



IHRE PERSÖNLICHES FEST VOR DEN TOREN WIENS

Hochzeit, Geburtstag, Firmenoder Weihnachtsfeier

Sie sind noch auf der Suche nach einer Location für Ihr persönliches Fest? Wir würden uns freuen, wenn Sie uns kontaktieren würden. Bei einer Besichtigung vor Ort können Sie sich das beste Bild machen. So lernen Sie uns auch ein bisschen kennen und können auch erste Details erfragen.

Ihre Vorteile auf einen Blick: Lassen Sie den Alltag und Stress hinter sich

□ KEINE SAALMIETE

- ☐ Feiern Sie an einem stimmungsvollen Ort
- ☐ Gelegen direkt im Dreieck zwischen A21-SCS und A2 optimale Anfahrt inklusive
- ☐ Kostenloser Kundenparkplatz direkt vor unserem Haus
- ☐ Separate Räumlichkeiten für ungestörtes Feiern
- ☐ Festliche Dekoration verstehen wir als selbstverständlich
- ☐ Unser Küchenchef kocht mit regionalen Zutaten
- ☐ Getränkepauschale auf Wunsch
- □ Wählen Sie zwischen den Varianten: Buffet oder Festmenü
- ☐ Gehobenes Weinsortiment auch im glasweisen Ausschank
- ☐ Immer a Gaudi & a Hetz der Abend geht auf einer unserer 3 Kegelbahnen unterhaltsam weiter









Buchen Sie Ihre **Hochzeitslocation** bei Wien und zahlen Sie **keine Saalmiete**. Das gibt es in Wien nur selten – ein paar Minuten vor der Stadt ist es aber möglich und auch gleich viel idyllischer. Hier können Sie in großer oder kleiner Runde den schönsten Tag des Lebens ausgelassen Feiern.

- ☐ Elegant und gediegen im Jugendstilambiente des großen Saals
- ☐ Dezent und persönlich im Roten Salon
- ☐ Mediterran und jugendlich im Wintergarten
- ☐ Auf unserer stilvollen **Gartenterrasse** mit Atriumbrunnen Hier haben sich schon einige Paare bei einer feierlichen Zeremonie vor einem Standesbeamten das Jawort gegeben.



Besuchen Sie uns doch einmal und schauen Sie sich an, wo Sie mit Ihren Gästen feiern wollen. Wenn Sie sich für das Restaurant Rainer als Festlocation entscheiden, können Sie sich auf ein nach Ihren Wünschen maßgeschneidertes Buffet oder Menü freuen. Um Ihren Vorstellungen gerecht zu werden, nehmen wir uns gerne Zeit zu einem persönlichen Gespräch, Ihre Wünsche sind unsere Motivation. Die Individualität Ihres Festes ist uns ein ganz besonderes Anliegen. In unserem Menüprogramm finden Sie nur einige wenige von unzähligen Ideen, die wir gerne Ihren ganz persönlichen Wünschen anpassen. Und weil es ja Ihr schönster Tag werden soll, organisieren wir gerne gemeinsam die Dekoration der Festtafel in den Farben und mit den Blumen Ihrer Wahl.





Bei uns kocht der Chef selbst! Andreas Rainer (staatl. geprüfter Küchenmeister)

- ☐ Traditionelle Küche mit regionalen Ursprung und modernen Einschlag
- ☐ Regionale Lieferanten
- ☐ Saisonbewusste Angebote
- ☐ Vorwiegend Österreichisches Fleisch
- ☐ Gemüse aus der Region
- ☐ Gartenfrische Kräuter
- ☐ Höchste Qualitätsansprüche an Zubereitung und Frische
- ☐ Modernste Garmethoden
- ☐ Liebevolle Zubereitung
- ☐ Rücksichtnahme auf Ihre persönlichen Wünsche
- ☐ Kücheneinkauf ist Vertrauenssache darum nur österreichische Qualität





Service - Keller

Unser gute eingespieltes Team arbeitet schon seit vielen Jahren Seite an Seite. Kein Wunsch ist uns Fremd. So profitieren Sie von fachlicher Kompetenz und spüren die familiäre Atmosphäre im Restaurant Rainer. Sie kommen als Gast und gehen als Freund.

