



# Veranstaltungsmappe

Abschalten und genießen  
bei herzlicher Gastlichkeit

Unkompliziert, professionell  
und flexibel

## Das verstehen wir unter „herzlicher Gastlichkeit“

Wenn Sie uns Ihre Veranstaltung anvertrauen, können Sie sich darauf verlassen, dass wir unser Bestes geben, damit Sie und Ihre Gäste zufrieden sind.

Seit Jahren handeln wir nach dem Grundsatz dieser besonderen Verantwortung. Das anerkennen und schätzen unsere Gäste.

Schon seit vier Generationen bieten wir perfekte Organisation für kleinere und größere Feiern.

Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 120 Personen an. Unsere Küche ist als flexibel und ideenreich bekannt und erfüllt auch sehr gerne Sonderwünsche. Familie Amon und unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

Wir wünschen uns, dass Ihre Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis wird und Ihre Gäste rundum zufrieden sind.

## Unsere Räumlichkeiten:

---

### Festsaal:

Der Saal bietet Platz für bis zu 120 Personen.

Weiters befinden sich darin eine Leinwand, sowie eine Bühne plus Tanzfläche.

Es kann eine direkte Verbindung zum Garten hergestellt werden.



### Wintergarten:

Der Wintergarten ist sehr hell und lichtdurchflutet. Er bietet Platz für bis zu 50 Personen. Die Seitenwände in den Garten können geöffnet werden, wodurch man das Gefühl hat im Freien zu sitzen. Bei Bedarf kann ein direkter Blick auf unseren Kinderspielraum ermöglicht werden.



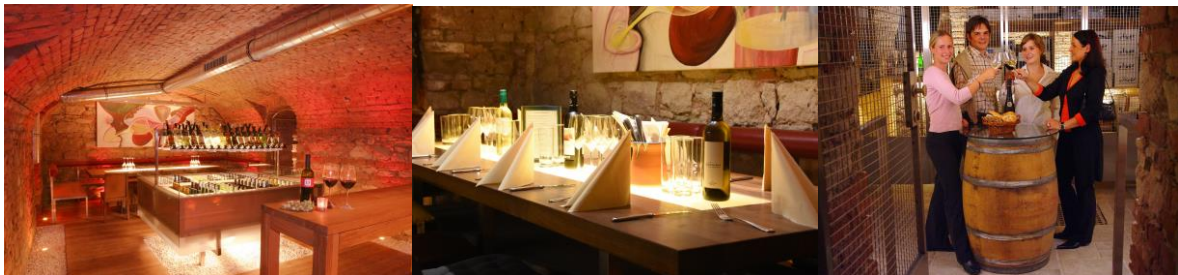
## Hofplatzl:

Für mittelgroße Veranstaltungen empfehlen wir unser Hofplatzl. Dieser Raum bietet Platz für maximal 30 Personen. Er ist durch seine Glaskuppel und Fensterfront ebenfalls sehr lichtdurchflutet.



## Weinkeller:

Sollten Sie eine extravagante Location suchen, ist diese perfekt. In unserem sehr gut erhaltenen 200 Jahre alten Weinkeller haben 25 bis 30 Personen Platz. Genießen Sie ihre Feier in diesem Ziegelkeller, welcher noch alle Rundbögen von damals enthält. Dieser Ort ist nicht nur perfekt für Weinverkostungen, er gibt ihnen dieses ganz besonders gemütliche Gefühl. Der Raum ist nur über eine Stiege erreichbar.



## Austeria:

Die Austeria ist nicht nur unser Barbereich, sondern kann bei Veranstaltungen auch mit dem Festsaal verbunden werden. Gerne benutzen wir diesen Raum auch für das Buffet.



