



Veranstaltungsmappe

Abschalten und genießen
bei herzlicher Gastlichkeit

Unkompliziert, professionell
und flexibel

Gültig ab Jänner 2022

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.



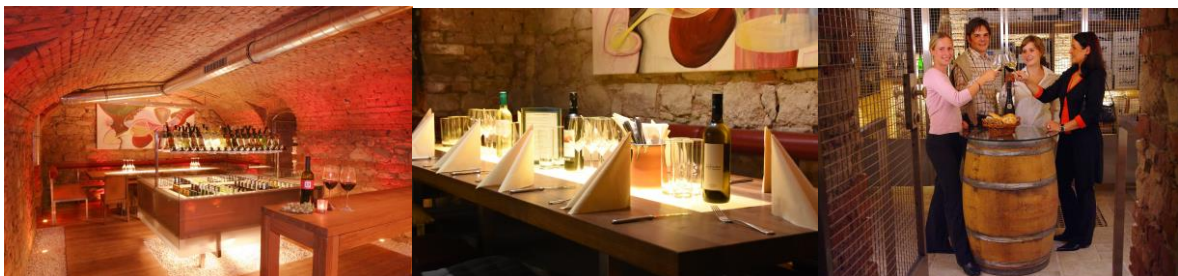
Hofplatzl:

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 30 Personen möglich)
pro Person 82,00

B.) Klassisches Wiener Buffet (ab 30 Personen möglich)
pro Person 87,00

C.) Kaiserliches Festtagsbuffet (ab 30 Personen möglich)
pro Person 91,00

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 Hauptgerichte und
- einer Nachspeise

3-gängiges Menü, bestehend aus: Suppe, Hauptspeise und Dessert
pro Person 71,00

3-gängiges Menü, bestehend aus: Vorspeise, Hauptspeise und Dessert
pro Person 78,00

4-gängiges Menü, bestehend aus: Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert
pro Person 86,00

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 4,90 pro Gedeck

Buffet Klassisch

(ab 35 Personen möglich, Preise pro Person)

A.) Heurigen Buffet	42,00
B.) Klassisches Wiener Buffet	47,00
C.) Kaiserliches Festtagsbuffet	51,00

Menü Klassisch

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

- einer Vorspeise,
- max. zwei Suppen,
- max. drei Hauptgerichte und
- einer Nachspeise

2 Stück Jourgebäck pro Person 2,10

2 Stück Jourgebäck mit Butter pro Person 2,90

2 Stück Jourgebäck mit Kräutergervais-Töpfchen pro Person 3,80

3-gängiges Menü, bestehend aus: Suppe, Hauptspeise und Dessert
pro Person 31,00

3-gängiges Menü, bestehend aus: Vorspeise, Hauptspeise und Dessert
pro Person 38,00

4-gängiges Menü, bestehend aus: Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert
pro Person 46,00

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 11,90

Gulaschsuppe (mit Gebäck) im Suppentopf, A/G/L
ab 20 Personen, pro Person 7,50

Vegetarische Speisen

Selbstverständlich können wir auch für Vegetarier und Allergiker 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

Geräuchertes Jungschweinskarree mit eingelegtem Gemüse L/M

Schinkenröllchen auf mariniertem Vogersalat C/G/M

Zart rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
und marinierten Käferbohnen C/F/G/L/M

Rindfleischsalat mit Steirischem Kürbiskernöl C/F/L/M

Gemüsesülzchen / roter Zwiebel F/L

Bio-Schafkäse mit Paradeisern, Basilikumpesto und frischen Kräutern G

Gemischter Gebäckkorb

Aus dem Suppentopf

Suppe nach Wahl

Warme Köstlichkeiten

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Schopf
mit Speckkraut und Serviettenknödel A/C/G/L/M

Extra knusprige Backhendelstreifen
aus der Oberkeule A/C/G

Zweierlei Leberkäse vom Leberkas Pepi (Klassisch und Pizza)
mit flaumigem Kartoffelpüree

