

Zum Aperitif



Hermes-Frizzante. –pur. –Pfirsichmark. –Holunder
EUR 4.40 pro Glas
oder

Wiener Wermut.

SISSI & Tonic.
FRANZ & Wild Berry.
EUR 7.80 pro Glas

Klassische Sommerdrinks.

Aperol Sprizz 6.40
Hugo. 5.60

Dazu empfehlen wir
unsere **schmackhaften Flammkuchen**
mit Spinat. oder Wurzelspeck. oder Schinken. oder Räucherlachs
EUR 4.40 pro Person

Oder Sie stellen sich Ihre Häppchen gerne nach eigenen Vorlieben zusammen:

Fingerfood kalt

Beef Tartar 5.10
Wildschweinschinken. Preiselbeerschaum 5.40
Roastbeef. geröstetes Bauernbrot 4.40
Geflügellebermousse. Portweinapfel. Brioche 4.20
Beinschinkenbrot. frischer Kren 3.80

Fisch

Gebeizter Saibling. rote Rübencreme 5.40
Räucherlachs-Tramezzini. Gurke. Frischkäse 5.40

Vegetarisch

Bruschetta 3.50
Saisonale Teigtascherl. Braune Butter 4.60

Fingerfood warm

Buttermilch-Backendl. Erdäpfelsalat 3.90
Wildschweinragout. cremige Polenta 6.20
Erdäpfel-Gammelstrudel 3.40

Fisch

Lachsmittelstück gebraten. Lauchrisotto 7.20

Gegrilltes Saiblingsfilet. Selleriepüree 7.80

Vegetarisch

Karamellisierte Krautfleckerl 4.10

Schwammerlgulasch. Schwarzbrotknödel 4.90

Zum süßen Abschluss

Mini-Apfel- & Topfenstrudel 3.10

Schokowürfel 3.10

Cremeschnitte 3.10

Schokomousse im Glas 3.50

Früchte im Schokomantel 2.80

Menü I

Wildkräuterschaumsüppchen. Zitrus-Croutons

Ragout vom Lainzer Wildbret. Schmorgemüse. Sauerrahmsoufflée.

Griessflammerie. Beerenröster

34.20 pro Person

Brot. Butter und Gedeck 2.90

MENÜ 2

Gebackene Blunz´n. Veltlinerkraut

Gekochter Weiderindstafelspitz. Cremespinat. Semmelkren. Schnittlauchsauce.

Milchrahmstrudel. Vanillesauce

42.40 pro Person

Brot. Butter und Gedeck 2.90

MENÜ 3

Apfel-Karottenschaumsuppe. Walnuss-Stangerl.

Maispoulardenbrüstchen. Cremige Thymianpolenta. Zuckererbsenschoten.

Schoko-Tarte. Karamell Espuma

37.70 pro Person

Brot. Butter und Gedeck 2.90

MENÜ 4

Schafskäse.

Rote Rüben Carpaccio. Nüsse. Brotchip.

Saisonales Pastagericht.

Pochierter Lachs.

Kapernbutter. Cremige Polenta. Mediterranes Gemüse.

Himbeer-Tiramisu.

49.80 pro Person

Brot. Butter und Gedeck 2.90

Menü 5

Petersilwurzelschleimsuppe.

Gebackenes Ei. auf getrüffteltem Erdäpfel-Spinatnest.

Lainzer Wildschweinkeule.

Thymian-Erdäpfelpüree. Romanesco.

Nougatknöderl. Orangen-Minzsalat.

54.20 pro Person

Brot. Butter und Gedeck 2.90

Menü 6

Waldpilzconsommé. Ricotta-Pilztascherl.

Hühnerleber. Orangen-Karamelljus. Zupfsalat

Tranche vom rosa Kalbsrücken. Sauerrahmsoufflé. Babykarotten.

Warmes Schokoküchlein.

68.60 pro Person

Brot. Butter und Gedeck 2.90

Meist fällt die Wahl auf ein Auswahl MENÜ
Und so könnte dies für Sie zusammen gestellt sein..

Vorspeisen auf Schieferplatten sowie Étagère auf den Tischen eingestellt

Schafskäse im Speckmantel.

Knackige Blattsalate. Kernöl. Brotchip.

Variation von Räucherfischen. Oberskren

Marinierte Scheiben vom Tafelspitz. Käferbohnen. Vogelsalat. Kernöl.

Hauptspeisen zur Wahl serviert

Wildkräuterrahmnockerl. Feta. Cherrytomaten.

oder

Geschmorte Keule vom Lainzer Wildschwein. Sauerrahmsouffle. Gartengemüse. Preiselbeeren

oder

Pochierter Lachs.

