



## Veranstaltungsmappe für Firmenfeiern

Abschalten und genießen  
bei herzlicher Gastlichkeit

Unkompliziert, professionell  
und günstiger, als Sie denken

## Das finden Sie in dieser Mappe:

	Seite
Ihre Veranstaltung .....	3
Gedeck .....	3
Büffet Angebote .....	3
Menü Angebote .....	3
Mitternachtsimbiss .....	4
Für Vegetarier .....	4
Sonderwünsche .....	4
Für Ihre Kinder .....	4
Heurigen Büffet .....	5
Altwiener Büffet .....	6
Kaiserliches Festtagsbüffet .....	7
Unser Menübausteinsystem .....	8
Kalte Köstlichkeiten .....	8
Aus dem Suppentopf .....	8
Fischspezialitäten und Hauptgerichte .....	9
Süße Köstlichkeiten .....	10
Getränkekarte .....	11
Aperitif .....	11
Alkoholfreie Getränke .....	11
Offene Weißweine .....	11
Offener Rotwein .....	11
Biere .....	12
Kaffee und heiße Getränke .....	12
Sektpyramide .....	12
Zahlungsbedingungen .....	13
Unser „Impressum“ und wie Sie zu uns finden .....	14

# Ihre Veranstaltung

---

## So decken wir den Tisch:

- Menükarten
- Stoffservietten mit farbigen Servietten dekorativ gefaltet
- Blumengestecke
- Kerzen und Dekoration der Tafel

Wir berechnen € 3,90 pro Gedeck

## Buffet Angebote

(Ab 35 Personen möglich, Preise pro Person)

---

A.) Heurigen Büffet (Seite 5)	€ 38,90
B.) Altwiener Büffet (Seite 6)	€ 40,90
C.) Kaiserliches Festtagsbüffet (Seite 7)	€ 44,90

## Menü Angebote

(BIS 50 PERSONEN MÖGLICH, PREISE PRO PERSON)

---

Unser Menübausteinsystem (ab Seite 8) bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr Wahlmenü ganz nach Ihren Wünschen zusammenzustellen, nämlich mit

- **einer Vorspeise**
- **max. zwei Suppen**
- **max. drei Hauptgerichten und**
- **max. zwei Nachspeisen**

2 Stück Jourgebäck pro Person € 1,90

2 Stück Jourgebäck mit Butter pro Person € 2,40

2 Stück Jourgebäck mit Kräutergervais-Töpfchen € 2,90

3-gängiges Menü, bestehend aus: Suppe, Hauptspeise und Dessert

pro Person € 30,60

3-gängiges Menü, bestehend aus: Vorspeise, Hauptspeise und Dessert

pro Person € 33,60

4-gängiges Menü, bestehend aus: Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert

pro Person € 38,60

## Unser Mitternachtsimbiss:

---

Gemischte kalte Platten, ab 20 Personen, pro Person € 8,50

Gulaschsuppe (mit Gebäck) im Suppentopf, A, G, L  
ab 20 Personen, pro Person € 6,90

## Vegetarische Speisen

---

Vegetarier und Allergiker sind herzlich willkommen, daher können Sie selbstverständlich in alle Büffet- oder Menüvariationen passende Speisen einplanen. Auch hier achten wir stets auf frische und saisonale Produkte. Wir beraten Sie gerne über unser Speisenangebot.

## Sonderwünsche

---

Sollten Sie einen besonderen Wunsch bezüglich der Büffet- oder Menüwahl haben, so werden wir uns bemühen, diesen nach Rücksprache mit Ihnen weitgehend zu erfüllen.

Frei nach dem Motto  
„Geht nicht gibt’ s nicht!“

---

Für Ihre Kinder haben wir auch gesorgt



Ihre Schützlinge sind in unserem Kinderspielraum bestens aufgehoben.

# A.) Heurigen Büffet

## Kalte Köstlichkeiten

Kaltgeräucherter Kaminschinken mit Pfefferoni und Gurkerl L, M  
Dreierlei Aufstrichvariation (Verhackerts, Liptauer und Kräutergervais) G, L, M  
Schinkenröllchen auf marinierten Vogerlsalat A, C  
Fische aus der Räucherammer D  
Zart rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten Käferbohnen D, F, M  
Bio-Schafkäse mit Paradeisern, Kernöl und frischen Kräutern G  
Gemischter Gebäckkorb  
3 Salate der Saison

## Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Einlage A, G, L

## Warme Köstlichkeiten

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Speckkraut und Serviettenknödel A, C, G, L, M  
Extra knusprige Backhendelstreifen  
aus der Oberkeule / Erdäpfel-Vogerlsalat / steirisches Kernöl  
Vanilleroastbraten vom Almochsen mit Rosmarinerdäpfeln A, C, G, L, M

## Süße Verführung

Kardinalschnitte A, C, G  
Apfelstrudel im Glas A, C, G  
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce A, C, G

## B.) Altwiener Büffet

### Kalte Köstlichkeiten

Schafkäseterrine mit Tomaten-Basilikum-Ragout <sub>F, G, L</sub>  
Honigschinken mit Oberskrennockerln <sub>G, O</sub>  
Gebratener Spanferkelrücken mit saurem Gemüse <sub>F, L, M</sub>  
Variation von geräucherten Fischfilets <sub>D</sub>  
Tafelspitzsülzchen mit Kernöl und roter Zwiebel <sub>D, L, F</sub>  
Rindsfilet „Alt Wiener Art“ mit Kürbiskernpesto <sub>C, G, L</sub>  
Gemischter Gebäckkorb  
3 Salate der Saison

### Aus dem Suppentopf

Wiener Erdäpfelsuppe <sub>A, G, L</sub>

### Warme Köstlichkeiten

Überbackene Schinkenfleckerl <sub>A, C, G</sub>  
Saftgulasch mit Serviettenknödel <sub>A, C, G, L, M</sub>  
Gebackene Fleischlaibchen nach Omas Rezept mit Erdäpfelsalat <sub>A, C, G, L, M</sub>  
Altwiener Tafelspitz mit Rösti und Apfelkren <sub>A, C, G, L</sub>

### Süße Verführung

Gratinierte Topfenpalatschinke mit Vanillesauce <sub>A, C, G</sub>  
Apfelstrudel <sub>A, C, G</sub>  
Malakoffnockerl <sub>A, C, G, H</sub>

## C.) Kaiserliches Festtagsbüffet

### Kalte Köstlichkeiten

Vitello tonnato <sub>D, F, G, L</sub>  
Serrano-Schinken mit Honigmelone  
Entenpastete mit Sauce Cumberland <sub>A, C, G, L, M</sub>  
Gebratener Hirschkalbsrücken mit Preiselbeermousse <sub>G, O</sub>  
Variation von Fischen aus der Räucherammer <sub>D</sub>  
Beef Tartare mit roter Zwiebel <sub>F</sub>  
Gemischter Gebäckkorb  
3 Salate der Saison

### Aus dem Suppentopf

Orangen-Karottencremesuppe mit Weißbrotcroutons <sub>A, G, L</sub>

### Warme Köstlichkeiten

Ofenfrisches Roastbeef mit Speckfisolen  
Sauce Bernaise und Rosmarinerdäpfel <sub>C, F, G, L, M</sub>  
Schweinslungenbratenmedaillons  
mit Pfefferrahmsauce und Kroketten <sub>G, L, M</sub>  
Gebackene Putenbrüstchen <sub>A, C, G</sub>

### Süße Verführung

Topfenjoghurtknockerl mit Beerenragout <sub>G</sub>  
Lauwarmes Nuss-Soufflee mit Vanille-Amarettosauce <sub>A, C, G, H</sub>  
Valrhona-Schokoladen-Duett im Glas mit Orangen-Espuma <sub>G, H</sub>

# Unser Menübausteinsystem:

## Kalte Köstlichkeiten

Amon`s Vorspeisenvariation nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

Wählen Sie bitte aus folgendem Sortiment **5 Vorspeisen** aus, oder Sie entscheiden sich für **eine Vorspeise ohne** Variation

- Kürbiskernaufstrich (Vegetarisch) **G**
- Kräuteraufstrich (Vegetarisch) **G**
- Schinkenröllchen gefüllt mit Kräutergervais **c, G**
- Tafelspitzsülzchen mit Kernöl und roter Zwiebel **D, L, F**
- Steirische Bauernpastete **c, G, L, M**
- Weinviertler Rohschinken
- Geräucherter Wildlachs **D**
- Räucherlachstatar mit Sauerrahmdip
- Beef Tatar vom heimischen Jungrind **D, L, F**
- Angus Roastbeef Antipasti, Frisee und Sauce Remoulade **D, F, M**
- Steirischer Backofenschinken mit Oberskren **G**
- Mozzarella und Paradeiser mit Chiliöl und frischem Basilikum (Vegetarisch) **G**

## Aus dem Suppentopf (max. zwei Suppen)

Rindsuppe mit Leberknödel **D, F, L**, Fritatten **A, C, L**  
oder ofengebackenem Fleischstrudel **A, C, G, L, M**