Erdäpfelsalat / gemischter Blattsalat / Gurken Rahmsalat F/L

Süße Verführung

Crumble Kuchen der Saison

Fruchtige Topfencreme der Saison im Glas A/C/G

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce A/C/G

B.) Klassisches Wiener Buffet

Kalte Köstlichkeiten

Bio Schafkäseterrine mit geschmolzenen Kirschparadeisern F/G/L

Beinschinken mit Oberskren G/O

Gebratener Spanferkelrücken mit saurem Gemüse F/L/M

Duett vom Räucherlachs und geräucherter Forelle D

Tafelspitzsülzchen mit Kernöl und roter Zwiebel F/L

Rindsfilet „Alt Wiener Art“ mit Sauce Remoulade C/G/L/M

Gemischter Gebäckkorb

Aus dem Suppentopf

Suppe nach Wahl

Warme Köstlichkeiten

Überbackene Schinkenfleckerl A/C/G

Kalbsgulasch mit Butternockerl A/C/G/L/M

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

Erdäpfelsalat / Gurkenrahmsalat / gemischter Blattsalat F/G/L

Süße Verführung

Topfen-Nougat Knödel mit Vanillesauce

Sacherschnitte

Malakoffnockerl im Glas A/C/G/H

C.) Kaiserliches Festtagsbuffet

Kalte Köstlichkeiten

Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz / Thunfischcreme / Kapernbeeren D/F/G/L

Serrano-Schinken mit Honigmelone

Joghurt-Frischkäseterrine mit Rucola und Sauce Vinaigrette G/L/M

Gusto Häppchen im Glas je nach Saison

Duett von Gravedlachs und kalt geräucherten Bachsaiblingsfilets D

Beef Tartare mit roter Zwiebel F

Gemischter Gebäckkorb

Aus dem Suppentopf

Suppe nach Wahl

Warme Köstlichkeiten

Ofenfrisches Roastbeef mit Speckfisolen
Sauce Bénaise und Rosmarinerdäpfel C/F/G/L/M

Schweinslunzenbratenmedaillons
mit Pfefferrahmsauce und Kroketten G/L/M

Spezialität von der Saisonkarte

Erdäpfelsalat / Gemischter Blattsalat / Mixsalat F/L

Süße Verführung

Topfenjoghurt Cheesecake im Glas
mit Beerengelee A/G/H

Scheiterhaufen mit Früchten der Saison

Valrhona-Schokoladen-Duett im Glas
mit Orangen-Espuma G/H

Unser Menübausteinsystem

Kalte Köstlichkeiten

Amon`s Vorspeisenvariation nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

Wählen Sie bitte aus folgendem Sortiment **4 Vorspeisen** aus,
oder Sie entscheiden sich für **eine Vorspeise ohne** Variation

Kürbiskernaufstrich _G oder Kräuteraufstrich _G

Schinkenröllchen gefüllt mit Kräutergervais _{C/G}

Geräucherte Entenbrust mit Chutney

Gemüstick mit Crème fraiche

Waldviertler Schinkenspeck

Geräuchertes Wildlachsfilet _D

Gusto Häppchen im Glas je nach Saison

Beef Tatar „Klassisch“ roter Zwiebel / Kapernbeeren _{A/F/G}

Angus Roastbeef Antipasti, Frisée und Sauce Remoulade _{D/F/M}

Steirischer Beinschinken mit Oberskren _G

Mozzarella / Paradeiser / frischer Basilikum _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)

Gebratener Bio-Saibling A/C/D/G
cremigtes Gemüserisotto / geschmorte Kirschparadeiser
Rucola / Parmesan

Steirischer Bio-Wurzel-Saibling D/L
Bio-Saiblingsfilet pochiert / Wurzelgemüse
Fischfond / Salz-Erdäpfel / frisch gerissener Kren

Gebackener Kabeljau
Petersilienerdäpfel

Risotto
mit frischem Gemüse / Rucola / Grana A,C,G
Weitere Vegetarische Gerichte entnehmen Sie bitte
unseren saisonalen Speisekarten

Extra knusprige Backhendelstreifen A/C/G
mit Erdäpfel-Vogelersalat / Steirisches Kernöl

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

Kalbswienerschnitzel A/C/G
mit Petersilerdäpfeln, Pommes frites **oder** Reis

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

Wok mit Rinderfiletspitzen / Basmatireis E/F/H/I/N

Wok mit Hühnerfilet / Basmatireis E/F/H/I/N

Gericht nach Wahl von unserer Saisonkarte

Gebratenes Hühnerfilet im Speckmantel A/C/GL/M
cremiges Gemüserisotto / geschmorte Kirschparadeiser
Rucola / Parmesan

Filetsteak vom Black Angus-Rind 130g F/M
wunschgerecht zubereitet, innen saftig, außen kross,
ein herzhafter Genuss!
Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage(n) selbst!

