

WIENER
RATHAUSKELLER

ÖKO
EVENT

2026

HERZLICH WILLKOMMEN



Der Wiener Rathauskeller stellt sich vor

Im historischen Ambiente der traditionsreichen Säle des Wiener Rathauskellers treffen Tradition und Genuss einzigartig aufeinander.

Seit der Eröffnung 1899 gilt der Wiener Rathauskeller als „Sitz des guten Geschmacks“ und serviert Ihnen das Beste der Wiener Küche mit zeitgenössischen Variationen.

Wir verkörpern Natürlichkeit, Bodenständigkeit, Echtheit sowie Regionalität und zeigen Ihnen damit die schönsten Seiten der Wiener Kulinarik.

Auch die Verantwortung gegenüber uns und unserer Umwelt sind uns ein großes Anliegen. Deshalb achten wir auf einen schonenden Umgang mit unseren Ressourcen und verarbeiten hauptsächlich regionale und saisonale Zutaten von heimischen Produzenten.

Zudem beziehen wir folgende Produkte ausschließlich in Bio-Qualität: Milch, Butter, Schlagobers, Topfen, Joghurt, Eier, Blechkuchen, Faschiertes, Rostbraten, Quinoa, Bulgur, Dinkel, Couscous, Olivenöl, Agavendicksaft, Ahornsirup, Apfelessig, veganes Nougat, Sekt, Kaffee und Tee

Auch bei unserem Hühner-, Schweine- und Rindfleisch achten wir darauf, dass es nur aus Österreich bezogen wird. Bei allen anderen LieferantInnen achten wir auch auf Regionalität und Nachhaltigkeit.

Um zu gewährleisten, dass all unsere Prozesse entsprechend optimiert werden, unterziehen wir uns regelmäßig internen und externen Kontrollen und haben uns daher vom Österreichischen Umweltzeichen sowie ISO zertifizieren lassen. Des Weiteren haben wir die Bronze Zertifizierung von „Natürlich gut essen“ und sind durch die unabhängige Kontrollstelle BIOS Bio zertifiziert.

Wir freuen uns auf ein gemeinsames Event!

Das Team des Wiener Rathauskellers!

Brigitte Grosz

Samuel Strnad

6 GRÜNDE FÜR IHR PERFEKTES ÖKOEVENT MIT DEM WIENER RATHAUSKELLER

1. **Nachhaltigkeitsgarantie:** Zertifiziert mit dem Österreichischen Umweltzeichen, der AMA Genuss Region und Natürlich gut essen setzen wir höchste Standards für Nachhaltigkeit und ökologische Verantwortung. Wir garantieren so, dass ihre Veranstaltung umweltfreundlich und verantwortungsvoll gestaltet wird.
2. **Ganzheitliches Engagement:** Nachhaltigkeit bedeutet für uns mehr als nur ökologische Maßnahmen – wir achten auf die Bedürfnisse von Menschen und Umwelt gleichermaßen. Diese Werte leben wir tagtäglich in all unseren Prozessen – dadurch bieten wir ein authentisches, nachhaltiges Veranstaltungserlebnis.
3. **Schnelle Reaktionsfähigkeit dank kurzer Wege:** Durch unseren Standort direkt im Wiener Rathaus haben wir nicht nur kurze Transportwege, sondern können auch flexibel und rasch auf kurzfristige Änderungen reagieren – ein entscheidender Vorteil für reibungslose Event-Abläufe und das ganz ohne zusätzliche Lieferkosten.
4. **Langjährige Event-Kompetenz:** Mit umfassender Erfahrung in der Organisation und Durchführung von Veranstaltungen bieten wir Ihnen Verlässlichkeit und professionelle Abwicklung. Sie können auf ein erfahrenes Team zählen, dass Ihre Vorstellung perfekt umgesetzt wird.
5. **KEINE versteckten Kosten:** Unser Preisangebot umfasst bereits unser professionelles Servicepersonal für die gesamte Veranstaltungsdauer – ohne zusätzliche Kosten für Sie. So können Sie Ihr Event unbeschwert genießen.
6. **Individuelle Betreuung:** Wir stehen für Qualität und Perfektion. Wir gehen gerne auf individuelle Wünsche ein, schauen dabei über den Tellerrand und sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung genau Ihren Vorstellungen entspricht.