# All-Inclusive-Veranstaltung

---

Um Ihnen Ihre Planung so einfach und kostengünstig wie möglich zu machen, bieten wir Ihnen unsere „**ALL-INCLUSIVE-VERANSTALTUNG**“ an:

## Das Gedeck:

- Bei Menü mit Vorspeise *mit* Jourgebäck, bei Menü nur mit Suppe *ohne* Jourgebäck
- Menükarten
- Stoffservietten mit farbigen Papierservietten dekorativ gefaltet
- Blumengestecke
- Kerzen und Dekoration der Tafel

## Die Getränke:

**Aperitif:** Sekt- und Campari-Variationen, Orangensaft, etc.

**Alkoholfreie Getränke:** Apfelsaft, Cola, Kräuterlimonade, Orangensaft, Mineralwasser

**Offenes Bier:** Amon's Hausbier, Zwettler Original

**Offene Weine:** Grüner Veltliner, Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel  
Blaufränkisch, Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

**Kaffee:** Wiener Melange, kl. Brauner, gr. Brauner

Spirituosen, Zigaretten und Bouteillenweine sind im „All-Inclusive-Preis“ nicht inkludiert!

## Die Speisen:

- Buffetvariation A, B, C oder
- Menüvariation aus unserem Bausteinsystem (je nach Wunsch 3- oder 4-gängig)

Salate sind bei der Menüvariation im „All-Inclusive-Preis“ nicht inkludiert!

Unser „All-Inclusive-Angebot“ gilt für maximal **sieben Stunden** und endet spätestens um **24:00 Uhr**. Konsumationen, die über die siebte Stunde hinausgehen, werden auf einer Zusatzrechnung erfasst. Sämtliche Getränke, die an der Bar konsumiert werden, sind **nicht** im All-Inclusive-Angebot inkludiert, diese bitte auch an der Bar begleichen!

# Preisübersicht

---

## 1. All-Inclusive mit Buffet

A.) **Heurigen Buffet** (ab 35 Personen möglich)  
pro Person € 69,90

B.) **Altwiener Buffet** (ab 35 Personen möglich)  
pro Person € 72,50

C.) **Kaiserliches Festtagsbuffet** (ab 35 Personen möglich)  
pro Person € 76,50

## 2. All-Inclusive mit Menü

Unser Menübausteinsystem bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr Wahlmenü ganz nach Ihren Wünschen zusammenzustellen, mit:

- einer Vorspeise
- max. zwei Suppen
- max. drei bis vier Hauptgerichten und
- max. zwei Nachspeisen

**3-gängiges Menü, bestehend aus:** Suppe, Hauptspeise und Dessert  
pro Person € 63,90

**3-gängiges Menü, bestehend aus:** Vorspeise, Hauptspeise und Dessert  
pro Person € 66,90

**4-gängiges Menü, bestehend aus:** Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert  
pro Person € 69,90

# Veranstaltung Klassisch

---

Wählen Sie aus unserem Bausteinsystem:

## Dieses Gedeck bereiten wir für Sie vor:

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

Dafür berechnen wir € 3,90 pro Gedeck

## Buffet Klassisch

(ab 35 Personen möglich, Preise pro Person)

A.) Heurigen Buffet	€ 38,90
B.) Altwiener Buffet	€ 40,90
C.) Kaiserliches Festtagsbuffet	€ 44,90

## Menü Klassisch

Unser Menübausteinsystem bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr Wahlmenü ganz nach Ihren Wünschen zusammenzustellen, 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 pro Person € 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

Mit Ihrer Speisenauswahl bereiten wir Menükarten vor. Ihre Gäste können daraus vor Ort dann wählen.

## Mitternachtsimbiss:

---

Gemischte kalte Platten (mit Gebäck), ab 20 Personen, pro Person € 9,60

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 Buffet- oder Menüvariationen passende Speisen einplanen. Auch hier achten wir stets auf frische und saisonale Produkte. Wir beraten Sie gerne.

## Sonderwünsche

---

Sollten Sie einen besonderen Wunsch bezüglich dem Ablauf, der Dekoration, der Buffet- oder Menüwahl haben, so werden wir uns bemühen, diesen weitgehend zu erfüllen.

**Frei nach dem Motto  
„Geht nicht, gibt's nicht!“**

---

**Kinder brauchen Bewegung und Abwechslung -**



Ihre Schützlinge sind in unserem Kinderspielraum bestens aufgehoben.