Kapernbutter. Cremige Polenta. Mediterranes Gemüse.

Topfencreme. Rotes Beeren-Ragout.

59.60 pro Person

Brot. Butter und Gedeck 2.90

Vorspeisen auf Schieferplatten sowie Étagère auf den Tischen eingestellt

Ziegenkäsemousse.

Knackige Blattsalate. Brotchip.

Gebeizter Seesaibling. Rote Rüben Creme.

Roastbeef. geröstetes Bauernbrot. Senfcreme

Hauptspeisen zur Wahl serviert

Gefüllter Paprika. Couscous. Bulgur. kräftige Paradeiseraucel VEGAN

oder

Geschmorter Kalbstafelspitz. Cremige Thymian-Polenta. Speckbohnen.

oder

Gegrilltes Filet vom Neusiedlersee-Zander.

Saisonales Risotto. Gebackener Jungzwiebel.

Himbeer-Tiramisu.

72.60 pro Person

Brot. Butter und Gedeck 2.90

BUFFET „LANDPARTIE“

BAUERNSPECK. Opas ROHGESELCHTES
eingelegtes Essiggemüse. frischer Kren & Senf
WILDSCHWEINVERHACKERTES. KRÄUTERTOPFEN
RÄUCHERFORELLE. Oberskren.
BRAT'L CARPACCIO. Senfcreme.

Kräftige RINDSSUPPE. Kräuterfrittaten

Gekochtes SCHULTERSCHERZL. Cremespinat. Rösti
Gebratenes FORELLENFILET. Petersilienerdäpfel. Saisonales Gemüse
BUTTERMILCH-BACKHENDL. Erdäpfel-Vogerlsalat.
WILDKRÄUTERRAHMNOCKERL. Schafkäse.

GRIESSFLAMMERIE. Beerenragout
Überbackene TOPFENPALATSCHINKEN
SCHOKOLADEMOUSSE. frisches Fruchtmarm

58.80 pro Person
Brot. Butter und Gedeck 2.90

BUFFET „HERMES“

BEINSCHINKEN vom Schinkenspanner. frischer Kren. Senf
Marinierte Scheiben vom gekochten WIENERWALD RIND. Käferbohnen. Kernöl
ROTE RÜBEN. Schaffrischkäse
Variation von RÄUCHERFISCHEN. Oberskren
Ofenfrisches Brot & Baguette

Saisonale Cremesuppe. Blätterteiggebäck.

Ragout vom Lainzer WILDBRET. Kohlsprossen. Erdäpfel-Pilzlaibchen. Gerührte Preiselbeeren
Gegrilltes LACHSMITTELSTÜCK. Mediterranes Gemüse-Erdäpfelgröstl.
Karamellisierte KRAUTFLECKERL. Blattsalat

TOPFENCREME. Fruchtragout
Mit Waldmeister parfümierter FRUCHTSALAT
STRUDELVARIATION. Vanillesauce

62.20 pro Person
Brot. Butter und Gedeck 2.90



Café Restaurant Labstelle

BUFFET „SCHLOSS-TRÄUMEREIEN“

ZIEGENKÄSE im Speckmantel. Wiesenkräutersalat.

ROASTBEEF. Senfcreme. Selleriestroh.

Norwegischer RÄUCHERLACHS. Oberskren.

Sommerliche SALATE. Zweierlei Dressing. Toppings.

Auswahl an ofenfrischem Brot & Gebäck

WIESENKRÄUTERSCHAUMSUPPE. Schwarzbrotcroutons.

Geschmorter KALBSTAFELSPITZ. Thymian-Erdäpfelpüree. Speckfisolen.

Gebratenes ZANDERFILET. Topinamburgröstl.

MAILSPOULARDENBRÜSTCHEN. Cremige Polenta. Zuckererbstenschoten.

Saisonale PASTA/TEIGTASCHERL. Braune Butter

CREME BRÛLÉE.

HIMBEERTIRAMISU.

Valrhona SCHOKOTÖRTCHEN.

69.60 pro Person

Brot. Butter und Gedeck 2.90

Getränkepauschalen

Gerne bieten wir Ihnen folgende Pauschalen für 6 Stunden an (selbstverständlich auch individuell zusammen zu stellen):

Standard	Trumer Pils vom Fass. Mineralwasser. Apfel- & Orangensaft. GV DAC/St. Laurent Selection. ENGELBRECHT. Kaffee/Tee 8.20 je weiterer Stunde	39.60 p.P.
Exklusiv	Hermes-Frizzante. Aperol Sprizz. Hugo. Alkoholfreie Getränke. Trumer Pils vom Fass Kaffee/Tee. Riesling ENGELBRECHT. Blaufränkisch Hochäcker. J. WIEDER. 9.40 je weiterer Stunde	47.80 p.P.
Cocktails	Averna Sour. Aperol Sprizz. Hendricks Gin&Tonic. Moscow Mule. Negroni. Mojito. Capirinha.	38.60 p.P.