INHALTSVERZEICHNIS

GETRÄNKE SEITE 5

SNACKS SEITE 7

SÜSSES UND GESUNDES SEITE 8

HAUPTSPEISENBUFFET SEITE 10

SALATBUFFET SEITE 11

STEHBUFFETS SEITE 12

VORSPEISEN SEITE 16

MENÜS SEITE 17

BUFFETS SEITE 18

SONSTIGES SEITE 21

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wiener Hochquellwasser Servicegebühr pro Person	in Karaffen	1 l	3,10
Vöslauer Mineralwasser aus der Region mit oder ohne Kohlensäure	Flasche	0,33 l 0,75 l 1 l	4,00 8,50 11,30
Pago Bio Orangensaft	Flasche	0,2 l	5,00
Pago Bio Apfelsaft	Flasche	0,2 l	5,00
Bio Orangensaft	Flasche	1 l	21,90
Bio Apfelsaft naturtrüb	Flasche	1 l	21,90
Bio Traubensaft	Flasche	1 l	25,90

WEINEMPFEHLUNGEN VON UNSEREN REGIONALEN WINZER:INNEN

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Weingut Burger, Niederösterreich	Flasche	1 l	26,70
Grüner Veltliner Weingut Cobenzl, Wien	Flasche	1 l	30,50
Grüner Veltliner Classic Weingut Cobenzl, Wien	Flasche	0,75 l	44,50
Wiener Gemischter Satz DAC Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	Flasche	0,75 l	51,20

ROTWEIN

Zweigelt Weingut Burger, Niederösterreich	Flasche	1 l	26,70
Zweigelt Weingut Cobenzl, Wien	Flasche	1 l	33,10
Zweigelt Weingut Cobenzl, Wien	Flasche	0,75 l	44,50
Bio Blaufränkisch Weingut Bauer-Pörtl, Burgenland	Flasche	0,75 l	45,50

Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch weitere Weine zur Auswahl an.

REGIONALES BIER

Ottakringer Wiener Original (ab 100 Gästen möglich)	vom Fass	0,3 l	5,80
Ottakringer Pils	Flasche	0,33 l	6,30
Null Komma Josef	Flasche	0,33 l	5,40

PROSECCO & SEKT

Kattus Prosecco Vino Spumante	Flasche	0,75 l	58,00
Kattus Prosecco Rosé Vino Spumante	Flasche	0,75 l	58,00
Kattus Bio Sekt, Rosé	Flasche	0,75 l	65,00
Kattus Bio Sekt, Grüner Veltliner	Flasche	0,75 l	65,00

KAFFEE | TEE

FRISCH VON DER KAFFEEMASCHINE

Bio Tee verschiedene Sorten aus dem Hause Meinl	Tasse	4,50
Espresso	Tasse	4,00
Melange/Cappucino	Tasse	4,80
Doppelter Espresso	Tasse	5,20

KAFFEE | TEE

IN DER THERMOSKANNE

Bio Tee aus dem Hause Heil, verschiedene Sorten	Thermoskanne mit 8 Tassen	26,00
Kaffee	Thermoskanne mit 8 Tassen	34,00

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich BIO FAIRTRADE Kaffee und auch bei den Milchprodukten setzen wir ganz auf BIO.

SNACKS

GEFÜLLTES JOURGEBÄCK

Kaisersemmel* mit Beinschinken* vom Thum mit Kren* und Gewürzgurke*	5,50
Kornspitz* mit Schinkenspeck*, Kremser Senf und eingelegten Pfefferoni*	5,50
Kürbiskernweckerl* mit Butter** und Kantwurst*	5,50
Salzstangerl* mit Butter**, Käse**, Paprikastreifen*/**und Salatgurke*/** vegetarisch	5,50
Laugenknopf* mit Kräutertopfen** und getrocknete Paradeiser vegetarisch	5,50

