

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



**Reimer**  
**RESTAURANT**  
GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN



**Ihre Hochzeitslocation  
vor den Toren Wiens**

Stand Jänner 2018

# INFORMATIONEN

## *ihr ganz persönliches fest beim rainer*

individuelle planung, vom cocktailempfang bis zur megaparty  
verschiedene räumlichkeiten von 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



wenn sie sich für das restaurant rainer als hochzeitslocation 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 ihr schönster tag werden soll, können wir gemeinsam die dekoration der festtafel in den farben und mit den blumen ihrer wahl planen.

wir freuen uns, ihnen nicht nur eine außergewöhnlich schöne hochzeitslocation zu bieten, sondern auch dafür zu sorgen, dass sie und ihre gäste sich rundum wohlfühlen. in unserem restaurant bei wien kommen sie als gast und gehen als freund. wir freuen uns auf ihre anfrage.





*vor den toren wiens gelegen ist das restaurant rainer ein idyllischer platz, um ausgelassen einen geburtstag zu feiern. es spielt keine rolle, ob megaparty, oder ein kleiner kegelabend mit freunden. wir haben für jedes fest den richtigen raum.*



*und das wichtigste dabei:*

- \* beim rainer zahlen sie keine saalmiete!!!!*
- \* gekocht wird vom chef des hauses persönlich.*

*wenn sie ihr persönliches fest bei uns feiern möchten, erzählen sie uns ihre wünsche und wir werden ihnen ihr persönliches menü oder buffet zusammenstellen. nichts ist unmöglich. die familiäre atmosphäre gehört zu unserem haus einfach dazu.*



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

- \* regionalität & saisonalität*
- \* fleischeinkauf ist vertrauenssache – darum nur österreichische qualität aus dem raxgebiet*
- \* marktfrisches obst & gemüse,*
- \* vorwiegend aus heimischer landwirtschaft*
  - \* saisonbewusste kost*
  - \* gartenfrische kräuter*
  - \* liebevolle zubereitung*



**service & keller**

- über viele jahre arbeitet unser team unter der leitung von gerhard rainer schon seite an seite.*
- \* fachliche kompetenz! familiäre atmosphäre!*
  - \* vorwiegend weine von heimischen topwinzern zu vernünftigen preisen.*
  - \* frisch gezapfte biere, mit ständig wechselnden spezialitäten.*
    - \* ein schnapsperl nach dem essen?*
  - reichhaltiges sortiment namhafter destillieren.*



**KEINE SAALMIETE**

# KEINE SAALMIETTE



**großzügig – elegant:**  
im jugendstilambiente des großen saals  
bis zu 160 sitzplätze (kürzlich renoviert)



**gartenterrasse:**  
eine oase der ruhe und entspannung  
lauschen sie dem plätschern des brunnsens,  
fernab vom alltagsstress





*jugendlich – mediterran:  
im lichtdurchfluteten wintergarten*



*zurückhaltend - dezent:  
im blauen restaurant  
bis zu 90 verwöhnplätze*

KEINNE SAALMIETTE

*Rainer*  
RESTAURANT  
GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN

# GALABUFFET



## galabuffet

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

mousse & scheiben vom räucherlachs  
hausgemachte terrinen von see- und meeresfischen  
tafelspitzsülzchen mit kernölmarinade  
schinkenröllchen mit gervaisfülle  
terrine von der geflügelleber mit birnengelee  
palline di mozzarella 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  
als herzhaftes gulaschsüppchen 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 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 35,- p.p. inkl. festlichem gedeck, gebäck und mawst

## 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  
als herzhaftes gulaschsüppchen 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 surbrat auf sauerkraut  
filetspitzen in honig-senfsauce  
gebackenes gemüseallerlei  
variation von seefischen am grill zubereitet

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

reis, petersilkkartoffeln, hausgemachte butterspätzle, serviettenknödel, röstgemüse

### **und jetzt versuchen wir sie noch einmal zu verführen:**

schokoladenmousé  
plundergbäck  
mascarponedessert  
joghurtterrine mit fruchtmark

preis: euro 32,- p.p. inkl. festlichem gedeck, gebäck und mwst



# FESTBUFFET

# WAHLMENÜVORSCHLÄGE

## 1

mousse vom räucherlachs und thunfisch

\* \* \*

kürbiscremesuppe mit gerösteten croutons  
rindsuppe mit griessnockerl

\* \* \*

italienisches poulardenbrüstchen  
gefüllt mit rohschinken und mozzarella  
in parmesanpannade gebacken  
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



hausgemachtes rindfleischsülzchen  
mit kernölmarinade, frischem zwiebel neben vogerlsalat

