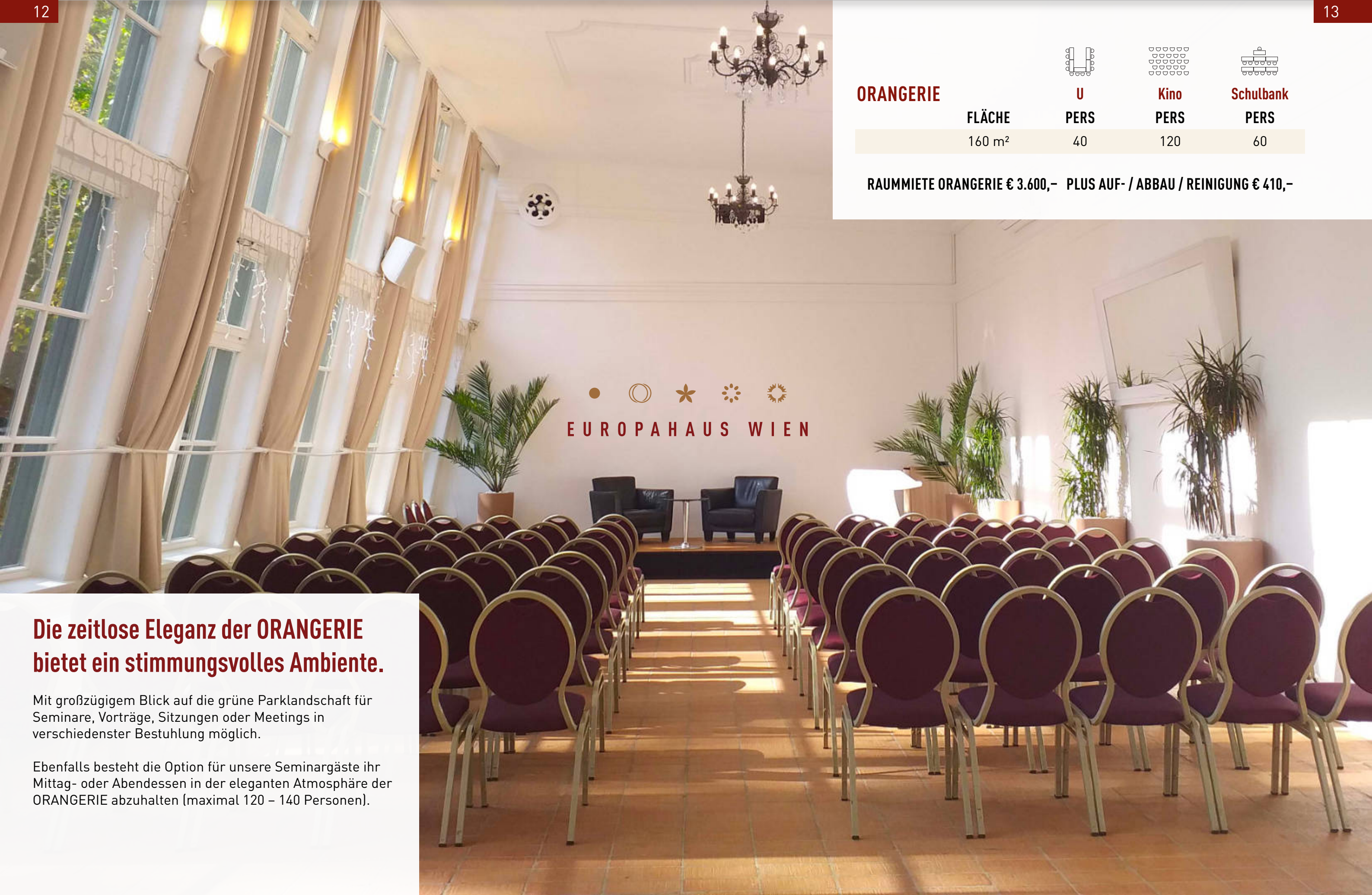
Seminarraum 3



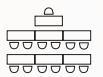
Seminarraum 4



Seminarraum 5



ORANGERIE



U

Kino

Schulbank

FLÄCHE

PERS

PERS

PERS

160 m²

40

120

60

RAUMMIETE ORANGERIE € 3.600,- PLUS AUF- / ABBAU / REINIGUNG € 410,-

Die zeitlose Eleganz der ORANGERIE
bietet ein stimmungsvolles Ambiente.

Mit großzügigem Blick auf die grüne Parklandschaft für Seminare, Vorträge, Sitzungen oder Meetings in verschiedenster Bestuhlung möglich.

Ebenfalls besteht die Option für unsere Seminargäste ihr Mittag- oder Abendessen in der eleganten Atmosphäre der ORANGERIE abzuhalten (maximal 120 – 140 Personen).



Klassisches Flair, umgeben von einem Hauch Geschichte.

Im SCHLOSS mit seinem beeindruckenden Flair fällt konzentriertes Arbeiten gleich viel leichter.

Ob 80 oder 250 Teilnehmer, das SCHLOSS bietet durch die praktische Raumaufteilung ausreichend Platz. Nutzen Sie die riesige Grünfläche direkt vor dem SCHLOSS, um eine Pause im Freien zu verbringen.



SCHLOSS	FLÄCHE	 U	 Kino	 Schulbank
		PERS	PERS	PERS
SISSIZIMMER	38 m²	12	25	16
NAPOLEONZIMMER	28 m²	10	10	10
THERESIENZIMMER	30 m²	10	12	10
EUROPAZIMMER	42 m²	15	30	16
FESTSAAL	84 m²	25	80	32
SPIEGELSAAL	62 m²	20	60	20
RADETZKYZIMMER	42 m²	15	30	16
HALLE (EG)	60 m²	20	30	20

RAUMMIETE SCHLOSS € 3.900,- PLUS AUF- / ABBAU / REINIGUNG 490,-



SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ



ORANGERIE





EXKLUSIVMIETE SCHLOSS UND ORANGERIE

bei Veranstaltungen mit Fremdcatering

LOCATION	MIETE
Exklusivmiete SCHLOSS	€ 3.900,-* + Endreinigung bei externem Catering
Exklusivmiete ORANGERIE	€ 3.600,-* + Endreinigung bei externem Catering

*plus Betreuungsperson vom Haus € 65,- pro Stunde (verpflichtend)
*plus Endreinigung € 490,- SCHLOSS / € 410,- ORANGERIE



RAUMMIETEN SCHLOSS UND ORANGERIE

KONSUMATION*	MIETE*
Summe der Speisen und Getränke	
bei Veranstaltungen mit unserer hauseigenen Küche	
unter € 8.500,-	€ 3.600,-
unter € 10.000,-	€ 2.600,-
unter € 13.000,-	€ 2.000,-
unter € 14.500,-	€ 1.600,-
ab € 14.500,-	€ 1.200,-
*exkl. Auf- und Abbau	

PREISKATALOG EVENT

LEISTUNG/ARTIKEL	PREIS PRO STÜCK/GAST
Reinigungs- und Stellpauschale	€ 7,90 pro Gast
Gedeck	€ 7,90 pro Gast
(Besteck, Gläser, Tischwäsche, Stoffserviette, Menagen)	
Bestuhlung ORANGERIE indoor	Teak Sessel inkl. od. roter Polstersessel zzgl. á € 8,-
Bestuhlung SCHLOSS indoor	Roter Polstersessel inkl. od. weißer Sessel zzgl. á € 8,-
Sessel Hussen / weiße Kissen	€ 8,- / 3,- pro Stück
Stellpauschale Terrasse / Kiesel	€ 450,-
Stellpauschale Trauung indoor / outdoor	€ 8,- pro Sessel in Wunschanordnung
Zusatzpersonal für serviertes Menü	zzgl. mind. 2 Servicepersonal je nach Gästeanzahl (Mindestverrechnung 6h en bloc á € 402,- pro Servicekraft)
Tortenpauschale inkl. Anschnittservice	€ 3,10 pro Gast
Getränkepauschalen & Stoppelgeld	auf Anfrage
Technik und zusätzliches Equipment	finden Sie im Equipmentkatalog
Beratungsaufwand Eventmanagement	€ 140,-

Personal & Sperrstunde: Für die ersten 5 Stunden ab Eintreffen der Gäste inkludiert. Ab der 6. Stunde kostet die Personalstunde € 67,-. Die offizielle Sperrstunde ist 02:00 Uhr. Ab 00:00 Uhr beträgt die Personalstunde € 98,-. Bis 03:00 Uhr kann gerne um eine Verlängerung angefragt werden.