Wiener Tafelspitz mit Erdäpfelschmarren, A/C/G/L
Schnittlauchsaucе und Apfelkren

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

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

Süße Köstlichkeiten

Besonders empfehlenswert ist unsere

Amon's Dessertvariation
(süße Überraschung je nach Saison)

oder:

Süße Leckereien der Saison im Rexglas

Dessert der Saison aus unserer aktuellen Spezialitätenkarte

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*

Nougat- Mascarpone- Knödel mit Nussbrösel und Fruchtsauce *A/C/G*

Crumble Kuchen der Saison

Käseplatte gegen Vorbestellung möglich

Canapés - köstliche kleine Häppchen

(pro Stück € 2,70)

Mit Aufstrichen:

- Kräuteraufstrich _G
- Kürbiskernaufstrich _G
- Liptauer _G
- Eiaufstrich _{C, G, M}

oder mit folgenden Belägen:

- Beinschinken / Essiggurkerl
- Lachs / Kren _D
- Roastbeef _{D, M}
- Rohschinken
- Salami _{A, G, M}
- Käse _G

Fingerfood (pro Stück € 2,80)

Kalt:

- Lachsröllchen mit Krengervais _{D, G}
- Roastbeef Röllchen mit Mascarponecreme _{G, L, M}
- Mozzarella mit Tomate, Basilikum _G
- Käsespießchen _G
- Rohschinken mit Melone
- Schinkenröllchen _G
- Räucherlachscreme auf Tramezzini _{A, D, G}
- Garnelenspieß mit Erdbeere und Physalis _B

Warm:

- Zwetschke im Speckmantel
- Kleine Fleischbällchen mit BBQ-Sauce, _{A, C, D, F, G, L, M}
- Garnelen im Kartoffelnest _{A, B, C, G}
- Blätterteig-Schinkenkipferl _{A, C, G}
- Würstchen im Blätterteig _{A, C, G}
- Kleine Frühlingsröllchen _{A, C, E, F, N}

Jourgebäck gefüllt mit (pro Stück € 3,60)

Warm:

- Leberkäse
- Fleischlaibchen A, C, G, L, M
- Schnitzel vom Schwein oder Kalb A, C, G

Kalt:

- Beinschinken / Kren / Gurkerl o
- Seranoschinken / Antipasti
- Mozzarella / Tomate / Pesto G
- Räucherlachs / Frischkäse D, G

Plundergebäck (pro Stück € 2,40)

- Diverse kleine Plunder:
 - Topfengolatsche A, C, G
 - Nusschnecke A, C, G, H
 - Marillenplunder A, C, G
 - Kirschpolsterzipf A, C, G

Süßes Fingerfood (pro Stück € 2,70)

- Sacherwürfel A, C, G, H
 - Kokos-Schoko-Würfel A, C, G, H
 - Topfenstrudel A, C, G
 - Topfen-Joghurt-Creme mit Früchten im Glas G
 - Valrhona Schokoladenmousseduette im Glas G, H
 - Apfelstrudel im Glas G
-

Getränkemenu

Aperitif

Sekt Orange, Glas Sekt, 0,1 lt (O)	€ 4,50
Amonsecco, 0,1 lt (O)	€ 4,90
Sekt mit Aperol, 0,1 lt (O)	€ 4,90
Kir Royal, 0,1 lt (O)	€ 4,90
Campari Soda 0,20 lt (O)	€ 4,80
Campari Orange 0,20 lt (O)	€ 4,80
Portwein (O)	€ 4,80
Sherry Medium, Fino Dry (O)	€ 4,80
Martini Bianco, Extra Dry (O)	€ 4,80

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Eistee	€ 4,90
Kräuterlimonade 0,25 lt	€ 3,20
Apfelsaft 0,25 lt	€ 3,20
Cappy Orange 0,25 lt	€ 3,40
Naturtrüber Apfelsaft 0,25 lt	€ 3,80
Fl. Coca Cola 0,33 lt	€ 3,80
Fl. Cola Zero 0,33 lt	€ 3,80
Fl. Tonic 0,2 lt	€ 3,80
Fl. Bitter Lemon 0,2 lt	€ 3,80
Fl. Rauch Johannisbeer 0,2 lt	€ 3,80
Fl. Rauch Marille 0,2 lt	€ 3,80
Fl. Frucade 0,35 lt	€ 3,80
Fl. Almdudler 0,33 lt	€ 3,80
Dose Red Bull 0,2 lt	€ 4,40
Fl. Mineralwasser still 0,33 lt	€ 3,30
Fl. Mineralwasser prickelnd 0,33 lt	€ 3,30
Fl. Mineralwasser prickelnd oder still 0,75 lt	€ 5,90

Offener Weißwein

Grüner Veltliner, 1/8 lt € 2,90
Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel (O)