BELEGTE BROTE

Hausbrot* mit Wurzelspeck*, Kren* und scharfem Senf	5,00
Vollkornbrot* mit Rahmbrie** und karamellisiertem Apfel* vegetarisch	5,00
Roggenbrot* mit Kräutertopfen**und Erbsensprossen vegetarisch	5,00
Hausbrot* mit Liptauer* und Paprikastreifen*/** vegetarisch	5,00
Nussbrot* mit Erbsencreme** und marinierter Karotte* vegan	5,00

DIE KLASSIKER

Sacherwürstel* mit Senf*, Kren* und Kaisersemmel*	8,90
Debreziner* mit Senf*, Kren* und Kaisersemmel*	8,90
Wiener Schnitzel* mit Gewürzgurkerl* in der Kaisersemmel*	8,50
Hausgemachte Gulaschsuppe* mit Gebäck*	8,50
Hühnerschnitzel* gebacken mit Gewürzgurkerl* in der Kaisersemmel*	7,50
Schweinsschnitzel* gebacken mit Gewürzgurkerl* in der Kaisersemmel*	7,00
Hausgemachte Fleischlaibchen*/** mit Senf* und Salzgurke* im Wachauer*	7,00

* österreichische Regionalität / ** BIO / *** Fairtrade

SÜSSES UND GESUNDES

SÜSSES

Miniplunder** vegetarisch	pro Stück	4,90
Blechkuchen (Apfel, Zitrone, Karotte)** vegetarisch	pro Stück	4,90
Schokoladen***-Bananen***-Walnuss*-Kuchen vegetarisch	pro Stück	4,90
Hausgemachte Schnitte Linzer Art* vegan	pro Stück	4,90

VITAMINE

Gemüsesticks vom Wurzelgemüse*/** mit dreierlei Dip**	pro Person	5,90
Fruchtspieße*/** mit Zartbitterschokolade*** filiert	pro Portion	5,90
Marinierte Waldbeeren*/** mit Haferflocken	pro Glas	5,00
Naturjoghurt** mit Apfelkompott*/**	pro Glas	5,00
Obstsalat*/**	pro Glas	5,00
Obstkorb mit heimischem und saisonalem Obst* für 10 Personen	pro Korb	33,00

SALATE ALS FINGERFOOD

Rindfleisch*salat mit roter Zwiebel*/**und Kernöl	pro Portion	5,70
Salat mit Brathuhnstreifen*, Fisolen, Dörrmarille und karamellierter Walnuss*/**	pro Portion	5,70
Heringssalat* mit Apfel*-Ingwer Mayonnaise und Balsamico-Schalotten	pro Portion	5,70
Pikanter Apfel-Karottensalat*/** mit mariniertem Seesaibling und hausgemachtem Oliven-Zitrusöl**	pro Portion	5,70
Salat von der Süßkartoffel*/** mit Brimsen**und Mohnsamen vegetarisch	pro Portion	5,70
Tomatierter Bohnensalat */** mit Frühlingszwiebel und knusprigem Salbei vegan	pro Portion	5,70
Gebratene Topinambur*/** mit Schmorparadeiser*/**und Pekannuss vegan	pro Portion	5,70

Alle Salate werden mit regionalem Gebäck serviert
* österreichische Regionalität / ** BIO / *** Fairtrade

GESCHICHTEN AUS DEM RATHAUSKELLER



HAUPTSPEISENBUFFET

FÜR IHREN LUNCH

PRO PERSON 28,00

Faschierte Laibchen*/** mit Erdäpfelpüree*/** und Röstzwiebel

Gebratener Schopf* mit Gabelkraut und in Butter** gebratenem Serviettenknödel*

Erdäpfel*-Gammelroulade* auf Speck*kraut mit Knoblauchsajt

Im Ofen gebackene Schinken*fleckerl vom G'selchten* mit Häuptelsalat

Paprikahendl* mit gebutterten** und gekräuterten Nockerln

Kalbsrahmbeuschel*/** mit Bergkäse**-Serviettenknödel

Ausgelöste Hühnerkeule* gebacken mit Wiener Gurkensalat

Gebackenes Schnitzel vom gesurten Schweinerücken* mit hausgemachtem Erdäpfelsalat*