HINWEIS

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu ermöglichen bzw. auf etwaige Änderungswünsche rechtzeitig reagieren zu können, bitten wir Sie, **bis spätestens 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn** alle wichtigen Eckdaten zu Ihrer Veranstaltung mit uns abzustimmen.

Wir ersuchen Sie, **bis spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn** die genaue Teilnehmer- bzw. Gästeanzahl bekanntzugeben.

KONTAKT

Europahaus Wien GmbH
Linzer Straße 429
1140 Wien

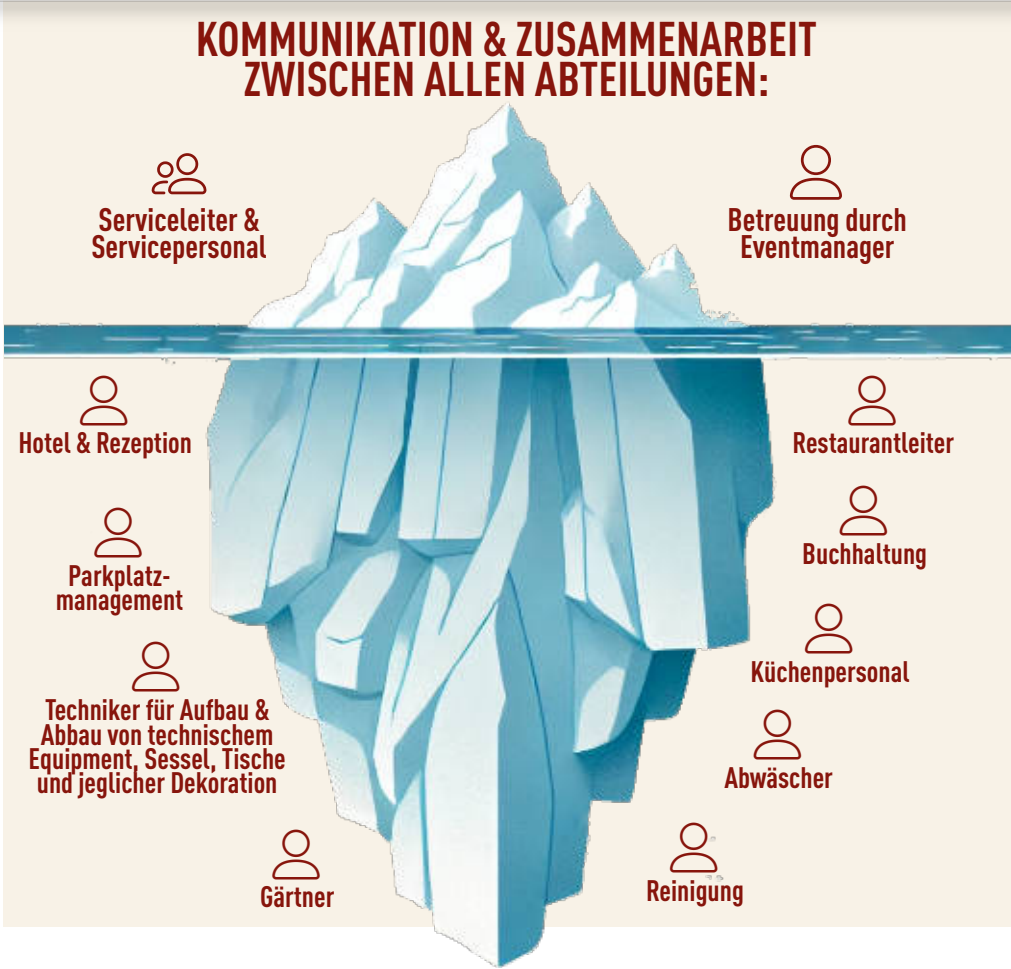
Tel: +43 1 57 666
DW 63 Seminar, DW 23 Events, DW 79 Hotel

seminar@europahauswien.at
events@europahauswien.at
hotel@europahauswien.at

www.europahauswien.at
europahaus_wien
3D-Tour

RESERVIERUNG

Zur **endgültigen Terminreservierung** ersuchen wir um eine **Anzahlung in Höhe der jeweiligen Exklusivmiete**.
Bankverbindung ERSTE BANK
IBAN: AT08 2011 1000 0040 5965
BIC: GIBAATWWXXX



ANZAHLUNG

Bis 21 Tage vor der Veranstaltung bitten wir um eine weitere Anzahlung, in der Höhe von 80% des zu erwartenden Gesamtumsatzes. Die restlichen 20% abzüglich beider Anzahlungen sind nach der Veranstaltung zu bezahlen.

TRINKGELD

Da die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter einen sehr hohen Stellenwert in unserem Unternehmen hat, wird das Trinkgeld bei uns auf das **gesamte Personal** von etwa 25–30 Personen aufgeteilt. So erhält neben Küche und Service auch die Reinigung, Rezeption, Haustechniker, Gärtner sowie viele weitere Helferlein, die zu Ihrem Fest beigetragen haben, einen Anteil. Auf diesem Wege gelingt es uns, unsere Mitarbeiter zu motivieren und Ihnen eine gleichbleibende Qualität zu bieten. Wir bitten Sie höflich, das Trinkgeld am Tag der Veranstaltung in **bar** direkt an unseren Restaurant- oder Serviceleiter zu übergeben. Für uns ist das Trinkgeld ein Indikator für Ihre Zufriedenheit,

so sind etwa 5–10% von der **Gesamtsumme** der Veranstaltung üblich.

RECHNUNGSLEGUNG

In der Folgeweche Ihrer Veranstaltung übersenden wir Ihnen Ihre Rechnung per E-Mail. Bitte geben Sie uns die gewünschte Rechnungsanschrift im Vorhinein bekannt. Für nachträgliche Rechnungsänderungen wird eine Gebühr von € 20,- verrechnet.

STORNIERUNGEN

- (1) Bis spätestens 8 Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin kann der Vertrag mit einer Bearbeitungsgebühr von 600,- Euro von beiden Vertragspartnern durch einseitige Erklärung aufgelöst werden. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens acht Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.
- (2) Bei Stornierungen bis 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin kann der Vertrag von beiden Vertragspartnern durch einseitige Erklärung aufgelöst werden, es ist jedoch eine Stornogebühr im Ausmaß der Exklusivmiete der jeweiligen Eventlocation, bzw. Miete der Seminarräumlichkeit(en) zu bezahlen. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.
- (3) Bei Stornierungen 20 bis 11 Tage vor Veranstaltungstermin werden die jeweilige Raummiete + 80% der gebuchten Leistungen verrechnet. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 11 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.
- (4) Bei Stornierungen ab 10 Tage vor Veranstaltungstermin werden die jeweilige Raummiete + 100% der gebuchten Leistungen verrechnet.

Auch wenn der Gast die gebuchten Räumlichkeiten bzw. die gastronomische Leistung nicht in Anspruch nimmt, ist er der Europahaus Wien GmbH gegenüber zur Bezahlung des vereinbarten Entgeltes verpflichtet.

ANLIEFERUNG & ABHOLUNG

Auswärtige Lieferungen von Equipment, Blumen, Torten etc. können **2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn**, der Abtransport bis oder **unmittelbar nach Veranstaltungsende** erfolgen. Wir können nur Lieferungen entgegennehmen, die einer bestimmten Veranstaltung zugeordnet werden können. Das EUROPAHAUS Wien übernimmt keine Haftung für Beschädigungen, Verlust oder Diebstahl eingebrachter Gegenstände.

DEKORATION

Für alle Dekorationsarbeiten bitten wir um Rücksprache mit dem Eventteam. Auf Wunsch helfen wir Ihnen mit dem Kontakt zu uns bekannten Dekorateurinnen und Floristen.

NACHTRUHE

Wir bitten um Verständnis, dass das Veranstaltungszentrum EUROPAHAUS Wien als Veranstaltungsort dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der verschiedenen Auflagen (z. B. Wiener Veranstaltungsgesetz), vor allem auch die Einhaltung der Nachtruhe, zu sorgen hat. Ab 22:00 Uhr ist im Außenbereich keine Musik mehr erlaubt. Ab 00:00 Uhr ist die Lautstärke in den Räumlichkeiten der ORANGERIE bzw. des SCHLOSSES so zu reduzieren, dass es zu keinen Störungen der Nachtruhe in der Umgebung kommt. Die offizielle Sperrstunde ist 02:00 Uhr. Bis 03:00 Uhr kann gerne um eine Verlängerung angesucht werden.

