



# 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     |
| <br>  |       |
| Heurigen Büffet .....                             | 5     |
| Altwiener Büffet .....                            | 6     |
| Kaiserliches Festtagsbüffet .....                 | 7     |
| <br>  |       |
| Unser Menübausteinsystem .....                    | 8     |
| Kalte Köstlichkeiten .....                        | 8     |
| Aus dem Suppentopf .....                          | 8     |
| Fischspezialitäten und Hauptgerichte .....        | 9     |
| Süße Köstlichkeiten .....                         | 10    |
| <br>  |       |
| Getränkekarte .....                               | 11    |
| Aperitif .....                                    | 11    |
| Alkoholfreie Getränke .....                       | 11    |
| Offene Weißweine .....                            | 11    |
| Offener Rotwein .....                             | 11    |
| Biere .....                                       | 12    |
| Kaffee und heiße Getränke .....                   | 12    |
| Sektpyramide .....                                | 12    |
| <br>  |       |
| 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  
Wiener Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat A, C, G  
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 Butternockerl <sub>A, G, L, M</sub>  
Gebackene Putenbrüstchen <sub>A, C, G</sub>

### Süße Verführung

Topfenjoghurtockerl 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 mit grünem Spargel **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**

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotchips **A, G, L**

Gebundene Suppe der Saison



# Fischspezialitäten und Hauptgerichte

(max. vier Hauptspeisen)

Gegrilltes Filet vom Fogosch **A, C, D, G**  
auf Parmesan-Risotto mit gebratenem Schinkenspeck und Paprikaschaum

Gebeiztes Wildlachsfilet **A, D, G**  
auf Gemüserisotto

„Amon´s Pasta“ **A, C, G**  
Penne Tricolore mit Zwiebeln, Rucola, Cherryparadeisern und frischem Parmesan

Gebackene Putenbrust **A, C, G**  
mit Petersilerdäpfeln **oder** Reis

Putenmedaillons in Kernöl gebraten **A, C, G**  
mit ZucchiniGemüse und Erdäpfelbällchen

Gebackene Filets von der Hühnerbrust in Kürbiskernbröseln **A, C, G**  
mit Petersilerdäpfeln **oder** Reis

Bio-Spanferkelkarree **A, C, D, F, G, L**  
am Grill gebraten, serviert mit Speckfisolen und Erdäpfelbällchen

Schweinsschnitzel gebacken **A, C, G**  
mit Petersilerdäpfeln **oder** Reis

Kalbswienerschnitzerl **A, C, G**  
mit Petersilerdäpfeln **oder** Reis

Mixgrill **F, G, D**  
mit Putenbrust, Spanferkelkotelette, 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**  
Schnittlauchsauce 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

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster **A, C, G, H**

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**

Variation von ausgesuchten österreichischen Käsesorten **A, G, H**

Serviert mit Schwarzbrot, Apfel und Nüssen

# Getränkekarte

## Aperitif

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

## Alkoholfreie Getränke

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Kräuterlimonade 0,25 lt           | € 2,70 |
| Apfelsaft 0,25 lt                 | € 2,70 |
| Cappy Orange 0,25 lt              | € 2,70 |
| Fl. Pepsi Cola 0,33 lt            | € 3,10 |
| Fl. Pepsi Cola light 0,33 lt      | € 3,10 |
| Fl. Nestea Zitrone 0,33 lt        | € 3,10 |
| Fl. Nestea 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 Pfirsichnektar 0,2 lt   | € 3,10 |
| Fl. Naturtrüber Apfelsaft 0,25 lt | € 3,10 |
| Fl. Rauch Erdbeer 0,25 lt         | € 3,10 |
| Fl. Frucade 0,35 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 (o)

## Offener Rotwein

**Blaufränkisch** ½ lt € 9,20  
Weingut Prickler, Lutzmannsburg, Mittelburgenland (o)

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

## Biere

|   |        |
|---|--------|
| 1/3 lt Amon's Hausbier                            | € 3,40 |
| 1/2 lt Amon's Hausbier                            | € 4,40 |
| 1/3 lt Zwettler Original 1890                     | € 3,40 |
| 1/2 lt Zwettler Original 1890                     | € 4,40 |
| 1/3 lt Hadmar BIO-Bier                            | € 3,40 |
| 1/2 lt Hadmar BIO-Bier                            | € 4,40 |
| 0,5 Flasche Golser Weißbier <sup>(A)</sup>        | € 4,40 |
| 0,5 Flasche Clausthaler extra herb <sup>(A)</sup> | € 4,40 |

## 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!