Hausgemachte Erdäpfelpuffer* vom Grill mit Dillfisolen ^{vegetarisch}

Überbackene Käse**spätzle mit Röstzwiebel ^{vegetarisch}

Schwammerlgulasch mit hausgemachtem Semmelknödel* ^{vegetarisch}

Gemüse-Rahmlinsen*/** mit Semmelknödel* ^{vegetarisch}

Herzhaft bunter Eintopf von Gemüse*/**der Saison ^{vegan}

Erdäpfel*gulasch mit Hausbrot* ^{vegan}

Würziger Eintopf vom Zucchini*/**, Melanzani, Kürbis*/**, Paradeiser*/**
und weißen Bohnen, dazu gebackene Pariser Erdäpfel* ^{vegan}

Bitte wählen Sie 2 Hauptspeisen Ihrer Wahl.

Ab 90 Personen können auch gerne 3 Hauptspeisen gewählt werden.

* österreichische Regionalität / ** BIO / *** Fairtrade

SALATBUFFET

ALS ERGÄNZUNG ZUM HAUPTSPEISENBUFFET

PRO PERSON 11,50

Rindfleisch*salat mit roter Zwiebel**/** und Kernöl

Salat mit Brathuhnstreifen*, Fisolen, Dörrmarille und karamellisierte Walnuss**/**

Pikanter Apfel*-Karottensalat**/** mit mariniertem Seesaibling und hausgemachtem Oliven-Zitrusöl**

Salat von der Süßkartoffel**/** mit Brinsen**/** und Mohnsamen vegetarisch

Bunte Blattsalate**/** mit Joghurt**-Kräuter-Dressing sowie Kürbiskernöl vegetarisch

Hausgemachter Erdäpfelsalat* vegetarisch

Schwarzwurzeln mit Schnittlauch und Joghurt** mariniert vegetarisch

Tomatisierter Bohnensalat**/** mit Frühlingszwiebel und knusprigem Salbei vegan

Gebratener Topinambur**/** mit Schmorparadeiser**/** und Pekannuss vegan

Fisolensalat**/** mit Frühlingszwiebel und gegrillten Paprika vegan

Gurkensalat**/** mit Wiener Marinade vegan

Paradeissalat**/** mit Zwiebel*/** vegan

Bitte wählen Sie 2 Salate Ihrer Wahl als Ergänzung zum Hauptspeisenbuffet.

Ab 90 Personen können auch gerne 3 Salate gewählt werden.

Wir empfehlen eine Brotauswahl* oder Jourgebäck* für Ihr Buffet vegan pro Person 2,70

Auf Wunsch erweitern wir das Hauptspeisenbuffet gerne um Suppen und/oder Desserts – teilen Sie uns einfach Ihre Vorstellungen mit.

* österreichische Regionalität / ** BIO / *** Fairtrade

STEHBUFFET

VARIANTE 1

PRO PERSON 38,00 INKL. BAGUETTE

VORSPEISEN

Tranchen von der Hühnerbrust* auf gebratenem Apfel*, Preiselbeere und Majoran

Pikanter Apfel-Karottensalat*/** mit mariniertem Seesaibling und hausgemachtem Oliven-Zitronenöl**

Salat von der Süßkartoffel*/** mit Brimsen** und Mohnsamen ^{vegetarisch}

HAUPTSPEISEN

Faschierte Laibchen** mit hausgemachtem Erdäpfel-Selleriepüree*/** und Röstzwiebel

Cremige Käse**spätzle im Ofen gebacken mit Chinakohl ^{vegetarisch}

Bunter Gemüse Eintopf*/** vom saisonalen Gemüse ^{vegan}

DESSERTS

Topfenknödel in Mohn und Butter gewälzt ^{vegetarisch}
(auf Wunsch auch in Haselnussbröseln möglich)

Grießschnitte mit Weichseln ^{vegetarisch}

Schokoladenmousse** mit geschlagenem Obers** und Mandelsplitter ^{vegan}

Die Empfehlungen unseres Küchenchefs sind nicht nach Ihrem Geschmack?

Kein Problem, die Zusammenstellung kann gerne an Ihre Wünsche angepasst werden.

Pro Person kalkulieren wir 2 kalte Snacks, 2 warme Snacks und 2 Desserts.

