

# Rainer RESTAURANT

Genussvoll feiern & Entspannen

**KEINE  
SAALMIETE!**



*Wir stehen zu unserer Verantwortung!:*  
*Fam. Rainer & Team*



# Rainer RESTAURANT

Genussvoll feiern & Entspannen



*ihr ganz persönliches fest beim rainer*

*individuelle planung, vom cocktailempfang bis zur megaparty*

*verschiedene räumlichkeiten von jeweils 25 bis 160 personen*

*genießen sie ihren tag in stilvollem ambiente*

*unzählige möglichkeiten ihr ganz persönliches menü oder buffet zu gestalten,  
komplett nach ihren wünschen und vorstellungen  
auch bei der farbwahl der tischwäsche*

*vorwiegend produkte der heimischen landwirtschaft*

*gehobenes weinsortiment, auch im glasweisen ausschank*



# Rainer RESTAURANT

Genussvoll feiern & Entspannen



**großzügig – elegant:**

im jugendstilambiente des großen saals  
bis zu 160 sitzplätze (renoviert: 2012)



**zurückhaltend - dezent :**

im blauen restaurant bis zu 90 verwöhnplätze  
auf wunsch mit direktem kegelbahnzugang



**jugendlich – mediterran:**

im lichtdurchfluteten wintergarten  
optimal für feste bis zu 30 personen  
wenn sie das besondere ambiente schätzen

**klein und intim:**

im caféteil des wintergartens



**a bissal a hetz und a gaudi:**

es gibt auch noch 3 automatische kegelbahnen  
sorgt sicherlich für ein bisschen spass  
und unterhaltung

*haben wir ihr interesse geweckt?*

*schicken sie uns einfach eine e-mail, oder rufen uns an!*

K  
E  
I  
N  
E  
S  
A  
A  
L  
M  
I  
E  
T  
T  
E

# Rainer RESTAURANT

Genussvoll feiern & Entspannen

*bei uns kocht der chef selbst! - andreas rainer (staatl. geprüfter küchenmeister)*



**küche:** regionalität & saisonalität

- \* marktfrisches obst & gemüse, vorwiegend aus heimischer landwirtschaft saisonbewusst eingesetzt
- \* fleischeinkauf ist vertrauenssache – darum nur österreichische qualität
- \* gartenfrische kräuter
- \* liebevolle zubereitung

**service:**

über viele jahre arbeitet unser team unter der leitung von gerhard rainer nun schon seite an seite. fachliche kompetenz! familiäre atmosphäre! sie kommen als gast und gehen als freund.

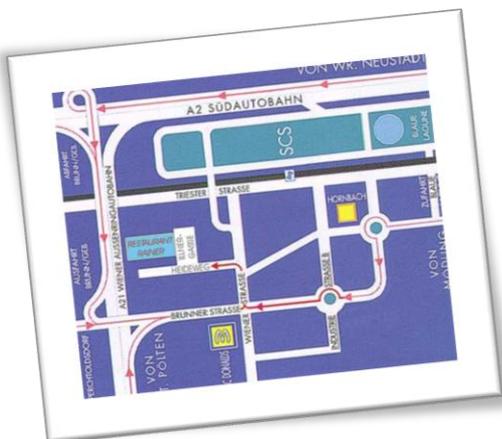
**keller:**

vorwiegend weine von heimischen topwinzern zu vernünftigen preisen. frisch gezapfte biere, mit ständig wechselnden spezialitäten. ein schnapsperl nach dem essen? - reichhaltiges sortiment namhafter destillieren.

**sonderwünsche, die wir gerne für sie erledigen:**

z.b. blumenarrangements, dekor jeglicher art, filmservice, fotograf, hochzeitstorte, leihwagen, musik-, tanz- und showeinlagen, u.v.a. mehr.

taxiservice, damit sie und ihre gäste nach einem gelungenen abend wohlbehütet nach hause finden.



**verkehrstechnische lage:**

**direkt vor den toren wiens!**

im dreieck a21 und a2 und scs

1 km	scs einkaufszentrum
8 km	südbahnhof
10 km	westbahnhof
15 km	flughafen wien-schwechat
12 km	stadtzentrum wien

auf den folgenden seiten finden sie einen auszug aus unserem repertoire, wobei bei der menüwahl und zusammenstellung der phantasie keine grenzen gesetzt sind. gerne stehen wir ihnen bei jeder ihrer fragen mit rat und tat zur verfügung.

# Rainer RESTAURANT

Genussvoll feiern & Entspannen

## galabuffet



### ***schon bei der vorspeise bleiben keine wünsche offen:***

mousse & scheiben vom räucherlachs  
hausgemachte terrinen von see- und meeresfischen  
tafelspitzsülzchen mit kernölmarmade  
schinkenröllchen mit gervaisfülle  
terrine von der geflügelleber mit birnengelee  
mozzarella di bambini neben cocktailtomaten  
italienischer rohschinken mit parmesanraspel auf melonen

### ***auch eine suppe gibt's:***

cremesuppe nach saison  
rindsuppe mit kräuterfrittaten  
sie haben aber auch die möglichkeit die suppe erst zu vorgerückter stunde  
in form einer gulaschsuppe zu konsumieren

***verschiedene salate*** knackig & frisch vom buffet mit hausgemachten dressings

### ***warme hauptgerichte: wir empfehlen eine auswahl von 4 speisen***

kleine gebackene schweinsschnitzerl  
zarte hühnerbrüstchen in sesampannade oder pariser-art  
zwiebelrostbraten im knofelsafterl – manche mögens deftig  
zartes putenrahmgulasch  
feine schweinsmedaillons in pilzobers der saison  
gemüseauflauf, für alle die nicht immer fleisch wollen  
variation von fangfrischen fischfilets am grill zubereitet