ERMÄSSIGUNGEN Buffet & Getränke

ALTER	ERMÄSSIGUNG
bis 4 Jahre	frei
5 – 12 Jahre	50% des Erwachsenenpreises
ab 12 Jahre	Vollzahler



Ob Wien Besucher, Hochzeitsgast oder Kongressteilnehmer – in unserem HOTEL finden Sie die nötige Ruhe.

Der Blick ins Grüne des Privatparks, die ausgezeichnete Verkehrsanbindung, ein reichhaltiges Frühstücksbuffet im BISTRO und zuvorkommendes Service macht das HOTEL im EUROPAHAUS Wien zur Ruheoase.

Falls Sie für jegliche Veranstaltungen im Haus Hotelzimmer benötigen, empfehlen wir Ihnen bereits bei der Reservierung Ihrer Location nach einem Zimmerkontingent direkt in unserer Reservierungsabteilung anzufragen.

Kontaktieren Sie uns gerne:

@ hotel@europahauswien.at
01 57 666 79



Kulinarisch verwöhnen im BISTRO Europahaus.

Unser Gastgarten, als auch der BISTRO Bereich sind der perfekte Ort um kulinarische Köstlichkeiten, entspannte Atmosphäre und freundliches Service für bis zu 100 Personen zu genießen.



Im BISTRO sind nur Reservierungen für **geschlossene Veranstaltungen** (Mindestkonsumation: € 4.500,-) möglich.

Wir konzentrieren uns ganz auf unsere exklusiven Veranstaltungen und bieten daher keinen À-la-carte-Betrieb an.

WIENER BUFFET

€ 56,- pro Person

Salat vom Tafelstück mit Kernöl ^[L,M,O]
Kalte Heurigen-Brettljause mit Aufstrichen &
feinem aus der Rauch- & Selchkammer ^[D,G,M,O]

 Salatbuffet ^[A,E,F,H,L,M,N,O,P]
Gebäck | Butter ^[A,G,H,N]

Rindssuppe | Wiener Einlage ^[A,C,G,L]

Faschierte Laibchen | Erdäpfelpüree |
Röstzwiebel ^[A,C,G,M]
Paprikahendl | Nockerl | Sauerrahm ^[A,C,G]
Zander gebacken | cremiger Erdäpfelsalat ^[A,C,D,G,M,O]
 Altwiener Krautfleckerl ^[A]

Apfelstrudel | Vanillesauce ^[A,G]
Kaiserschmarrn | Zerlei Röster
(Marille | Zwetschke) ^[A,C,G]
Schokoladenkuchen | Schokoladensauce |
Schlagobers ^[A,C,F,G,H]

KLEINES BUFFET

€ 47,- pro Person

Mozzarella | Cherrytomaten | Basilikum ^[G,H]
Sandwich | Lachs-Thunfisch | Algensalat ^[A,C,D,F,M,N]
Roastbeef | Aioli-Sauce | Kren | Coleslawsalat
^[C,F,G,M,O]

 Salatbuffet ^[A,E,F,H,L,M,N,O,P]
Gebäck | Butter ^[A,G,H,N]

Ausgelöstes Wiener Backhuhn | Erdäpfelsalat
^[A,C,G,L,M,O]

Goldbrasse | Garnelen | Tomatenrisotto |
Rucola | Pignoli ^[B,D,G,H]

 Gemüse Korma | Jasminreis ^[L,N]

 Saisonaler Fruchtsalat | Minze
 Panna Cotta | Himbeere ^[G]



FRÜHLINGSBUFFET

(Ende April, Mai, Juni)
€ 58,- pro Person

Brioche | Roastbeef | Coleslaw | Kren ^[A,C,F,G,M,O]
Thunfisch | Lachs | Gewürzreis | Alge | Rettich |
Ingwer ^[D,F,H,N,O]

Cherrytomaten | Mozzarella | Basilikum ^[G,H]
 Grillgemüse | Pesto | Oliventapenade ^[H]

 Salatbuffet ^[A,E,F,H,L,M,N,O,P]
Gebäck | Butter ^[A,G,H,N]

Spargelcremesuppe (optional geeist) ^[G]

Maishuhnbrust | Grillgemüse | Gratinerdäpfel |
Feta ^[G,L]

 Linsendal | Spinat | Jasminreis ^[L]
Zanderfilet gebacken | cremiger Erdäpfelsalat ^[A,C,D,G,M]
Sirloinsteak | Gnocchi Café de Paris |
Speckfisolen ^[A,C,G,M]

 Panna Cotta | Himbeere ^[G]
Nougatmousse | Heidelbeeren ^[A,C,G,H]
Kaiserschmarrn | Zerlei Röster
Marille | Zwetschke ^[A,C,G,O]

SOMMERBUFFET

(Juli, August, Sept.)
€ 58,- pro Person

Beef Tatar | Wachtelei | Kapernbeere ^[C,D,M,O]
Marinierte Cocktailgarnelen | Wakamesalat
^[B,C,F,M,N]

 Tomatensulz | Avocadocreme | Basilikum
Oktopus | Olive | Zitrone | Gurke | Tomate |
Paprika ^[R,O]

 Salatbuffet ^[A,E,F,H,L,M,N,O,P]
Gebäck | Butter ^[A,G,H,N]

 Erdäpfelsuppe ^[G]
ODER
Geeiste Gurkensuppe

 Gazpacho ^[L]
ODER

 Karotten-Ingwer Suppe

Silberlachs | Süßkartoffelpüree | Miso |
Tempura-Gemüse ^[A,D,F,L]

Ausgelöstes Wiener Backhuhn |
Erdäpfel-Gurkensalat | 2 Saucen zur Wahl:
Preiselbeeren oder Sauce Tatare ODER
Ketchup ^[A,C,D,G,M,O]

 Pilzfleckerl gratiniert | reifer Cheddar ^[A,G]
Rosa Kalbstafelspitz | mediterrane Gnocchi ^[A,G]

Himbeertiramisu ^[A,C,G]
 Panna Cotta | Erdbeeren ^[G]
 Saisonaler Fruchtsalat | Minze

BUFFET

HERBST- & WINTERBUFFET

(Oktober bis April)
€ 58,- pro Person

Rote Rüben Tatar | Wasabimayonnaise |
eingelegter Rettich ^[F,M,O]
Mousse vom Prosciutto | Artischockenchips ^[G]
Asiatisch mariniertes Roastbeef | Sirachacreme
^[C,D,F,M,O,R]

Bowl | Garnele | Lachs | Reis | Algen ^[B,D,E,F,N]

 Kürbiscremesuppe | Kernöl ^[G,H]
ODER
 Karotten-Ingwer Suppe ^[L]
ODER

Waldpilzconsommé | Grießnockerl ^[A,C,G]

 Salatbuffet ^[A,E,F,H,L,M,N,O,P]
Gebäck | Butter ^[A,G,H,N]

Lammkeule | Olivenpolenta | ZucchiniGemüse ^[L]
Saiblingsfilet im Wurzelsud | Erdäpfel ^[D,L,O]
Braten vom Tullnerfelder Schwein | Sauerkraut |
Grammelknödel ODER Semmelknödel ^[A,C,G]
 Pilzfleckerl gratiniert | reifer Cheddar ^[A,G]

Lebkuchenmousse | Weichselragout ^[G,O]
Kaiserschmarrn | Zerlei Röster
Marille | Zwetschke ^[A,C,G,O]
Nougatknödel | Beerenragout ^[A,C,G,H,O]

Hinweis:

 **vegan**
 **auf Anfrage vegan**

GRILLVARIATION

€ 60,- pro Person
+ zzgl. 2 Köche á 4h á € 56,-
+ Endreinigungspauschale € 140,-

Bitte beachten Sie, dass das Grillen im Freien bei Unwetter bzw. Grillverbot (Gemeinde Wien) nicht möglich ist.