* österreichische Regionalität / ** BIO / *** Fairtrade

STEHBUFFET

VARIANTE 2

PRO PERSON 40,00 INKL. BAGUETTE

VORSPEISEN

Carpaccio vom Kalbsbackerl* mariniert mit Apfelessig* und Steirischem Kürbiskernöl

Gebeizte Lachsforelle* auf Erbsencreme** mit Edelbittersalat

Süßkartoffel*/** -Zuckererbsen-Salat mit Parmesan** und Rosmarinöl vegetarisch

HAUPTSPEISEN

Gebackene Hühnerkeule* mit hausgemachtem Erdäpfelsalat*

Gemüse-Rahmlinsen*/** mit hausgemachtem gebratenen Serviettenknödel* vegetarisch

Mit Gemüse und Ratatouille gefüllter Zucchini */** auf Süßkartoffelcreme vegan

DESSERTS

Rahmschmarren* mit gerösteten Mandeln und Zwetschkenröster vegetarisch

Panna Cotta** mit marinierten Himbeeren

Hausgemachter gedeckter Apfel*kuchen vegetarisch

Pro Person kalkulieren wir 2 kalte Snacks, 2 warme Snacks und 2 Desserts.

* österreichische Regionalität / ** BIO / *** Fairtrade

STEHBUFFET

VARIANTE 3 – VEGETARISCH / VEGAN

PRO PERSON 38,00 INKL. BAGUETTE

VORSPEISEN

Getröffelter Rahmbrie** mit Walnusskrokant*/** und Apfelgelee ^{vegetarisch}

Im Ofen geschmorte Pastinake*/** mit Kürbis-Chutney und Mandeln ^{vegetarisch}

Gemüse-Tatar*/** mit Sprossen und Schwarzbrotchips* ^{vegan}

HAUPTSPEISEN

Kaspressknödel* auf cremiger** Dillgurke mit bunten Sprossen ^{vegetarisch}

Karfiol mit Bergkäse** überbacken, dazu cremige Thymianerdäpfel*/** ^{vegetarisch}

Linsenbällchen mit hausgemachtem Pesto ^{vegan}, optional mit Gorgonzola** ^{vegetarisch}

DESSERTS

Topfencreme** mit Fruchtspiegel ^{vegetarisch}

Powidltscherl mit Apfelmus* ^{vegetarisch}

Hausgemachte Schnitte Linzer Art ^{vegan}

KÄSE ALS BUFFETERWEITERUNG BUCHBAR

Auswahl an österreichischem Käse** ^{vegetarisch}
mit Butter**, Chutney, Nüssen und Brotauswahl

pro Person

13,50

Pro Person kalkulieren wir 2 kalte Snacks, 2 warme Snacks und 2 Desserts.

* österreichische Regionalität / ** BIO / *** Fairtrade

GESCHICHTEN AUS DEM RATHAUSKELLER



VORSPEISEN

ZU IHREM VIER-GANG-MENU

Carpaccio vom Kalbsbackerl* mariniert mit Apfelessig* und Steirischem Kürbiskernöl	14,00
Karamellisierte Entenbrust auf Sellerie*-Minz-Salat mit gerösteten Walnüssen*/**	12,00
Roulade von der Hühnerbrust** mit Vulkanoschinken*, Dörrparadeiser und Felsenkäse**	11,00
Blunz`n*-Terrine mit Apfel* und Kren* auf mariniertem weißen Rettich und Erbsenkresse	10,00
Getröffelter Rahmbrie** mit Walnusskrokant*/** und Apfelgelee vegetarisch	10,00
Brokkoli-Terrine mit Dörrzwetschken, Birnencarpaccio und Ziegenfrischkäse** vegetarisch	10,00
Gemüse-Tatar** mit Sprossen und Schwarzbrotchips* vegan	9,00