Zuvor oder danach werden alle Getränke nach Verbrauch verrechnet.

Gerne passen wir Ihre Getränkepauschale auf Ihre individuellen Wünsche an.

Getränke á la carte

Trumer Pils	0.33 l	á	4.40
Vöslauer Mineralwasser.	0.75 l	á	5.60
Apfelsaft naturtrüb.	1.00 l	á	12.80
Pfirsichnektar. Birnennektar. Traubensaft.	1.00 l	á	12.80
HERMES-Frizzante. RAMSSL.	0.75 l	á	24.00
HERMIZZI Rosé. RAMSSL.	0.75 l	á	27.00
CHAPUY Champagne Brut Rosé.	0.75 l	á	64.00

Weißwein

Grüner Veltliner DAC Terrassen. ENGELBRECHT. Kamptal.	0.75 l	á	24.00
Riesling Stoakammerl. ENGELBRECHT. Kamptal	0.75 l	á	26.00
Gemischter Satz. MAYER am PFARRPLATZ. Wien.	0.75 l	á	26.00
Chardonnay. GMEINER. Neusiedlersee.	0.75 l	á	28.00
Sauvignon Blanc Klassik. MUSTER. Südsteiermark	0.75 l	á	32.00
Gelber Muskateller Klassik. GOLLENZ. Südsteiermark	0.75 l	á	26.00

Rotwein

Zweigelt Heideboden. ANGERERHOF-TSCHIDA. Neusiedlersee.	0.75 l	á	24.00
St. Laurent Selection. ENGELBRECHT. Kamptal.	0.75 l	á	26.00
Blafränkisch Hochberg. J. WIEDER. Mittelburgenland	0.75 l	á	29.00
Cabernet Sauvignon. SALZL. Neusiedlersee-Hügelland.	0.75 l	á	42.00
Pinot Noir reserve. HARTL. Thermenregion	0.75 l	á	48.00
Redmont (Bf/CS/Sy/Zw). MARKOWITSCH. Carnuntum	0.75 l	á	42.00

Unsere Weine werden laufend aktualisiert.

Kaffee Rösterei NABER

Kleiner Espresso	3.20
Großer Espresso	4.80
Melange/Cappuccino	3.80
Caffè Latte	4.00

Tee -Pompadur Selection

Darjeeling, Earl Grey, Roibusch Vanilla. Grüntee, Waldbeeren, Pfefferminze, Früchte	4.00
--	------

Mitternachtssnack

Klassische Gulaschsuppe mit Gebäck á 6.80 pro Person

Mini-Leberkäsemmel. Gurkerl. Senf. Ketchup á 6.80 pro Person

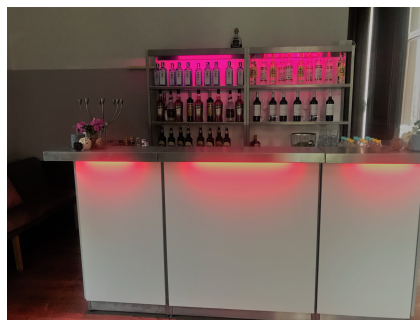
Würstelbuffet (Mini-Käsekrainer, Rostbratwürstel, Teewürstel.). Ofenfrisches Brot & Gebäck.
Senf. Kren. Gurkerl. Pfefferoni. á 8.80 pro Person

Kärntner Speck mit frischem Kren, Hirschrohwrst, Hausgemachtes Sauergemüse, Bregenzerwälder
Alpkäse, Bauernbrot á 13.60 pro Person

Auswahl an reifen Hart- & Weichkäse mit Gewürzhonig, Bauernbrot & ofenfrisches Baguette á 15.90 pro
Person

Cocktailbar

Gerne organisieren wir für Sie eine LED-Cocktailbar,
wobei wir die Kosten direkt weiterverrechnen.
Aktuell kalkulieren Sie hierfür bitte EUR 800,00 ein.
Die Cocktails sind in diesem Preis nicht inkludiert und werden je
nach Auswahl berechnet
zB. Hendricks Gin Tonic EUR 13.80/Glas



Shuttle

Gerne holen wir Sie und Ihre Gäste mit unserem Golfcart ab und bringen sie auch wieder zum Lainzer Tor
zurück. Dafür berechnen wir einen Pauschalpreis von EUR 200.00.

Öffnungszeiten

Wir möchten darauf hinweisen, dass wir bei Abendveranstaltungen nur eine begrenzte Bewilligung der
Öffnungszeiten anbieten können und diese mit spätestens 3:00 Uhr enden muss.