Caesar Salat | Croutons | Speck | Maishuhn ^[A,C,D,G,O]
Mediterraner Bauernsalat | Schafkäse | Olive ^[G,O]
Prosciutto | Melone
Crevettencocktail | Avocado ^[B,C,F,M]

 Gazpacho ^[L]

 Salatbuffet ^[A,E,F,H,L,M,N,O,P]
Gebäck | Butter ^[A,G,H,N]

Vom Grill:

Spareribs ^[O]
Maishuhnbrust
Sirloinsteak
Makrelenfilet ^[D]
Riesengarnelen ^[B]
Halloumi ^[G]

Beilagen:

 Süßkartoffel Pommes | Erdäpfelsalat ^[M,O]
Grillgemüse | Chili-Mais Gratin Erdäpfel ^[G]
Verschiedene Grillsaucen ^[F,G,H,M,N,O]

Dessert:

 Panna Cotta | Erdbeeren ^[G]
 Saisonaler Fruchtsalat | Minze
Schokoladenkuchen |
Erdnuss-Karamellsauce ^[A,C,E,F,G,H]

ALLERGENKENNZEICHNUNG

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 = Lupine; R = Weichtiere

FLYING BUFFET

€ 54,- pro Person
+ zzgl. mind. 2 Servicepersonal
je nach Gästeanzahl
(Mindestverrechnung 6h en bloc á € 402,- pro
Servicekraft)

Geräucherte Entenbrust | Rotkrautsalat |
Cumberland Sauce ^[C,F,L,M,O]
Tatar vom Silberlachs | Sesamalgem ^[C,D,M,N]
Beef Tatar | Wachtelei | Kapernbeere ^[C,D,M,O]
 Linsen-Nuss-Salat | Chicorée ^[E,F,H,L,M]

 Kürbiscremesuppe | Kernöl ^[G,H]
Ganslsuppe ^[A,L]

Die Gans auf 2 Arten serviert:
Brust auf weißem Gewürzkraut | Erdäpfelknödel ^[A,C,L]
Pulled Keule als Mini Burger ^[A,C,L]

Chili Garnelen | Basilikumrisotto ^[B,G]
 Orientalisches gelbes Spinatlinsendal ^[N]
Mini Kalbsbutterschnitzel | Erdäpfelpüree | Röst-
zwiebel ^[A,C,G,M]

Grießflammerie | Kirschragout ^[A,G]
Nougatknödel | Beerenröster ^[A,C,G,H]
Maronimousse | Glühweinbirne ^[G,H,O]

VEGANES BUFFET

€ 55,- pro Person

Grillgemüse | Pesto | Oliventapenade
Würziger Kichererbsen Curry Salat ^[L]
Sommerrolle | Gemüse | Tofu ^[E,F,L,N]
Karotten-Ingwer Suppe | eingelegter Ingwer ^[O]

Salatbuffet ^[A,E,F,H,L,M,N,O,P]
Hummus | Gebäck ^[A,N]

Spinatknödel | Ratatouille Gemüse ^[A]
Geräucherter Tofu Stroganoff | orientalischer
Bulgur ^[A,F,L,O]
Gefüllte Melanzani | Couscous | Tsatsiki ^[A,F]

Saisonaler Fruchtsalat | Minze
Süßes Kokos Risotto | Mango
Himbeere | Schokomousse ^[A,F,H]

SERVIERTES MENÜ

zzgl. mind. 2 Servicepersonal je nach Gästeanzahl

Mindestverrechnung 6h en bloc á € 402,-
pro Servicekraft

Nur in der **ORANGERIE** möglich.

STANDARD:

3-Gang-Menü mit 1 Vorspeise, 2 Hauptspeisen
zur Wahl und 1 Dessert € 51,-

AUFWERTUNG OPTIONAL:

4-Gang-Menü mit Suppe € 56,-
4-Gang-Menü mit Käse € 62,-
Menü mit 3 Hauptspeisen zur Wahl + € 6,-



COUVERT

Butter | Gebäck ^[A, G, H, N]

VORSPEISENTELLER

1 Vorspeise für jeden Gast
(vegetarische, vegane Alternative möglich)

Zur Wahl stehen:

Gefüllte Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum | Zi-
trone | Toskanabrot ^[A,G]
Beef Tatar | Wachtelei | Kapernbeere ^[C,D,M,O]
Thunfisch-Silberlachs | Reis | Algensalat | Rettich |
Ingwer ^[C,D,F,N,O]
Okonomiyaki | Gemüse | Bonito-Flocken ^[A,D,F,L,H,N]
 Mediterranes Gemüse | Oliventapenade ^[H]
Oktopus | Olive | Zitrone | Paprika | Gurke | Tomate ^[R,O]
Argentinische Tempura-Rotgarnele | Sandwich |
Koriander mayo ^[A,B,C,F,M,N]

SUPPE NACH SAISON

Rindssuppe | Leberknödel | Grießnockel |
Fritatten | Schnittlauch ^[A,C,G,L]
Altwiener Suppentopf ^[A,L]

 Erdäpfelsuppe | Schwarzbrotcroutons ^[A,G]
 Knoblauchrahmsuppe | Schwarzbrotcroutons ^[A,G]
 Karotten-Ingwer Suppe | eingelegter Ingwer ^[O]
 **April – Juni** Bärlauchcremesuppe |
Schwarzbrotcroutons ^[A,G]
 **Mai – Juli** Spargelcremesuppe ^[G]
 **Juni – August** Geeiste Gurkensuppe
Gazpacho ^[L]
 **September – Februar** Kürbiscremesuppe |
Kernöl | Kürbiskerne ^[G]

HAUPTSPEISEN FLEISCH / FISCH

Maishuhnssupreme | Tomatenrisotto | Grüner
Spargel ^[G]
Maishuhnssupreme | Cremepolenta | Minimaïs |
Vanilleöl ^[G]
Maishuhnssupreme | Gemüse Couscous
Rosmarinsaft ^[A,G]
Tullnerfelder Schweinsfilet | Pfefferrahm |
Keniabohnen | Erdäpfelgratin ^[G]
Lachsfilet | Wokgemüse | Wildreis ^[D,F,L,N]

Sie möchten eine Hauptspeise austauschen?
Weitere Angebote finden Sie
auf der nächsten Seite .

 HAUPTSPEISEN VEGAN

Chili sin Carne | Baguette ^[A,F,L]
Tofu Stroganoff | orientalischer Bulgur ^[A,F,H,O]
Gemüsewok | Jasminreis ^[E,F,L,N]
Gemüse korma | Basmatireis ^[E,F,L,N]
Erdäpfel-Linsenpuffer | Blattsalat |
Kräutermayonnaise ^[O,F]
Okonomiyaki | Kraut | Karotte | Shiso Kresse
^[A,E,F,H,L,N]

DESSERT

Himbeertiramisu ^[A,C,G]
 Panna Cotta | Erdbeeren ^[G]
 Saisonaler Fruchtsalat | Minze
 Süßer Kokos Pudding | Mango
 Himbeere | Schokomousse ^[F,H]
Kaiserschmarrn | Zerlei Röster
Marille | Zwetschke ^[A,C,G]

KÄSE

Österreichischer Käseteller | 4 Sorten zur Wahl |
Trauben | Baguette ^[A,G,H]
Mediterraner Käseteller | 4 Sorten zur Wahl |
Oliven | Focaccia ^[A,G,H]

SERVIERTES MENÜ
optionaler Speisenaustausch

FISCH

(+ € 2,-) Lachsforellenfilet | Grillgemüse | Petersilienerdäpfel ^[D,G,L]
(+ € 5,-) Zanderfilet | Oliven | Thymianpüree | Zitrone | Kapern ^[D,G,O]

FLEISCH

(+ € 2,-) Kalbsbacken | Rösterdäpfelpüree | Gemüse ^[G,L]
(+ € 5,-) Tafelspitz | Rösterdäpfel | Cremespinat | Apfelkren ^[G,L]
(+ € 5,-) Zwiebelrostbraten von der Beiried | Röstzwiebel | Braterdäpfel ^[A,M,O]
(+ € 8,-) Rinderfilet | Erdäpfelterrine | grüner Spargel | Sesamsauce ^[F,G,N]
(+ € 6,-) Kalbsrückenschnitte | Schwammerlsauce | Tagliatelle ^[A,C,G]



 FINGERFOOD vegan

Gemüsetatar | Chiccoree ^[F,L] € 3,90
Sommerrolle | Gemüse | Tofu ^[E,F,L,N] € 4,10
Würziger Kichererbsen-Currysalat ^[F,L] € 3,90
Gegrilltes Gemüse € 3,90
Falafel | Hummus ^[H,N] € 4,10
Tomatensulz | Avocado creme | Basilikum € 4,10
Grillgemüse | Pesto | Oliventapenade ^[H] € 4,10

FINGERFOOD Fisch / vegetarisch

Tomate | Mozzarella | Basilikum ^[G,H] € 4,10
Marinierter Silberlachs | Algensalat ^[C,D,F,M,N] € 3,90
Crevettencocktail | Avocado ^[B,C,F,L,M] € 4,10
Risottobällchen | getrocknete Tomaten ^[G] € 3,90
Mediterraner Bauernsalat |
Schafskäse | Olive ^[G,O] € 4,10
Marinierte Cocktailgarnelen |
Wakamesalat ^[A,B,C,D,F,M] € 4,10

BRÖTCHEN ^[A]

Mozzarella | Zucchini | Fenchel | Tomate ^[O] € 2,90
Pfefferoniaufstrich | Kräuter | Kernöl ^[G] € 2,90
Räucherforelle | Asia-Glasur | Rettich ^[D,F] € 3,20
Tiroler Schinkenspeck | Birne ^[C,O] € 2,90
Würzige Salami | karamellisierte Chili-Paprika € 2,80
Beinschinken | Kren ^[C,O] € 2,90
Brie | Rucola | Zwiebelchutney ^[C,G] € 2,90
Curry | Wachtelei | Kresse ^[C,O] € 2,80
Gebeizter Lachs | Gurke | Algen ^[D,N,O] € 2,90
 Hummus | Karfiol | Brokkoli ^[N,O,P] € 2,80
 Avocado | Tomate € 2,90
 Schafskäse | Anitpasti | Pesto ^[G,H] € 3,10

EISVITRINE

Auf Anfrage kann eine Eisvitrine mit ausgewählten Sorten für Ihren Empfang oder Agape hinzugebucht werden. Näheres dazu finden Sie im Equipmentkatalog.