# A.) Heurigen Buffet

---

## 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 mariniertem 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 A, C, G  
Vanillerostbraten 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 Buffet

---

### Kalte Köstlichkeiten

Schafkäseterrine mit Tomaten-Basilikum-Ragout F, G, L

Honigschinken mit Oberskrennockerln G, O

Gebratener Spanferkelrücken mit saurem Gemüse F, L, M

Variation von geräucherten Fischfilets D

Tafelspitzsülzchen mit Kernöl und roter Zwiebel D, L, F

Rindsfilet „Alt Wiener Art“ mit Kürbiskernpesto C, G, L

Gemischter Gebäckkorb

3 Salate der Saison

### Aus dem Suppentopf

Wiener Erdäpfelsuppe A, G, L

### Warme Köstlichkeiten

Überbackene Schinkenfleckerl A, C, G

Saftgulasch mit Serviettenknödel A, C, G, L, M

Gebackene Fleischlaibchen nach Omas Rezept mit Erdäpfelsalat A, C, G, L, M

Altwiener Tafelspitz mit Rösti und Apfelkren A, C, G, L

### Süße Verführung

Gratinierte Topfenpalatschinke mit Vanillesauce A, C, G

Apfelstrudel A, C, G

Malakoffnockerl A, C, G, H

# C.) Kaiserliches Festtagsbuffet

---

## 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 Weißbrotroutons <sub>A, G, L</sub>

## Warme Köstlichkeiten

Ofenfrisches Roastbeef mit Speckfisolten

Sauce Béarnaise und Rosmarinerdäpfel <sub>C, F, G, L, M</sub>

Schweinslungenbratenmedaillons

mit Pfefferrahmsauce und Kroketten <sub>G, L, M</sub>

Knusprige Backhändlstreifen <sub>A, C, G</sub>

## Süße Verführung

Topfenjoghurnockerl mit Beerenragout <sub>G</sub>

Lauwarmes Nuss-Soufflée 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, Frisée 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

Altwiener Braumeistergulasch A, C, G, L  
Rindsgulasch mit Serviettenknödel, Fächergurkerl  
und Debrecziner Würstel

Extra knusprige Backhendlstreifen aus der Oberkeule A, C, G  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat / Steirisches Kernöl

Amon`s Bratwürste  
warmer Krautsalat / Erdäpfelschmarren G, L, M

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

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

Mixgrill F, G, D  
mit Hühnerstreifen, Cevapcici, Rinderhüfte, Schweinskarree,  
Debrecziner Würstel und Speck, serviert mit Pommes frites  
und Kräuterbutter

Rosa gebratenes Lammkarree C, G  
mit provenzalischem Gemüse und Erdäpfelgratin

Wiener Tafelspitz mit Erdäpfelschmarren, A, C, G, L  
Schnittlauchsauce und Apfelkren

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten  
serviert mit knusprigen Röstzwiebeln, Fächergurkerl  
und Braterdäpfeln A, F, G, L, M

Genießen Sie unser vielfältiges Salatbuffet  
kleine Salatschüssel 4,20 € große Salatschüssel 5,90 €

## Süße Köstlichkeiten (max. zwei Desserts)

Besonders empfehlenswert ist unsere **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

Für Schokoholics:

Mousse von der Valrhona Schokolade mit Himbeerespuma F, G, H

Fruchtsalat mit frischen Früchten der Saison

Gemischtes Eis mit frischen Früchten C, G

Marmeladenpalatschinke 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

Crème Brûlée mit Fruchtpüree C, G

Nougat- Mascarpone- Knödel mit Nussbrösel und Fruchtsauce A, C, G

Käseplatte gegen Vorbestellung möglich

# Getränkete Karte

---

## 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. 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. Naturrüber Apfelsaft 0,25 lt	€ 3,10
Fl. Frucade 0,35 lt	€ 3,10
Fl. Almdudler 0,33 lt	€ 3,10
Dose 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 Hagn, Mailberg, Weinviertel (o)

## Offener Rotwein

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

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

## Biere

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

## Sektpyramide

Das Brautpaar füllt gemeinsam die Gläserpyramide mit Sekt.  
Übrigens - ein optimaler Zeitpunkt, eine Rede zu halten,  
oder tolle Fotos zu schießen!

Preis pro Flasche für die Sektpyramide: (1 Flasche sind ca. 5-6 Gläser)

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

# Für Ihr Fest benötigen wir auch Informationen von Ihnen

---

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

Denken Sie bitte daran, mit uns bis spätestens **3 Wochen** vor Ihrem Fest die Details zu besprechen

Bitte geben Sie uns **3 Tage** vor Ihrer Veranstaltung die endgültige Personenanzahl bekannt, welche dann auch die Verrechnungsbasis ist.