Kalkulation

Um unser Restaurant exklusiv für Sie zu reservieren, erlauben wir uns an einem Samstag und Sonntag eine
Raummiete von EUR 3.000,00 sowie einen Mindestumsatz von EUR 6.000,00 festzulegen. Sollte die
Konsumation der Speisen- und Getränkeleistung diesen Betrag nicht erreichen, wird die Differenz
weiterverrechnet.

An einem Freitag verringert sich die Raummiete auf EUR 1.500,00. Sollte ausschließlich ein Teil des Lokals
und nicht die gesamten Räumlichkeiten genutzt werden, beläuft sich die Raummiete ebenfalls auf EUR
1.000,00 sowie der Mindestumsatz auf EUR 3.000,00.

Sollte ein Aufbau bzw. Dekorieren des Speisesaals, je nach Verfügbarkeit, bereits am Vortag (späterer
Nachmittag) gewünscht sein, erlauben wir uns hierfür eine Raummiete von EUR 800,00 einzuheben. Bei
einer Zeremonie im Freien mit Set up wie folgt: Bänke mit weißen Stoffhussen, Tisch für Zeremonie, 2 weiße
Stühle (ohne Hussen) für das Brautpaar belaufen sich die Kosten, je nach Personenanzahl zwischen EUR
250,00 bis EUR 400,00.

STAND Juli 2025

Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer

WAS ICH SONST NOCH OFT GEFRAGT WERDE.....

- Wo können standesamtliche Hochzeiten oder eingetragene Partnerschaften abgehalten werden?

Der Tilgnersaal des Wien Museum in der Hermesvilla ist für standesamtliche Hochzeiten genehmigt. Anfragen von freien Terminen sowie Anmietung bitte direkt an das Wien Museum.
E. events@wienmuseum.at

- Dürfen Gäste mit dem Auto zu fahren?

Nein, prinzipiell müssen alle Gäste zu Fuß zum Restaurant spazieren oder Sie nehmen unseren E-Shuttle-Service in Anspruch. Hierfür steht 1 Golfcart mit einer Kapazität von 13 Sitzplätzen zur Verfügung. Wir bieten 1,5 Stunden vor Beginn der Veranstaltung einen permanenten Shuttleservice an, bei den Abfahrtszeiten retour einen 15 minütigen Intervall zum Lainzer Tor.

- Dürfen Lieferanten zufahren?

Die Anlieferungen müssen mit dem Restaurant koordiniert werden.

- Welche Technik steht zur Verfügung?

Eine Hausanlage steht zur kostenlosen Nutzung bereit. Hier kann mittels USB-Stick Musik abgespielt werden. Bitte beachten Sie, dass diese lediglich für Hintergrundmusik ausgelegt ist. Die Tonanlage ist ebenfalls mit einem Chinch- beziehungsweise Klinke-Anschluss versehen, sodass diese für Präsentationen mit Hintergrundbeschallung mitbenutzt werden kann. Beamer/Leinwand oder ähnliches sind nicht vor Ort, können aber gerne über unseren Kooperationspartner angemietet werden. Wir übernehmen dies gerne für Sie.

- Wie werden die Tische gedeckt?

Unsere eckigen Tische werden nach Ihren individuellen Vorstellungen zusammengestellt und mit weißer Tischwäsche und Mundserviette eingedeckt. Runde Tische stehen nicht zur Verfügung, können aber auf Wunsch gerne extern angemietet werden. Kosten werden je nach Aufwand weiterverrechnet. Weiße Hussen stehen keine zur Verfügung. Können ebenfalls gerne inklusive Stuhl extern angemietet werden.

- Sind Stehtische für den Empfang vor Ort?

Gerne stellen wir Ihnen 8 Stehtische mit champagnerfarbenen Stretch-Hussen kostenlos zur Verfügung.

- Kann ich den eigenen Wein mitbringen?

Ja, gerne können Sie Ihren Lieblingswein selbst organisieren. Wir berechnen EUR 14.00 Stoppelgeld pro geöffnete Flasche.

- Kann ich einen Caterer mitbringen?

Leider nein. In unserer Küche wird alles direkt vor Ort frisch zubereitet und der Küchenbereich wird auch für den regulären Betrieb verwendet. Somit können wir keinen Platz für Fremdpersonal zur Verfügung stellen.

- Welche zusätzlichen Kosten fallen noch an?

Der E-Shuttle (EUR 200.00 Ganztags) sowie eine Servicepauschale von 8% der Gesamtkonsumation welche alle Mitarbeiterkosten, Reinigungskosten sowie TIP inkludiert sowie die Raummiete.