\* \* \*

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 (p.p.):

3 gang (suppe) 21

3 gang (vorspeise) 24

4 gang (komplett) 27,50

gerne können sie  
auch kombinieren

## 2





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 vinothek 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 33,50**



**KOMBIANGEBOT:**  
*galabuffet & getränkepauschale NO LIMIT!*  
**euro 64,-**



# GETRÄNKKEPAUSCHALE



### **vor den toren wiens – restaurant rainer**

sitzen, plaudern, essen, trinken mit freunden, kollegen oder der familie das geht am besten bei uns!  
wir freuen uns schon sehr, sie bei uns begrüßen zu dürfen.

frische zutaten vorzugsweise aus den österreichischen genussregionen, sowie saisonale kost  
sind die säulen unserer küche - die besten zutaten, hoch motivierte mitarbeiter und das zutun vom chef  
persönlich - das ist unser rezept. glasweiser ausschank österreichischer weine, namhafter winzer, versteht  
sich ebenso, wie ein gepflegtes, frisch gezapftes bier. verschiedenste räumlichkeiten, sowie unsere, abseits des  
alltagslärms gelegene gartenterrasse, laden nicht nur zum verweilen, auch für hochzeiten, geburtstage, firmen-  
oder weihnachtsfeiern, stehen wir ihnen zu diensten.

haben wir ihr interesse geweckt? dann schreiben sie uns oder melden sie sich telefonisch.

### **seminare, firmenpräsentationen im restaurant rainer bei wien**

bei uns finden sie auch die möglichkeit, ihr unternehmen in besonderem ambiente zu präsentieren  
oder mit kollegen zu arbeiten. abseits üblicher seminarräume können sie bei uns präsentationen zeigen,  
vorträge und diskussionen veranstalten und sich dabei willkommen und wohlfühlen.  
wir versorgen sie und die teilnehmer ihres seminars gerne schon in der früh mit kaffee und einem  
kleinen frühstück. mittags bekommen sie bei uns einen business-lunch, damit sie frisch und gestärkt  
weiterarbeiten können.





**neue wege – besondere firmenveranstaltungen im restaurant rainer**  
 unser restaurant verfügt über verschiedene räume in unterschiedlicher gröÙe und ansprechender architektur,  
 die sich hervorragend für schulungen und die präsentation ihres unternehmens verwenden lassen.  
 unser team wird sie nach kräften unterstützen und dafür sorgen, dass es eine erfolgreiche veranstaltung wird,  
 die allen positiv in erinnerung bleibt.

beim rainer bei wien kümmert sich der chef noch persönlich um die gäste.  
**buchen sie ihr innovatives firmenevent im restaurant rainer bei wien**  
 für die gestaltung ihres events machen wir ihnen gerne ein ganz persönliches angebot, das zu ihrem unternehmen  
 und ihrem programm passt. schicken sie uns einfach eine anfrage und wir besprechen gemeinsam,  
 wie ein menü aussehen könnte, welches technische equipment sie brauchen und welcher der räume am ehesten ihren  
 anforderungen entspricht. eine kaffeepause mit kleinem happen am nachmittag und ein frischer obstkorb für  
 den hunger zwischendurch runden unsere spezialitäten ab. im restaurant rainer nehmen die chefs das kochen  
 und den service noch selbst in die hand und für besucher gilt:  
 „sie kommen als gast und gehen als freund“.



**a bissal a gaudi  
 a bissal a hetz  
 idealer rahmen für  
 einen unterhaltsamen abend  
 3 vollautomatische kegelbahnen**





## die hochzeitslocation vor den toren wiens

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.



besuchen sie uns doch einmal  
& schauen sie sich an, wo sie mit  
ihren gästen feiern wollen.

**Rainer**  
RESTAURANT  
GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN

unser lokal:  
illnergasse 3  
2345 brunn am gebirge

rufen sie uns an:  
02236 / 33417

im netz finden sie uns unter:  
[www.restaurant-rainer.at](http://www.restaurant-rainer.at)

elektronische nachrichten:  
[office@restaurant-rainer.at](mailto:office@restaurant-rainer.at)

