

WIR FEIERN 2026

**Hochzeit, Geburtstag,
Firmen-
oder 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.

So feiern wir!



WIR FEIERN 2026

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.



Augelassenes 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.

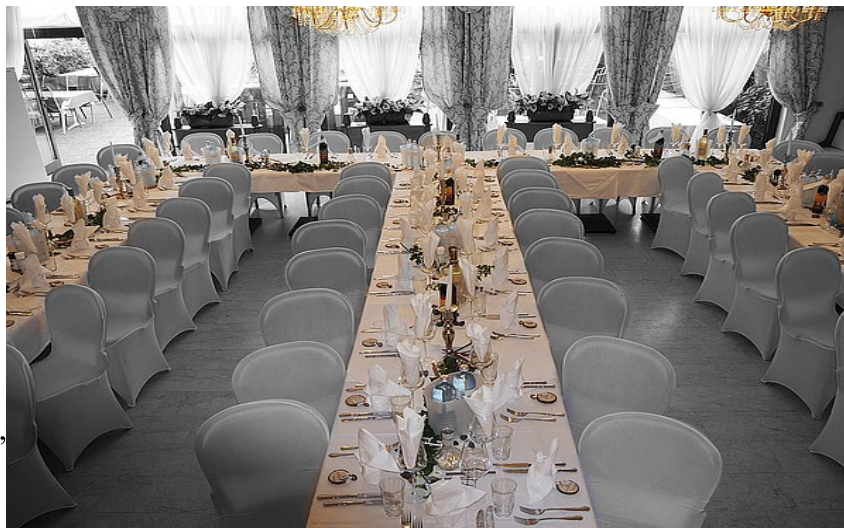
Auch arbeiten wir mit mehreren Konditoren seit Jahren erfolgreich zusammen.

WIR FEIERN 2026

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!



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.

Gartenterrasse

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

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



WIR FEIERN 2026

Unser Festbuffet:

Vorspeisen vom Buffet - hier 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

Warme Hauptgerichte - küchenfrisch zubereitet:

Bitte wählen Sie aus 4 Speisen
Kleine gebackene Schweinsschnitzerl (Rainer's Klassiker!)
Steirische Hühnerbrüstchen in Kürbiskernpannade
Zarte Medaillons in herbstlichen Pilz Rahm
Herzhafter Zwiebelrostbraten im Knofelsafterl
Hühnerkeulenfilets auf Asiatischen Wok Nudeln
Filets von See und Meer vom Grill
Gebackenes Gemüse nebst Sauce Tartar
Ausgesuchte Beilagen, sowie frische Salate

Jetzt versuchen wir noch einmal Sie zu verführen:

Mascarponereme mit Früchten
Hausgemachtes Schokoladenmousse
verschiedene Blechkuchen, Käse vom Brett

**Buffet ab 30 Pers.
€ 48,- inkl Gedeck & Gebäck**

WIR FEIERN 2026

FESTMENÜ - Wir bringens zum Tisch!

Jeder Gang wird serviert -Jeder Gast wählt selbst

Stellen Sie Ihr persönliches Auswahlmenü zusammen:

1 Vorspeise, 2-3 verschiedene Suppen, 3-4 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
Italienischer Rohschinken mit Parmesanraspel auf Honigmelone
Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen mit Kernölmarinade neben Vogerlsalat

Gemischter Vorspeisenteller

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

Wärmendes aus dem Suppentopf:

Rindsuppe mit klassischer Einlage: hausgemachten Frittaten, Leberknödel ,
klassisches Griesnockerl oder gar Kaspressscheiben
Knoblauchobersuppe, Cremesuppe nach Saison
Steirische Kürbiscremesuppe mit Ölpur

Hauptgerichte Küchenfrisch zubereitet:

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 Poularden Brüstchen
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 Käse Risotto 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

WIR FEIERN 2026

„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) 32,-

3 Gang (Vorspeise) 36,-

4 Gang komplett 39,50

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 uns kommen Sie als Gast
und gehen als Freund.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.**



WIR FEIERN 2026

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

- ◆ Gläschen Prosecco zur Begrüßung, wenn's 2 oder 3 sind—macht auch nix
- ◆ 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“

Top ALL INKLUSIVE Angebot!

Festbuffet + Getränkepauschale

GARANTIERT sorglos FEIERN

83,- / Person