- ☐ Weine von österreichischen Top Winzern
- ☐ Frisch gezapfte Biere
- ☐ Hausgemachte Limonaden nach Saison
- ☐ Kaffee einer kleinen heimischen Rösterei
- ☐ Brände namhafter Destillieren

So kommen Sie zu uns

Vor den Toren Wiens gelegen ist das Restaurant Rainer ein idyllischer Platz, um ausgelassen ein Fest zu feiern.

Für jedermann leicht erreichbar: Im Dreieck zwischen A2, A21 und SCS









Festliche Dekoration empfinden wir als selbstverständlich

- ☐ Stuhl Hussen KOSTENLOS
- ☐ Menükarten auf Wunsch mit Ihrem Logo
- ☐ Stoffservietten
- ☐ Kerzenleuchter
- ☐ Tischwäsche in verschieden Farben zur Auswahl
- ☐ gerne sind wir auch dekorativ behilflich

Wir freuen uns, Ihnen nicht nur eine außergewöhnlich schöne Location zu bieten, sondern auch dafür zu sorgen, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen.

Ausgelassenes feiern oder gemütliches Zusammensein? Hochzeit, Geburtstag, Firma, Verein oder private Gesellschaft?

Bei uns lässt sich es so richtig gut feiern!

Für das kulinarische Rahmenprogramm stellen wir für Sie wahlweise ein Buffet oder ein Menü zusammen. Beispiele dafür finden Sie auf den folgenden Seiten.

Gerne sind wir auch behilflich bei der Wahl der Band oder DJ.

Auch arbeiten wir mit mehreren Konditoren seit Jahren erfolgreich zusammen.











Gartenterrasse

Ruhig hinter dem Haus gelegen. Lauschen Sie dem Plätschern des Atriumbrunnens und lassen Sie die Sorgen des Alltags hinter sich.

Viele Paare habe auch hier schon den Bund fürs Leben geschlossen.

Unser Großer

Das klassisch Ambiente, mit bis zu 160 Sitzplätzen auch für größere Veranstaltungen geeignet. Zahlreiche Möglichkeiten der Tischaufstellung, sowie viele Farbgestaltungen der Tischwäsche machen diesen Raum zu einem einzigartigen Festsaal-ganz nach Ihren Vorstellungen. Hier bleibt genügend Platz für Musik, Tanz & Buffet.

Der direkte Zugang zur Gartenterrasse, verspricht ein luftiges Fest!



RESTAURANT





Wintergarten

Im vorderen Teil es Hauses befindet sich der Wintergarten. Im Lichtdurchfluteten Ambiente lässt es sich gemütlich mit bis zu 30 Personen feiern. Die auf der Frontseite gelegenen Fenster, lassen sich nahezu gänzlich zur Seite schieben, so kann man auch bei lauen Tagen die frische Luft genießen und ist doch absolut vor Wind und Regen geschützt. Neu gestaltet 2021

Roter Salon

Abgeschieden vom Restaurantgeschehen liegt der rote Salon. Nach einer umfangreichen Renovierung 2020 erstrahlt er im neuen Glanz. Optimal für Feste, Präsentationen oder Schulungen.

Auch einet sich dieser Raum durch seinen direkten **Kegelbahnzugang** für zwanglose Feiern mit einem Sportlichen Touch.



Hier wird auch gekegelt!

A bissal a Gaudi! A bissal a Hetz!

Vor oder nach dem gemütlichen Abendessen verbringen Sie noch wenig Zeit auf einer unserer drei Kegelbahnen und messen sich in freundschaftlichen Disziplinen.