FINGERFOOD Fleisch

Rindfleischsalat | Kernöl ^[M,O] € 3,90
Beef Tatar | Wachtelei | Kapernbeere ^[C,D,F,M,O] € 4,20
Backhuhn | Erdäpfelsalat ^[A,C,M,O] € 3,90
Faschirtes Laibchen | Erdäpfelsalat ^[A,C,G,M,O] € 3,90
Roastbeef | Brioche | Coleslaw | Kren ^[A,C,F,G,M,O] € 4,10
Prosciutto | Melone € 4,10

FINGERFOOD süß

Himbeere | Schokomousse ^[C,G] € 3,90
Nougatmousse ^[A,C,G,H,O] € 4,10
Crème Brûlée ^[C,G] € 4,10
Himbeertiramisu ^[A,C,G] € 4,20
Saftiger Schokokuchen ^[A,C,G,F,H] € 3,90
Pistazientiramisu ^[A,C,G,H] € 4,10
 Erdbeer | Basilikum ^[A,C,G,O] € 4,10
 Saisonaler Fruchtsalat | Minze € 3,90
 Kaffee tiramisu ^[A,F,H] € 4,10
 Panna Cotta | Erdbeerragout ^[G] € 3,90

 MITTERNACHTSSNACKS vegan

Chili sin Carne | Wurzelbaguette ^[A,F,L] € 8,90
Gulasch | Erdäpfel | Kichererbsen | Gebäck ^[A,F,N] € 8,10
Antipasti Platte | Gemüse | Baguette ^[A,N] € 8,50

MITTERNACHTSSNACKS

Warmer Mini Leberkäse (zur Wahl: klassisch | Chili Käse | Käse | Speck Käse | Pizza | Tomate Mozzarella) mit Gebäck | Senf | Gewürzgurkerl | Pfefferoni ^[A,M,O] € 8,10
Sacherwürstel | Senf | Kren | Gebäck ^[A,M,N,O] € 8,10
Variation von Mini Bratwürstel | Debreziner | Frankfurter | Käsekrainer | Senf | Kren | Gebäck | Gewürzgurkerl | Pfefferoni ^[A,G,M,N,O] € 9,70
Mini Hotdogs | Milchbrötchen | 2 Saucen | Frankfurter | Gewürzgurkerl | Röstzwiebel ^[A,C,G,M,O] € 8,80
Käseplatte mit 4 Käsesorten zur Wahl ^[A,G,H] € 10,40
Oliven | Trüffelhonig | Feigensenf | Baguette ^[A,N] € 8,20
Gulaschsuppe | Gebäck





WEISSWEIN

Hauswein Grüner Veltliner, Weingut Donner Weinviertel 1l € 19,-	Gemischter Satz DAC Bio, Weingut Zahel Oberlaa, Wien 0,75l € 28,-
Grüner Veltliner DAC, Weingut Donner Weinviertel 0,75l € 21,-	Gemischter Satz, Weingut Christ DAC Bio Wien 0,75l € 28,-
Grüner Veltliner Steinfeder, Weingut Holzapfel Joching, Wachau 0,75l € 34,-	Riesling Urgestein, Weingut Schloss Gobelsburg Gaisberg, Heiligenstein 0,75l € 31,-
Grüner Veltliner DAC Bio, Weingut Jurtschitsch Langenloiser Stein, Kamptal 0,75l € 29,-	Riesling Platin, Weingut Jurtschitsch Langenlois, Kamptal 0,75l € 32,-
Chardonnay Bio, Weingut Feiler Artinger Rust, Neusiedlersee 0,75l € 28,-	Sauvignon Blanc, Weingut Glatzer Göttlesbrunn, Carnuntum 0,75l € 29,-
Gelber Muskateller DAC, Weingut Krispel Neusetz, Vulkanland, Steiermark 0,75l € 31,-	Sauvignon Blanc DAC, Weingut Krispel Südsteiermark Vulkanland 0,75l € 32,-
Gelber Muskateller Bio, Weingut Tement Südsteiermark 0,75l € 33,-	Welschriesling DAC, Weingut Sabathi Leutschach, Südsteiermark 0,75l € 29,-
Gelber Muskateller, Weingut Hagn Weinviertel 0,75l € 27,-	Welschriesling DAC, Weingut Skoff Südsteiermark 0,75l € 29,-
Pinot Grigio DOC, Weingut Salatin Friuli Grave, Friaul 0,75l € 27,-	

ROSE

Rosé vom Stein Bio, Weingut Prieler Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland 0,75 l € 27,-	Zweigelt Rosé Bio, Weingut Bründlmayer Wien 0,75 l € 30,-
--	---

ROTWEIN

Hauswein, Zweigelt, Heidehof Qualitätswein 1 l € 21,-	Cuvée Pannobile Bio, Weingut Nittnaus Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 54,-
Blaufränkisch Heideboden, Weingut Pittnauer Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 31,-	Merlot, Weingut Triebaumer G&R Rust, Neusiedlersee-Hügelland 0,75 l € 36,-
Blaufränkisch Ried Hochäcker, Weingut Kerschbaum Paul , Mittelburgenland 0,75 l € 35,-	Pinot Noir Bio, Weingut Johanneshof Reinisch Tattendorf, Thermenregion 0,75 l € 29,-
Blaufränkisch Leithakalk, Weingut Kollwentz Neusiedlersee-Hügelland 0,75 l € 56,-	St. Laurent, Weingut Stift Klosterneuburg Ausstich, Wagram 0,75 l € 29,-
Cabernet Sauvignon, Weingut Scheibelhofer Andau, Neudsiedlersee 0,75 l € 29,-	Zweigelt Bio, Weingut Johanneshof Reinisch Tattendorf, Thermenregion 0,75 l € 23,-
Cuvée Velvet, Weingut Pittnauer Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 28,-	Zweigelt Heideboden, Weingut Leitner Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 29,-
Cuvée Heideboden, Weingut Nittnaus A&H Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 35,-	Zweigelt Goldberg, Weingut Achs Werner Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 32,-

Weine enthalten Sulfite, Hausweine möglicherweise Laktose.

GERNE BIETEN WIR IHNEN AUF ANFRAGE
AUCH INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLTE
GETRÄNKEPAUSCHALEN AN.
ERKUNDIGEN SIE SICH BEI UNSEREM EVENTMANAGEMENT.