## Unsere Zahlungsbedingungen

---

Wir bitten um eine Anzahlung von € 300 bis € 500.

Den Restbetrag begleichen Sie bitte nach der Veranstaltung in Bar, mit Kreditkarte, Bankomatkarte oder per Überweisung.

Konto bei der: Oberbank  
Leopold Amon Gesellschaft mbH.  
AT 14 1500 0041 0104 6466

**Kinder bis 4 Jahre sind gratis.**  
**Für Kinder von 4 bis 10 Jahren gibt es 50% Ermäßigung bei den Veranstaltungen.**

### **Preise inklusive aller Steuern - Preisänderungen vorbehalten**

Stornobedingungen:

25% der Leistungen, wenn die Stornierung bis 30 bis 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung zugeht.

50% der Leistungen, wenn die Stornierung 14 bis 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung zugeht.

80% der Leistungen, wenn die Stornierung ab 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung zugeht.

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

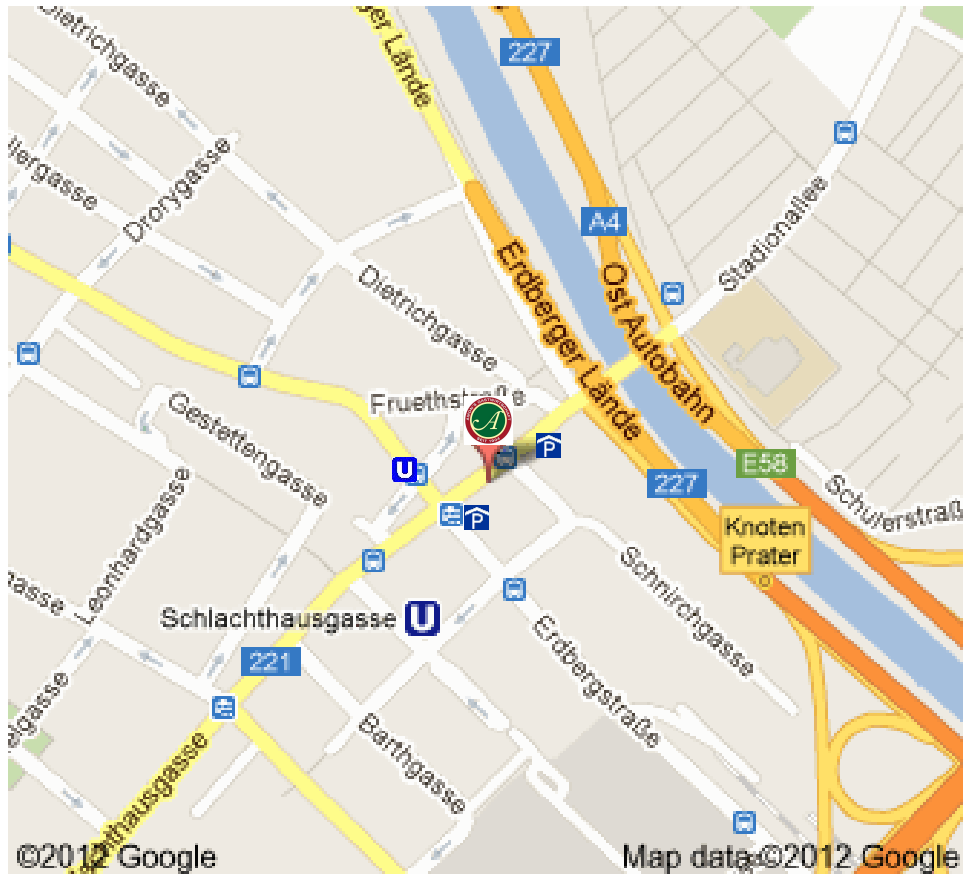
Schlachthausgasse 13, 1030 Wien

☎ 01 798 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

Schnirchgasse 12, 1030 Wien,

100 m vom Lokal entfernt, vergünstigte Tickets bei uns erhältlich!