### ***auch für warme beilagen ist natürlich auch gesorgt:***

reis, petersilkartoffeln, hausgemachte butterspätzle, serviettenknödel, röstgemüse

### ***jetzt versuchen wir Sie noch einmal zu verführen:***

mousse von dunkler schokolade  
hollunder tiramisu  
topfen marillenstrudel  
panna cotta mit fruchtmark  
leicht - erfrischendes joghurtdessert  
auswahl österreichischer & internationaler käse vom brett



preis: euro 31,- inkl. festlichem gedeck, gebäck und must

G  
A  
L  
A  
B  
U  
F  
F  
E  
T

# Rainer RESTAURANT

Genussvoll feiern & Entspannen

## *festbuffet*

### *zum einstimmen:*

mit kernöl marinierter rindfleischsalat  
hausgemachtes thunfischmousse  
schinken - gervaisobersröllchen  
schwarztaler rohschinken auf honigmelone  
bauernmozzarella auf fleischtomaten  
griechischer bauernsalat mit feta – käse  
hausgemachte terrinen



### *auch eine suppe gibt's:*

kartoffelcremesuppe mit pilzen  
rindsuppe mit einlage

sie haben aber auch die möglichkeit die suppe erst nach vorgerückter stunde  
in form einer gulaschsuppe zu konsumieren

*verschiedene salate vom buffet für die vitamine*

*warme hauptgerichte: wir empfehlen eine auswahl von 4 speisen*

verschiedene schnitzerl  
von der hühnerbrust und dem mageren schweinskarree  
(dürfen sicherlich bei keinem buffet fehlen)  
hühnermedaillons in paprikarahm  
herzhaftes surrbratl auf sauerkraut  
filetspitzen in honig-senssauce  
gebackenes gemüseallerlei  
variation von seefischen am grill zubereitet

*auch für warme beilagen ist natürlich auch gesorgt:*

reis, petersilkkartoffeln, hausgemachte butterspätzle, serviettenknödel, röstgemüse

*und jetzt versuchen wir Sie noch einmal zu verführen:*

schokoladenmousé  
plundergäck  
mascarpoenedessert  
joghurtterrine mit fruchtmark



preis: euro 28,- inkl. festlichem gedeck, gebäck und must

FFESTIBUFFET

# Rainer RESTAURANT

Genussvoll feiern & Entspannen

1

mousse vom **räucherlachs** und **thunfisch**

\* \* \*

**kürbiscremesuppe** mit gerösteten croutons

**rindsuppe** mit griesnockerl

\* \* \*

**italienisches poulardenbrüstchen**

gefüllt mit roschinken und mozzarella

in parmedanpannade mgebacken

dazu käserisotto und gartengemüse

**medium gebratene schweinsmedaillons**

auf himbeer - pfeffersauce

neben Kartoffelkroketten und saisongemüse

**zweierlei fischfilet (fangfrisches tagesangebot)**

auf sautierten paprikastreifen

neben petersilkkartoffeln und ruccola

\* \* \*

hausgemachtes **schokoladenmousse** mit fruchten garniert



gerne können sie auch  
zwischen den verschiedenen  
angeboten variieren



hausgemachtes **rindfleischsülzchen**

mit kernölmarinade , frischem zwiebel neben vogersalat

\* \* \*

**rindsuppe** mit kräuterfrittaten

klassische **kartoffelsuppe** mit pilzen

\* \* \*

**kalbstafelspitz**

neben herbstpilzobers, röstkartoffeln

und gartengemüse

**alt wiener teller**

gebackenes vom schwein, der pute

und ein stück hühnerleber,

dazu reis und gemischter salat

**zweierlei zanderfilet**

traditionell mit knoblauchbutter

sowie in der kürbiskernkruste

serviert neben petersilkkartoffeln und blattsalat

\* \* \*

kleines **topfenknöderl** mit hollerkoch

**menüpreise:**

3 gang (suppe) 19,90

3 gang (vorspeise) 22,50

4 gang (komplett) 25,50

WAHLMENÜRSCHLÄGE

# Rainer RESTAURANT

Genussvoll feiern & Entspannen

*sie haben die wahl:  
getränke nach verbrauch oder - fest ohne sorgen!*



## Rainer's Getränkepauschale



*beinhaltet ausschließlich qualitativ hochwertige markengetränke*

*prosecco zur begrüßung  
gerne auch ein 2. oder 3.glas*

### *ausgewählte flaschenweine österreichischer top winzer*

*(z.b. jamek grüner veltliner, siegendorf weissburgunder  
saurüssel – die wiederauferstehung einer legende*

*aumann classic cuvée, zweigelt vintothek  
heinrich blaufränkisch)*

*ottakringer biere frisch gezapft  
auch zwickl, alkoholfrei oder schneider weissbier*

### *alkoholfreie marken - limonaden*

*coca cola, orangensaft  
fanta, almdudler, apfelsaft*

### *römerquelle mineralwasser*

### *wiener kaffe*

*schwarz oder braun, auch mit schlagobers*

*8 stunden, all you can drink inclusive begrüßungsaperitif  
euro 29,-*



GETRÄNKEP  
AUSCHALE

**KOMBIANGEBOT 2014:**  
**galabuffet + getränkepauschale NO LIMIT!**  
**€ 58,-**