GETRÄNKE

SCHAUMWEIN

HOCHRIEGL Trocken	0,75 l	€ 20,50
SALATIN Prosecco Frizzante		
DOC Treviso	0,75 l	€ 22,-
SZIGETI Rosé de Rouges Brut	0,75 l	€ 32,-
SZIGETI Welschriesling Brut Bio	0,75 l	€ 36,-
Sekt Brut bio	0,75 l	€ 35,-
SCHLUMBERGER Sparkling		
Klassik	0,75 l	€ 42,-
MÖET & Chandon Brut Impérial	0,75 l	€ 95,-
MÖET & Chandon Brut		
Rosé Impérial	0,75 l	€ 100,-

APERITIF

Zitronensorbet		€ 4,70
Hugo	0,20 l	€ 6,40
Aperol Spritzer	0,20 l	€ 6,40
Campari Soda / Orange	0,20 l	€ 6,40
Bowle (diverse Sorten)	0,20 l	€ 7,20
Weißer Spritzer	0,20 l	€ 4,50
Veilchen Spritzer	0,20 l	€ 5,20
Wildberry Lillet	0,20 l	€ 6,90
White Peach Lillet	0,20 l	€ 6,90
Lillet Rosé	0,20 l	€ 6,90

LONGDRINKS

Averna/Averna Sour (4cl)	€ 3,20 / 6,80
Vodka Orange / Lemon (4cl)	€ 8,90
Vodka Ginger Ale (4cl)	€ 8,90
Gin Tonic (4cl)	€ 8,90
Wildberry Gin Tonic	€ 8,90
Cuba Libre (4cl)	€ 8,90
Mojito	€ 11,50
Moscow Mule	€ 11,50
London Mule	€ 11,50
Cuban Mule	€ 11,50

DRIVER 'S LONGDRINKS

Wildberry Dreams (alkoholfrei)	€ 6,30
Virgin Ginger Mojito (alkoholfrei)	€ 6,30
Virgin Mule	€ 6,30

EDELBRÄNDE

Destillerie Freihof 2cl/4cl	€ 3,10 / 5,90
Marille, Birne oder	
Himbeere	

ALKOHOLFREI

Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,33 l	€ 3,90
Coca-Cola light	0,33 l	€ 3,90
Cappy Fruchtsäfte		
Johannisbeere, Orange, Apfel	0,25 l	€ 3,90
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	€ 3,90
Ginger Ale	0,20 l	€ 4,10
Red Bull oder Sugarfree	0,25 l	€ 4,60
Soda mit frischer Zitrone	0,25 l	€ 2,90
Soda mit frischer Zitrone	0,50 l	€ 3,10
Römerquelle prickelnd oder still	0,33 l	€ 3,50
Römerquelle prickelnd oder still	0,75 l	€ 5,90
Apfel- oder Orangensaft	1 l	€ 11,50
Leitungswasser	1 l	€ 1,-

LIMONADENBAR

Für Empfang / Agape auf Tramark Präsentations-		
tisch im Dispenser, Sorten:		
Himbeer-Zitrone	á 4,5L	€ 59,-
Gurke-Minze-Zitrone	á 4,5L	€ 59,-
Holunder-Limette -Minze	á 4,5L	€ 59,-
Eistee Pfirsich-Limette	á 4,5L	€ 59,-
Veilchen-Limette	á 4,5L	€ 59,-

Gerne bieten wir Ihnen auch Ihre Wunsch-Longdrinks, Cocktails, sowie Show Barkeeper an.

BIER VOM FASS

Stiegl Goldbräu Seidl ^(A)	0,33 l	€ 4,20
Stiegl Goldbräu ^(A)	0,50 l	€ 5,20

FLASCHENBIER

Stiegl Braukunst Edition ^(A)	0,33 l	€ 4,60
Stiegl Alkoholfreies Bier ^(A)	0,5 l	€ 5,30

KAFFEE & TEE

Mokka klein/groß	€ 2,60 / 4,90
Brauner klein/groß ^(G)	€ 2,90 / 5,20
Wiener Melange, Cappuccino ^(G)	€ 3,90
Verlängerter schwarz	€ 3,-
Verlängerter braun ^(G)	€ 3,20
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,90
Veranstaltungskaffee	€ 3,90

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage auch individuell zusammengestellte Getränkepauschalen an.



Kaiserin Maria Theresia schenkte um 1750 das hier bestehende Anwesen dem Freiherrn Johann Georg von Grechtler. Er schaffte es vom einfachen Fuhrmann bis zum Heereslieferanten und Leiter des Fuhr- und Proviantwesens der Rheinarmee. Zu seinem Großgrundbesitz gehörten die Herrschaften Fridau, Kirchberg/Pielach und Rabenstein. Er ließ sich hier nach Plänen von Johann Bernhard Fischer von Erlach ein Jagdschloss errichten. 1846 erlegte Erzherzog Franz Karl von Österreich den letzten Wolf des Wienerwalds. Die Erben des Barons verkauften das Schlösschen an die Prinzessin Liechtenstein. Nach ihrem Tod ging der Besitz an die Grafen Paul und Nicolaus Esterhazy über. Das Schlösschen diente ihnen als Sommersitz. 1894 erwarb es Dr. Heinrich Ritter von Miller zu Aichholz. Bei seiner Familie blieb es bis 1938.

Dann wurde es von Dr. Heinrich Miller-Aichholz an die deutsche Polizei verkauft, die hier für ihre Beamten ein Erholungsheim einrichtete. Von 1945 bis 1955 diente es den französischen Besatzungstruppen als Hochkommissariat. In dieser Zeit hatte das Gebäude schwer zu leiden. So wurden damals die Fresken im Inneren schwer beschädigt und übermalt.

Nach Abschluss des Staatsvertrages ging das SCHLOSS in das Eigentum der Republik Österreich über. Es steht seit 1962 als Europahaus in Verwendung. Durch seine Gründung wollte die Österreichische Jungarbeiterbewegung den europäischen Einigungsgedanken fördern. Es handelt sich um ein Bildungsinstitut, gleichzeitig aber durch die angegliederten Jugendwohnheime um eine internationale Stätte der Begegnung.



Das hohe Hauptgeschoß wird durch flache Lisenen gegliedert. Ein überhöhter Mittelrisalit springt leicht vor. Eine auf starken Pfeilern ruhende Freitreppe (Ende des 18. Jh.) ist dem darin befindlichen Festsaal vorgelagert. Über seinen drei großen Rechteckfenstern sind ovale Ochsenaugen angeordnet. Der darüber liegende Dreiecksgiebel des Mittelrisalits ist mit einer Wappenkartusche geschmückt. Im Erdgeschoß sind südseitig Speiseräume und nordseitig Küchen- und andere Nebenzimmer untergebracht. Im Obergeschoß liegen die gartenseitig orientierten Repräsentationsräume (Großer Saal, Napoleonsaal, Prinz Eugen Saal, Maria Theresien Zimmer). Hier haben sich einige originale Kachelöfen mit zartem Rocailledekor erhalten. Auch der Großteil der einstigen Gemäldesammlung ist noch vorhanden. Der Große Saal ist mit Jagdmotiven und Blumengirlanden freskiert. Im Westteil des großen Parks liegt ein eingeschossiges Wirtschaftsgebäude. Das Gewächshaus (die heutige ORANGERIE) an der Umfriedungsmauer stammt aus der ersten Hälfte des 18. Jh. und ist sehr gut erhalten. Im gepflegten Park stehen etliche alte Bäume, die zu Naturdenkmälern erklärt wurden.



Quelle: www.burgen-austria.com und wien.gv.at

Kapelle an der Außenmauer

MIT DEM AUTO

Anfahrt von Westen (A1):

Wientalstraße bis zur Ortstafel Wien, nächste Ampel links in die Bergmillergasse, nächste Ampel links in die Linzer Straße, nach ca. 200 m links abbiegen.

Anfahrt von Süden:

Von A2 Abfahrt Richtung Wiental, Altmannsdorferstraße, Grünbergstraße, Winkelmannstraße, links in die Linzer Straße einbiegen.

Parkplätze:

Parkplätze á 5€/Tag. Max. 80 Parkplätze nach Verfügbarkeit, davon 4 E-Auto-Ladestationen und 2 behindertengerechte Parkplätze.

Europahaus Wien GmbH

Linzer Straße 429
1140 Wien

MIT DEN ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

U-Bahnlinie U4 bis Endstation Hütteldorf. 12 Gehminuten zu Fuß oder 3 Busstationen mit 49A, 50A, 450 oder 451 bis zur Wolfersberggasse. Gegenüber befindet sich der Eingang zum Europahaus Wien.

europahauswien.at/kontakt-1140-wien/#metroVideo

Alternativ **Straßenbahnlinie 49** bis Endstation Hütteldorf. Die Straßenbahnlinie 49 startet bei Volkstheater. Bei der U3 Station Hütteldorfer Straße ist ein Umstieg in die Straßenbahnlinie 49 auch möglich. Wenn Sie bei der Endstation angekommen sind, erreichen Sie das Europahaus Wien nach etwa 3 Minuten zu Fuß.

PARKORDNUNG

Das gesamte Gelände ist Privatgrund; es gelten die Bestimmungen der StVO. Der Geltungsbereich umfasst das gesamte Areal des EUROPAHAUSES.

Es stehen vier E-Auto-Parkplätze zur Verfügung. Die Verrechnung erfolgt direkt mit dem Anbieter.

Das Abstellen von Fahrzeugen ist ausschließlich auf den durch Beschilderung ausgewiesenen Parkflächen gestattet. Reisebusse dürfen nur auf den gekennzeichneten Busparkplätzen abgestellt werden; das Parken von PKWs und einspurigen Fahrzeugen auf diesen Flächen ist nicht erlaubt.