Gebundene Suppe der Saison



# Fischspezialitäten und Hauptgerichte

(max. vier Hauptspeisen)

Gegrilltes Filet vom Fogosch A, C, D, G

Serranomantel / Parmesan-Risotto / Petersiliengremolata

Gebeiztes Wildlachsfilet A, D, G

auf Gemüserisotto mit Kren Espuma

„Amon´s Pasta“ A, C, G

Fettuccine mit Zwiebeln, Rucola, Cherryparadeisern und frischem Parmesan

Gebackene Putenbrust A, C, G

mit Petersilerdäpfeln **oder** Reis

Medaillons von der Putenbrust A, C, G, O

in Kürbiskernöl gebraten /getrocknete Tomaten / Fettuccine / Obers / Kürbiskerne

Gebackene Filets von der Putenbrust in Kürbiskernbröseln A, C, G

mit Petersilerdäpfeln **oder** Reis

Amon`s Rostbratwürste

warmer Krautsalat / Erdäpfelschmarren

Schweinsschnitzel gebacken A, C, G

mit Petersilerdäpfeln **oder** Reis

Kalbswienerschnitzerl A, C, G

mit Petersilerdäpfeln **oder** Reis

Mixgrill F, G, D

mit Putenbrust, Cevapcici, Rinderhüfte, Debrecziner Würstel und Speck, serviert mit Pommes frites und Kräuterbutter

Rosa gebratenes Lammkarree C, G

mit Provenzalischem Gemüse und Erdäpfelgratin

Wiener Tafelspitz mit Erdäpfelröstitalern, A, C, G, L

Schnittlauchsaucen und Apfelkren

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten

serviert mit knusprigen Röstzwiebeln, Fächergurkerl und Braterdäpfeln A, F, G, L, M

Altwiener Braumeistergulasch A, C, G, L

Rindsgulasch mit Serviettenknödel, Fächergurkerl und Debrecziner Würstel

## Süße Köstlichkeiten (max. zwei DESSERTS)

Besonders empfehlenswert:

### **Amon´s Dessertvariation**

(süße Überraschung je nach Saison)

oder:

Nockerl der Saison mit Früchtespiegel (Maroni, Topfen oder Malakoff) A, C, G, H

Dessert der Saison aus unserer aktuellen Spezialitätenkarte

Weißer und dunkler Valrhona-Schokomousse-Nockerln mit Orangen-Espuma C, G, H

Fruchtsalat mit frischen Früchten der Saison

Gemischtes Eis mit frischen Früchten C, G

Marmeladepalatschinke A, C, G

Nusspalatschinke mit Schokosauce und Schlagobers A, C, G, H

Schokoladenpalatschinke mit Schokosauce und Schlagobers A, C, G, H

Warmer Topfenstrudel mit Vanillesauce A, C, G

Käse 3-mal vom Berg aus Österreich A, G, H

Schwarzbrot / Butter / Nüsse / Marillen-Ingwer-Chutney

# Getränkekarte

## Aperitif

Sekt Orange, Glas Sekt, (0)	€ 3,90
Amonsecco, (0)	€ 4,30
Sekt mit Aperol, (0)	€ 4,10
Kir Royal, (0)	€ 4,10
Campari Soda (0)	€ 3,70
Campari Orange (0)	€ 3,90
Portwein (0)	€ 3,70
Sherry Medium, Fino Dry (0)	€ 3,70
Martini Bianco, Extra Dry (0)	€ 3,70

## Alkoholfreie Getränke

Kräuterlimonade 0,25 lt	€ 2,70
Apfelsaft 0,25 lt	€ 2,70
Cappy Orange 0,25 lt	€ 2,70
Fl. Coca Cola 0,33 lt	€ 3,20
Fl. Cola Zero 0,33 lt	€ 3,20
Fl. Eistee Zitrone 0,33 lt	€ 3,10
Fl. Eistee Pfirsich 0,33 lt	€ 3,10
Fl. Tonic, 0,2 lt	€ 2,80
Fl. Bitter Lemon 0,2 lt	€ 2,80
Fl. Rauch Johannisbeer 0,2 lt	€ 3,10
Fl. Rauch Marille 0,2 lt	€ 3,10
Fl. Naturtrüber Apfelsaft 0,25 lt	€ 3,10
Fl. Frucade 0,35 lt	€ 3,10
Fl. Almdudler 0,33 lt	€ 3,10
Fl. Red Bull 0,2 lt	€ 3,70
Fl. Mineralwasser Still 0,33 lt	€ 2,80
Fl. Mineralwasser 0,33 lt	€ 2,80
Fl. Mineralwasser 0,75 lt	€ 5,10

## Offener Weißwein

**Grüner Veltliner**, ½ lt € 8,40  
Weingut Gmeinböck, Poysdorf, Weinviertel (0)

## Offener Rotwein

**Zweigelt** ½ lt € 9,20  
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum (0)

Bouteillenweine entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Weinkarte oder unserer Vinothek. Wir beraten Sie gerne !