FESTBUFFET 2022

Schon bei der Vorspeise bleiben keine Wünsche offen:

Griechischer Bauernsalat mit Schafkäsestücken
Burrito gefüllt mit Thunfischmousse
Hausgemachte Rindersulz mit Kernölmarinade
Italienischer Rohschinken und Parmesanraspeln
Röllchen vom Schlossschinken mit Frischkäse-Kräuterfülle
Schaum von der Geflügelleber mit Preiselbeer
Frische Tomatenstücke mit mariniertem Mozzarella
Gebeizter Räucherlachs mit Honig—Senfsauce



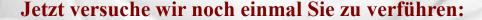
Heißes aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Einlage Cremesuppe von frischem Saisongemüse oder zur vorgerückten Stunde: Gulaschsuppe



Kleine gebackene Schweinsschnitzerl (Rainer's Klassiker!)
Steirische Hühnerbrüstchen in Kürbiskernpannade
Herzhafter Zwiebelrostbraten im Knofelsafterl
Zarte Spareribs aus dem Ofen
Hühnerkeulenfilets auf Asiatischen Wok Nudeln
Butterfisch- & Lachsmedaillons vom Grill
Gebackenes Gemüse nebst Sauce Tartar

Ausgesuchte Beilagen, sowie frische Salate verstehen wir als selbstverständlich!



Mascarponereme mit Früchten Hausgemachtes Schokoladenmousse Kaiserschmarren mit Apfelmus Blechkuchen Auswahl von österreichischem Käse

(Buffet ab 25 Pers)

€ 42,- Inklusive Gedeck, Gebäck sowie MwSt.

Gerne könne wir Ihnen dieses Buffet leicht abgeändert

nach Saisonalen Highlight, abgestimmt auf Ihre ganz persönlichen Wünsche anbieten.

RESTAURANT





FESTMENÜ-jeder Gang wird serviert

Stellen Sie Ihr persönliches Auswahlmenü zusammen:

bitte wählen Sie:

1 Vorspeise, 2 verschiedene Suppen, 3 Hauptgerichte, sowie das Dessert

Zur Vorspeise:

Mousse und Scheiben vom Räucherlachs

nebst Honig - Senfsauce und Toastbrot

Dünne Scheiben von der Truthahnbrust á la Tonnato

mit marinierten Kapernbeeren auf Ruccolamischung

Röllchen vom Schlossschinken

mit leichter Gervais- Kräuterfülle dazu ofenfrisches Jourgebäck

Italienischer Rohschinken

mit Parmesanraspel auf Honigmelone

Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen

mit Kernölmarinade neben Vogerlsalat

Lauwarme Käsewürfel im Speckmantel

auf Ruccolamischung

Gemischter Vorspeisenteller

Rindfleischsülzchen, Lachsmousse sowie Tomten & Mozzarella, neben frischem Basilikum und Jourgebäck



Wärmendes aus dem Suppentopf:

Rindsuppe mit klassischer Einlage:

hausgemachten Frittaten, Leberknöderl, klassisches Griesnockerl oder gar Kaspressscheiben

Knoblauchoberssuppe

mit Weissbrotwürfel und Sahnehäubchen

Steirische Kürbiscremesuppe mit Ölpur

Klare Tomatensuppe

mit Weissbrotscheiben und frischem Basilikum



Illnergasse 3 2345 Brunn am Geb. Tel. 02236 33417 office@restaurant-rainer.at www.restaurant-rainer.at



Hauptgerichte für jeden Geschmack etwas:

Alt Wiener Teller

Gebackene Stücke vom mageren Schwein, Hühnerbrustfilet und ein Stück Hühnerleber, serviert mit Reis und Salatteller

Mageres Surschnitzerl (vom Karreefilet) dazu Preiselbeeren und Kartoffel – Vogerlsalat

Hühnerfilet gebacken dazu Reis, Gemüse und gemischtem Salat

Medium gebratene Schweinelendchen auf Himbeer - Pfeffersauce, neben Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Italienisches Poulardenbrüstchen gefüllt mit Salbeiblatt, Mozzarella und Rohschinken, in der Parmesanpannade zubereitet, serviert neben Petersilkartoffel und Gartengemüse

Mondsee - Zanderfilet in der Pfanne gebraten mit gegrillten Kirschtomaten und Rucola, neben Käserisotto serviert