Ein dauerhaftes Parken ist nicht gestattet. Bei Verfügbarkeit ist das Parken für die Dauer einer Veranstaltung gegen einen Unkostenbeitrag von € 5,- pro Tag möglich, wovon ein Teil gespendet wird. Bei Vollausslastung sind Fahrzeuge außerhalb des Geländes abzustellen (Kurzparkzone beachten).

Gekennzeichnete Bereiche wie Zu- und Ausfahrten sowie Feuerwehr- und Rettungszufahrten sind freizuhalten. Zuwiderhandelnde müssen mit einer Besitzstörungsklage rechnen.

Für nicht ordnungsgemäß abgestellte und/oder verschlossene Fahrzeuge übernimmt das EUROPAHAUS Wien keine Haftung. Das Abstellen erfolgt auf eigene

Gefahr; die Parkplätze sind NICHT BEWACHT. Eine Haftung für Schäden durch Dritte oder höhere Gewalt (z. B. Wasser, Feuer, Sturm) ist ausgeschlossen.

Das Europahaus Wien behält sich vor, Parkplätze teilweise oder vollständig zu sperren. Verunreinigungen sind zu unterlassen; erforderliche Reinigungen werden dem ParkplatznutzerInnen in Rechnung gestellt. FahrzeuglenkerInnen haften für verursachte Schäden und haben diese unverzüglich an der Rezeption in Haus 1 zu melden.

Diese Parkordnung tritt mit 1. Jänner 2022 in Kraft. Gerichtsstand ist Wien.



G
Mit GoogleMaps
zum EUROPAHAUS Wien



A
Mit AppleMaps
zum EUROPAHAUS Wien



HAUSORDNUNG & INFORMATIOSBLATT

Sehr geehrte Gäste, natürlich ist es uns ein besonderes Anliegen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und sind bemüht jeden Ihrer Wünsche zu erfüllen.

Geltungsbereich

Sie befinden sich auf einem Privatgelände. Diese Hausordnung gilt für alle Veranstaltungsräume des Europahauses Wien.

Beginn

Der Beginn und das Ende einer Veranstaltung ist im Vorfeld terminlich abzustimmen.

Parkordnung

Wir bitten um gesonderte Beachtung unserer Parkordnung, insbesondere um die Freilassung der Feuerwehreinfahrten, Beachtung der Hinweistafeln, des Verbotes des Parkens auf Grünflächen. Wir nehmen keine Reservierung von Parkplätzen vor und bitten um Verständnis, dass bei Bedarf auch außerhalb unseres Areals geparkt werden muss (stadtauswärts entfällt die Kurzparkzone).

Schlüsselübergabe und Nutzungseinweisung

Die Schlüssel für die Veranstaltungsräume können am Tag der Veranstaltung bei der Rezeption abgeholt werden. Der Veranstalter ist für die ordnungsgemäße Übernahme und Übergabe der Räumlichkeiten verantwortlich.

Gekennzeichnete Fluchtwege sind unbedingt freizuhalten.

Ruhezeiten

Es wird darauf hingewiesen, dass das Europahaus Wien verpflichtet ist für die Einhaltung der Nachtruhe ab 22 Uhr zu sorgen. Laute Musik in unseren Seminarbereichen ist verboten.

Lärmbelästigungen auf dem Gelände sind zu vermeiden. Vom Veranstaltungszentrum aus bitten wir unsere Gäste nicht zu nahe an den Studentenheimbereich heranzutreten und aus Rücksichtnahme auf die Studenten nicht direkt vor deren Fenster zu musizieren oder sonstigen Lärm zu verursachen. Falls Sie einen Teil Ihres Seminars in unserer Parklandschaft verbringen möchten, nützen Sie dafür bitte andere Teile unseres Areals.

Sauberkeit/Ordnung/Umwelt/Tiere

Der Veranstalter hat auf Sauberkeit zu achten und die Seminar- und Konferenzräume sauber zu verlassen. Sondermüll und Putzaufwand wie z. B. Konfetti/Lametta/Partysprays und sonstige starke Verunreinigungen erfordern besonderen Putzaufwand und sind somit nicht in der Pauschale enthalten und müssen extra in Rechnung gestellt werden. Natürlich möchten wir, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, aber bitte nicht Barfuß. Sowohl aus hygienischen als auch ästhetischen Gründen, und

um Verletzungen zu vermeiden bitten wir Sie Ihr Schuhwerk anzubehalten. Das Anbringen jeglicher Gegenstände (auch Post-Its, Papier usw.) an Wänden, Türen und Fenstern ist nicht erwünscht und somit untersagt. Tische und Stühle aus dem Innenbereich sind nicht für den Außenbereich vorgesehen. Wir haben gesondertes Gartenmobiliar, das Sie gerne buchen können. Das Mitbringen von Tieren ist im Veranstaltungsbereich nicht vorgesehen, ausgenommen sind Begleithunde.

Schäden und Haftung

Der Veranstalter haftet für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Geräten des Europahauses Wien die während der Veranstaltung bzw. Auf-/Abbaues verursacht werden, ohne Verschuldensnachweis. Für Verlust oder Beschädigung eingebrachter Gegenstände übernimmt das Europahaus Wien keine Haftung. Technische Geräte sind bei der Übernahme zu prüfen, pfleglich zu behandeln und intakt zurückzugeben. Mutwillige Zerstörungen werden zur Anzeige gebracht. Der Umgang mit offenem Feuer ist auf dem gesamten Areal nicht gestattet!

Ein Auslösen der Brandmeldeanlage ist kostenpflichtig. Bei Sturm sowie Unwetter dürfen unsere Sonnenschirme nicht geöffnet werden und es darf auch nicht gegrillt werden. Beim Grillen verwenden Sie bitte Gewerbe-Abdeck/Schutzplanen und hinterlassen Sie den Grillplatz wieder sauber. Zusätzlichen Reinigungsaufwand müssen wir leider extra in Rechnung stellen. Bitte beachten Sie, dass das steigenlassen von mehr als 30 Luftballons einer behördlichen Genehmigung bedarf. Luftballons mit Blinkvorrichtungen ebenso chinesische Laternen sind seitens der Austro-Control verboten. Grundsätzlich bedarf das Betreiben von uLFZ bei Hochzeiten, Firmenevents, etc. (Menschenansammlungen) immer einer Sonderbewilligung der [Austro Control](#).

Alkohol, Rauchen, Drogen

Das Jugendschutzgesetz ist zu beachten. Rauchen und Trinken von Alkohol, das schließt den Kauf, Handel und Konsum mit ein, unter 16 Jahren ist verboten. Das Besitzen, Kaufen, Handeln und Konsumieren sämtlicher anderer Drogen ist strengstens für alle untersagt.

Es besteht ein gesetzliches Rauchverbot in allen Veranstaltungsräumen.

Speisen und Getränke

Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist untersagt. Ausnahmen sind schriftlich zu vereinbaren und können Kosten verursachen.

Veranstaltungsende

Bitte beachten Sie, dass nach Beendigung der Veranstaltung, die Räumlichkeiten in einem ordnungsgemäßen Zustand übergeben werden. Zusätzlichen Reinigungsaufwand müssen wir leider extra in Rechnung stellen.

Technik

Die Technik in der ORANGERIE, SCHLOSS sowie in allen Seminar und Konferenzräumen etc. ist auf dem neuesten Stand und wurde kürzlich optimiert. Wir bitten Sie unsere Standard-Einstellungen nicht zu verändern!

Anweisungen

Wir ersuchen Sie die Anweisungen der MitarbeiterInnen des Europahauses Folge zu leisten.

Notfälle

Bei Notfall wenden Sie sich an unsere Rezeption im Tagungshaus.

Wichtige Rufnummern:

Headoffice	DW 76
Rezeption	DW 77
Eventbereich Seminar	DW 63
Eventbereich Hochzeiten	DW 23

Feuerwehr	122
Polizei	133
Rettung	144
Euro-Notruf	112

Danke für Ihr Verständnis und Ihre Hilfe.

Ihr Europahaus Wien Team

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Überlassung von Konferenz- und Bankett-räumen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit verbundenen Leistungen und Lieferungen, entsprechend der zur Verfügungsstellung sonstiger Räume, Wandflächen und anderer Flächen.

Reservierungen

Reservierungen von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen und Lieferungen werden erst mit der Bestätigung durch die Europahaus Wien GmbH für diese sowie für den Veranstalter bindend. Gemachte Angebote sind stets freibleibend. Die Überlassung von Räumen, Vitrinen und Flächen begründet ein Mietverhältnis.