Offener Rotwein

Zweigelt 1/8 lt € 3,10
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)	€ 3,90
1/2 lt Amon's Hausbier (A)	€ 5,20
1/3 lt Zwettler Original 1890 (A)	€ 3,90
1/2 lt Zwettler Original 1890 (A)	€ 5,20
1/3 lt Golser Rotgold (A)	€ 3,90
1/2 lt Golser Rotgold (A)	€ 5,20
0,5 Flasche Golser Weißbier (A)	€ 5,20
0,5 Flasche Paulaner Weißbier Alkohol Frei (A)	€ 5,20
0,5 Flasche Golser Nullerl Alkoholfrei (A)	€ 5,20

Kaffee und heiße Getränke

Kl. Mocca oder Brauner (G)	€ 3,10
Gr. Mocca oder Brauner (G)	€ 4,60
Melange mit Milchschaum (G)	€ 4,10
Café Latte (G)	€ 4,50
Cappuccino mit Schaum(G)	€ 4,50
Cappuccino mit Schlagobers (G)	€ 4,70
Kakao (G)	€ 5,20
Tee mit Milch oder Zitrone	€ 4,90
Diverse Teesorten	€ 4,70

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)

Kupferberg Gold trocken 0,75 lt (O)	€ 28,00
Schlumberger Sparkling 0,75 lt (O)	€ 45,00
Hochriegl Trocken 0,75 lt (O)	€ 35,00
Hochriegl Alte Reserve 0,75 lt (O)	€ 39,00
Moet & Chandon, Brut Imperial, Epernay, 0,75 lt (O)	€ 88,00

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
L. Amon GmbH.
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 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 Fisch gelatine)
- 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

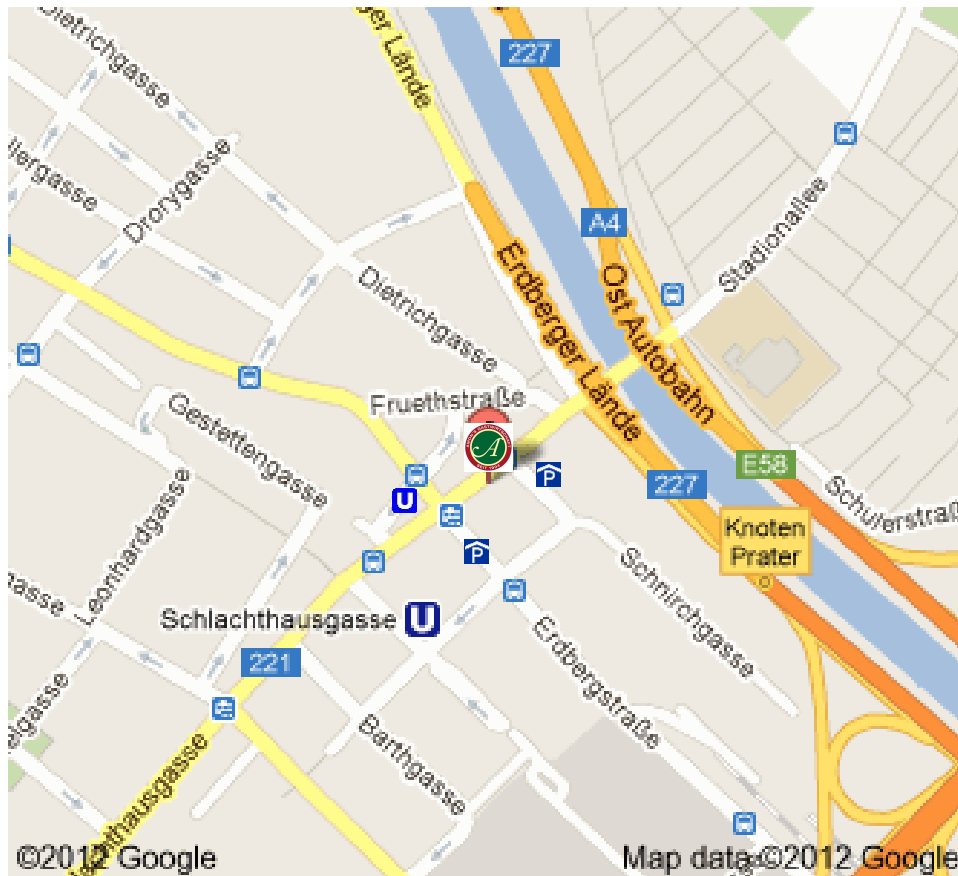
Schlachthausgasse 13, 1030 Wien

☎ 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!