

FESTZEITUNG



Rainer
RESTAURANT
GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN

IHRE PERSÖNLICHES FEST VOR DEN TOREN WIENS

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

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.

- ☐ **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

Gerne erstellen wir einen individuellen Vorschlag für Ihr Fest.



Rainer
RESTAURANT

Illnergasse 3
office@restaurant-rainer.at

2345 Brunn am Geb.

Tel. 02236 33417
www.restaurant-rainer.at



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, denn 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 verschiedenen 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 Konditorien seit Jahren erfolgreich zusammen.



**Lassen Sie sich von uns
durchs Haus führen**



Gartenterrasse

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

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



Unser Großer

Das klassisch Ambiente, mit bis zu
160 Sitzplätzen auch für größere Ver-
anstaltungen 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!





Wintergarten

Im vorderen Teil des 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.

Roter Salon

Abgeschieden vom Restaurantgeschehen liegt der rote Salon. Nach einer umfangreichen Renovierung 2019 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 2020

Schon bei der Vorspeise bleiben keine Wünsche offen:

Griechischer Bauernsalat mit Schafkäsestücken
Burrito gefüllt mit Thunfischmousse
Hausgemachte Rindersulz mit Kernölmarmade
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
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!**

Jetzt versuche wir noch einmal Sie zu verführen:

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



(Buffet ab 25 Pers)

€ 36,— Inklusive Gedeck, Gebäck sowie MwSt.

Gerne können wir Ihnen dieses Buffet leicht abgeändert
nach Saisonalen Highlight, abgestimmt auf Ihre ganz persönlichen Wünsche anbieten.

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, Leberknödel , klassisches Griesnockerl oder gar Kaspressscheiben

Knoblauchobersuppe
mit Weissbrotwürfel und Sahnehäubchen

Steirische **Kürbiscremesuppe** mit Ölpur

Klare Tomatensuppe
mit Weissbrotscheiben und frischem Basilikum

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

Topfenknödel
mit Hollerkoch

Panna Cotta
mit Beerenmark

Herbstlicher Kastanienreis
auf Schlagoberssockel

Bountyknödel 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) 23,-

3 Gang (Vorspeise) 26,-

4 Gang komplett 39,50

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

- ☐ Gläschen Prosecco zur Begrüßung, wenn's 2 oder 3 sind—macht auch nix
- ☐ Alkoholfreie Getränke: Apfelsaft, Orangensaft , Almdudler ,Cola
und Mineralwasser
- ☐ 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. € 36,50



Unser ALL INKLUSIVE TOP ANGEBOT

**Festbuffet und Getränkepauschale
€ 66,-.**





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 an-
geführten 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.

**In unserem Restaurant bei Wien
kommen Sie als Gast und gehen als Freund.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.**



*Hochachtungsvoll
Fam. Rainer & Team*