Unter- oder Weitervermietung von Räumen und Flächen ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung vom Veranstaltungszentrum Europahaus zulässig. Auftraggeber, die nicht gleichzeitig Veranstalter sind, haften mit diesen als Gesamtschuldner für die Erfüllung aller Vereinbarungen.

Preise

Sämtliche Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Die Preise gelten bis auf Widerruf. Eine Erhöhung des Umsatzsteuersatzes geht zu Lasten des Ver-

anstalters. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungs-bringung 120 Tage, so behält sich die Europa-haus Wien GmbH das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen. Wir verrechnen pro Eventrechnung bzw. Hotelrechnung € 2,40 Bearbeitungs- und Buchhaltungsaufwand sowie € 2,50 Energiekostenpauschale und Geldverkehrsspe-sen. Bitte geben Sie uns die gewünschte Rech-nungsanschrift im Vorhinein bekannt. Für nachträgliche Rechnungsänderungen wird eine Gebühr von € 25,- verrechnet.

Bei Veranstaltungen mit gastronomischen Leistungen

Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass die Europahaus Wien GmbH bei jenen Veran-staltungen, bei denen Speisen serviert wer-den sollen, bis spätestens 14 Tage vor Veran-staltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personen sowie die Speisen-auswahl benötigt. Diese Zahl gilt als garan-tierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter von der Europahaus Wien GmbH jedenfalls in Rechnung gestellt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, etc. werden zusätzlich verrechnet. Das Mitbringen von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht ge-stattet.

Ausnahmen sind in Absprache mit der Euro-pahaus Wien GmbH und bei Bezahlung der hausüblichen Servicekosten sowie von Stop-pelgeld beim Mitbringen von speziellem Hochzeitswein möglich.

Veröffentlichung / Werbung

Zeitungsanzeigen und Wurfsendungen, die Einladungen zu Veranstaltungen jeglicher Art im Veranstaltungszentrum Europahaus ent-halten, bedürfen unserer schriftlichen Ge-nehmigung. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einverständnis der Europahaus Wien GmbH und werden dadurch wesentliche In-teressen der Europahaus Wien GmbH beein-trächtigt, so behält sie sich das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kos-ten, entgangene Einnahmen und mögliche Schadenersatzansprüche hat der Veranstat-ter zu tragen.

Musik

Ist während einer Veranstaltung Musik, eine Filmvorführung oder eine Ausstellung vorge-sehen, so wird ersucht, die gesetzlich erfor-derlichen Anmeldungen bei AKM oder MA 36 rechtzeitig und persönlich einzubringen und die bestätigten Formulare eine Woche vor der Veranstaltung der Europahaus Wien GmbH zur Einsicht vorzulegen. Alle diesbezüglichen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

Nachtruhe

Die gesetzliche Sperrstunde im Restaurant-bereich liegt bei 02:00 Uhr. Eine Verlänge-rung, so nicht gegeben (wir ersuchen um Rücksprache mit dem Eventteam), kann über

das zuständige Bezirkspolizeikommissariat (1150, Tannengasse 8 - 10, Tel. 31310-47160) beantragt werden. Wir bitten um Verständnis, dass das Veranstaltungszentrum Europa-haus als Veranstaltungsort dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der verschiedenen Auflagen zu sorgen, vor allem auch für die Einhaltung der Nachtruhe. Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, dass der „freie“ Abschuss von Knallkörpern u. Ä. m. im Stadtgebiet und damit auch im Ge-lände des Europahauses verboten ist. Das Abschießen von Feuerwerken bedarf einer Genehmigung von behördlicher Seite und der Einwilligung der Hausverwaltung des Euro-pahauses und kann nur von professionellen Pyrotechnikfirmen durchgeführt werden.

Dekoration

Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung der Europahaus Wien GmbH nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmate-rial muss den feuerpolizeilichen Anforderun-gen entsprechen.

Haftung

Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Gerät der Euro-pahaus Wien GmbH, die während der Veran-staltung bzw. des Aufbaues oder Abbaues verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis. Die Europahaus Wien GmbH oder das Veran-staltungs-zentrum Europahaus kann den Ab-schluss entsprechender Versicherungen ver-langen. Für Verlust oder Beschädigung eingebrachter Gegenstände übernimmt die Europahaus Wien GmbH keine Haftung. Sollen diese gegen Feuer, Wasser, Diebstahl, Beschädigung oder jede andere Gefahr versi-chert werden, hat der Veranstalter die Versi-cherung zu besorgen.

Zahlungsbedingungen

(1) Zur Terminfixierung ist eine Anzahlung in Höhe der Raummiete zu leisten.
(2) 80 % des gebuchten Gesamtumsatz ist bis 21 Tage vor der Veranstaltung zu leisten.
(3) Die Rechnungslegung erfolgt nach der Veranstaltung per E-Mail. Zahlungsfrist 3 Tage, ohne Abzüge.
Bitte geben Sie uns die gewünschte Rech-nungsanschrift im Vorhinein bekannt. Für nachträgliche Rechnungsänderungen wird eine Gebühr von € 25,- verrechnet.
(4) Im Falle des Zahlungsverzuges gelten:
a.) Für Verbrauchergeschäfte (d. h. für Ge-schäfte zwischen Unternehmern und Ver-brauchern) oder für Geschäfte zwischen Pri-vaten gilt ein gesetzlicher Verzugszinssatz von 4 %.
b.) Für Geschäfte zwischen Unternehmern (bzw. Unternehmern und juristischen Perso-nen des öffentlichen Rechts wie Bund, Län-der, Gemeinden, Ministerien, Vereine, Ver-bände) gilt ein gesetzlicher Verzugszinssatz von 8,58 %.

Stornierungen

(1) Bis spätestens 8 Monate vor dem verein-barten Veranstaltungstermin kann der Ver-trag mit einer Bearbeitungsgebühr von 600,- Euro von beiden Vertragspartnern durch ein-seitige Erklärung aufgelöst werden. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spä-testens acht Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Ver-tragspartners sein.
(2) Bei Stornierungen bis 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin kann der Vertrag von beiden Vertragspartnern durch einseitige Erklärung aufgelöst werden, es ist jedoch eine Stornogebühr im Ausmaß der je-weiligen Exklusivmiete der Räumlichkeiten zu bezahlen. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 21 Tage vor dem verein-barten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.
(3) Bei Stornierungen 20 bis 11 Tage vor Ver-anstaltungstermin werden die jeweilige Raummiete + 80% der gebuchten Leistungen verrechnet. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 11 Tage vor dem verein-barten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.
(4) Bei Stornierungen ab 10 Tag vor Veranstat-tungstermin werden die jeweilige Raummiete + 100% der gebuchten Leistungen verrech-net.

Auch wenn der Gast die gebuchten Räumlich-keiten bzw. die gastronomische Leistung nicht in Anspruch nimmt, ist er der Europa-haus Wien GmbH gegenüber zur Bezahlung des vereinbarten Entgeltes verpflichtet.

Vertragsauflösungen durch das Veranstaltungszentrum Europahaus

Die Europahaus Wien GmbH ist berechtigt, je-derzeit und ohne Angabe von Gründen das Ver-tragsverhältnis zu beenden, wenn:

a.) die Veranstaltung den reibungslosen Ge-schäfts-betrieb beeinträchtigt
b.) der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind
c.) im Falle höherer Gewalt
Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendma-chung von Schadenersatzansprüchen berech-tigt.
Erfüllungsort für alle sich aus der Vertragsbezie-hung ergebenden Verbindlichkeiten ist Wien.
Ausschließlicher Gerichtsstand ist ebenso Wien.

Gesetzliches Rauchverbot in allen Veranstaltungsräumen

Wir machen ausdrücklich darauf aufmerk-sam, dass das gesetzliche Rauchverbot in al-len unseren Veranstaltungsräumen, auch bei „geschlossenen Veranstaltungen“, einzuhal-ten ist. Der Veranstalter haftet für alle Schä-den, die der Europahaus Wien GmbH durch eine eventuelle Gesetzesübertretung durch Teilnehmer seiner Gesellschaft entstehen.



EUROPAHAUS WIEN



KONTAKT VERANSTALTUNGEN

☎ +43 1 57 666 DW 23
@ events@europahauswien.at



KONTAKT SEMINARE

☎ +43 1 57 666 DW 63
@ seminar@europahauswien.at



KONTAKT HOTEL

☎ +43 1 57 666 DW 79
@ hotel@europahauswien.at



ALLGEMEINE KONTAKTDATEN

🌐 www.europahauswien.at
📷 europahaus_wien
🎥 3D-Tour