Gedünsteter Zwiebelrostbraten wie es sich gehört mit Bratkartoffel und Saisongemüse

Schweinsmedaillons im Speckmantel gegrillt dazu Kräuterbutter, Pommes und Gartengemüse

Krenfleisch von der Hühnerbrust diesen Klassiker servieren wir Ihnen nebst Kümmelkartoffel und Gemüse

Duett aus See und Meer auf sautierten Paprikastreifen, nebst Petersilkartoffel und Blattsalat

Steirisches Hühnerbrüstchen in Herbstpilzobers, neben bunten Teigwaren

Tafelspitz vom Milchkalb nebst Rahmblattspinat und Kartoffelschmarren

Gegrillte Lachswürfel auf Gemüse — Wok nudeln





"Sündiges" zum Abschluss:

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Früchten garniert

Topfenknöderl mit Hollerkoch

Panna Cotta mit Beerenmark

Herbstlicher Kastanienreis auf Schlagoberssockel

Bountyknöderl mit Schokofülle Auf warmen Beerenobst

Flaumiger Kaiserschmarren mit Apfelmus

Kleine Dessertvariation von überall ein wenig zum Naschen

Variation von österreichischem Käse mit frischem Gebäck





Menüpreise

inkl. Gedeck, Gebäck und MwSt.: 3 Gang (Suppe) 28,-3 Gang (Vorspeise) 29,-4 Gang komplett 32,50

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







Auf Wunsch bieten wir auch eine Getränkepauschale

Um Ihnen Ihre Planung so einfach und Ihre Feier so kostengünstig wie möglich zu machen, bieten wir Ihnen unsere "All inclusive" Getränkepauschale an.

Ihr Vorteil: Ein Fixpreis für die Dauer von 6 Stunden, hochwertig Getränke, egal wie viele Getränke in diesem Zeitraum konsumiert werden

П	Gläschen	Prosecco	zur Begrii	Bung, wen	n's 2 ode	r 3	sind—	-macht	auch	nix
	Glaschen	1 1000000	Zui Degiu	JUMILE, WOLL	m b Z Ouc		DIIIG	much	uucii	11177

- ☐ Alkoholfreie Getränke: Apfelsaft, Orangensaft, Almdudler ,Cola und Mineralwasser, etc.
- ☐ Bier: frisch gezapft, AF-Bier, Radler, Weizenbier

☐ Weine aus der Bouteille: z.B. Grüner Veltliner - Saurüssel,

Weissburgunder -Siegendorfer Schlosskeller

Welschriesling aus dem Weinviertel

Auch ein schöner leichter Jungwein-nach Saison

Blauer Zweigelt, Vinothek-Österreichische Wirtshauskultur

Classic Cuve Leo Aumann

oder Ähnliche

☐ Kaffee auf Wunsch mit "Hauberl"

Getränkepauschale p. Pers. € 38,50



Unser ALL INKLUSIVE TOP ANGEBOT

Festbuffet und Getränkepauschale € 75,-.



Tel. 02236 33417





GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN



Feiern unter der Woche
Montag bis Freitag
10 % Sonderrabatt
Sowie Kegelbahnbenützung
GRATIS

Frühbucher Bonus

Buchungen länger als 6 Monate im Vorhinein erhalten 5% auf die angeführten Menü– oder Buffetpreise



Wenn Sie sich für das Restaurant Rainer als Location entscheiden, können Sie sich auf ein nach Ihren Wünschen maßgeschneidertes Buffet, oder Menü freuen. Doch dafür müssen wir uns natürlich erst einmal unterhalten, denn Ihr Wunsch ist unser Auftrag. Die Individualität Ihres Festes ist uns ein ganz besonderes Anliegen. In unserem Menüprogramm finden Sie nur einige wenige, von unzähligen Ideen, die wir gerne Ihren ganz persönlichen Wünschen anpassen. Und weil es ja ein schöner Tag werden soll, können wir gemeinsam die Dekoration der Festtafel planen.

Bei unskommen Sie als Gast und gehen als Freund.







FESTZEITUNG