## Biere

1/3 lt Amon's Hausbier <sup>(A)</sup>	€ 3,50
1/2 lt Amon's Hausbier <sup>(A)</sup>	€ 4,50
1/3 lt Zwettler Original 1890 <sup>(A)</sup>	€ 3,50
1/2 lt Zwettler Original 1890 <sup>(A)</sup>	€ 4,50
1/3 lt Hadmar BIO-Bier <sup>(A)</sup>	€ 3,50
1/2 lt Hadmar BIO-Bier <sup>(A)</sup>	€ 4,50
0,5 Flasche Golser Weißbier <sup>(A)</sup>	€ 4,50
0,5 Flasche Paulaner Weißbier Alkohol Frei <sup>(A)</sup>	€ 4,50
0,5 Flasche Clausthaler extra herb <sup>(A)</sup>	€ 4,50

## Kaffee und heiße Getränke

Kl. Mocca oder Brauner (G)	€ 2,50
Gr. Mocca oder Brauner (G)	€ 3,70
Melange mit Milchschaum (G)	€ 3,40
Café Latte (G)	€ 3,60
Cappuccino mit Schaum(G)	€ 3,90
Cappuccino mit Schlagobers (G)	€ 4,10
Kakao (G)	€ 3,10
Tee mit Milch oder Zitrone	€ 2,60
Diverse Teesorten	€ 2,50

## Sekt

Rittersekt trocken	€ 24,00
Schlumberger Sparkling	€ 39,00
Hochriegl Trocken	€ 30,00
Hochriegl Alte Reserve	€ 34,00
Moët & Chandon, Brut Imperial, Epernay,	€ 82,00

## Wir brauchen für Ihr Fest auch Informationen von Ihnen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass auch wir planen und vorbereiten müssen.

Denken Sie deshalb bitte daran, mit uns bis spätestens **14 Tage** vor Ihrem Fest zu besprechen:

- die Ausstattung der Tafel,
- die Bestellung Ihres ausgewählten Menüs oder Buffets sowie
- eventuelle Sonderwünsche.

Bitte geben Sie uns **3 Tage** vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl bekannt, diese wird Ihnen in Rechnung gestellt!

## Unsere Zahlungsbedingungen

---

Wir bitten um eine Anzahlung von € 500.- (bis 50 Pers.) bzw. € 1000,- (über 50 Pers.) bei der Bestellung Ihrer Feier. Den Restbetrag bezahlen Sie bitte in den ersten 3-Werktagen nach der Veranstaltung.

**Kinder bis 4 Jahre gratis, von 4 bis 10 Jahren bekommen Sie für sie 50% Ermäßigung.**

**Preise inklusive aller Steuern  
Preisänderungen vorbehalten**

Allergeninformationen gemäß Codex-Empfehlung:

- A** für glutenhaltiges Getreide
- B** für Krebstiere- und -erzeugnisse
- C** für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** für Erdnüsse und –erzeugnisse
- F** für Soja (-bohnen) und –erzeugnisse
- G** für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** für Sellerie und –erzeugnisse
- M** für Senf- und Senferzeugnisse
- N** für Sesam-Samen und –erzeugnisse
- O** für Schwefeldioxid und –erzeugnisse
- P** für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R** für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

# Amon's Gastwirtschaft

Schlachthausgasse 13, 1030 Wien

☎ 798 81 66

www.amon.at

✉ office@amon.at



Hier sind wir:



So kommen Sie zu uns:

## Öffentliche Verkehrsmittel:

U3 Station Schlachthausgasse  
Straßenbahn 18 Haltestelle Erdbergstraße  
Bus 77A und 80A Haltestelle Ludwig-Koeßler-Platz

## Empfohlener Parkplatz:

**Achtung: Kurzparkzone Montag bis Freitag (werktags) 9:00 Uhr bis 22:00 Uhr!**  
WIPARK Town Town Garage, verbilligte Tickets bei uns erhältlich  
Schnirchgasse 12, 1030 Wien,  
100 m vom Lokal entfernt, verbilligte Tickets bei uns erhältlich!