©CrownCapture | LeSteve

* österreichische Regionalität / ** BIO / *** Fairtrade / vegetarisch / vegan

MENÜ

APPETIZER

Couvert (Jourgebäck*/** und Butter**) pro Person eingestellt

pro Person

6,00

Dreierlei Aufstriche mit Brotkörbchen*

pro Person

6,00

Hausgemachter Rindfleisch*aufstrich, Liptauer* und gesalzene Butter**

VARIANTE 1

PRO PERSON 44,80

SUPPE

Klare Rinderbouillon mit Leberknödel*

HAUPTSPEISE

Esterhazy Rostbraten vom Rind** mit
hausgemachtem Brioche-Serviettenknödel*

DESSERT

Kaiserschmarrn* mit Rosinen
und Zwetschkenröster vegetarisch

VARIANTE 2

PRO PERSON 41,50

SUPPE

Erdäpfel*cremesuppe mit frittierter Petersilie vegetarisch

HAUPTSPEISE

Frittiertes Welsfilet* auf Rahm**linsen
mit Thymian verfeinert und Tiroler Knödel

DESSERT

Schokoladen***-Nuss-Küchlein mit
Sauerkirschen und Schlagobers** vegetarisch

VARIANTE 3

PRO PERSON 40,00

SUPPE

Karottencremesuppe*/**
mit Blutorangensaft und Olivenöl** vegetarisch

HAUPTSPEISE

Hühnerbrust** auf Zuckermajonäse,
geschmortem Stangensellerie* und konfierten
Rispenparadeiser mit Liebstöckelöl

DESSERT

Ofenfrische Topfenknödel**
in Zuckerbrösel auf Beerenröster vegetarisch

ALTERNATIVMENÜ

(GEEIGNET FÜR ALLERGIKER, VEGETARIER UND VEGANER)

SUPPE

Kürbis*cremesuppe
mit Kernöl vegan

HAUPTSPEISE

Mit Hirse** und Wurzelgemüse*/** gefüllter
Spitzpaprika in Wiener Paradeissauce*/**
mit Salzerdäpfel* vegan

DESSERT

Bunter Teller mit frischen Früchten vegan

Bitte wählen Sie ein Menü für alle Gäste.

Das Alternativmenü stimmen wir gerne auf die Allergien und Unverträglichkeiten Ihrer Gäste ab.

* österreichische Regionalität / ** BIO / *** Fairtrade

BUFFET VORSCHLAG

VARIANTE 1

PRO PERSON 49,00 INKL. BAGUETTE

VORSPEISEN UND SALATE

Blunz`n*-Terrine mit Apfel*und Kren * auf mariniertem weißen Rettich und Erbsenkresse

Rindfleisch*salat mit roter Zwiebel*/** und Kernöl

Gebratener Topinambur*/** mit Schmorparadeiser*/** und Pekannuss ^{vegan}

Hausgemachter Erdäpfelsalat* ^{vegetarisch}

Schwarzwurzeln mit Schnittlauch und Joghurt** mariniert ^{vegetarisch}

Auswahl an Blattsalaten*/** mit Dressing ^{vegetarisch}

Fisolensalat*/** mit Frühlingszwiebel und gegrillten Paprika ^{vegan}

Gurkenrahmsalat*/** ^{vegan}

HAUPTSPEISEN

Ofenfrischer Schweinsbraten* vom Schopf mit Gabelkraut und Serviettenknödel*

Frittiertes Welsfilet* auf Rahm**linsen mit Tiroler Knödel

Erdäpfel*-Eierschwammerlstrudel auf marinierten Gemüsestreifen*/** ^{vegetarisch}

mit Knoblauch-Thymianrahm**

Kürbisgulasch */** mit hausgemachtem Kräuternockerl* ^{vegan}

DESSERTS

Überbackene Topfenpalatschinken** mit Vanillesauce ^{vegetarisch}

Kardinalschnitte mit Himbeeren ^{vegetarisch}

Apfel-Crumble*/** ^{vegan}

KÄSE ALS BUFFETERWEITERUNG BUCHBAR

Auswahl an österreichischem Käse**

mit Butter**, Chutney, Nüssen und Brotauswahl* ^{vegetarisch}

pro Person

13,50

* österreichische Regionalität / ** BIO / *** Fairtrade / vegetarisch / vegan

BUFFET VORSCHLAG

VARIANTE 2

PRO PERSON 49,00 INKL. BAGUETTE

VORSPEISEN UND SALATE

Tafelspitz* röllchen mit Rotweinzwiebel**/*, Kürbis**/* und Salatherzen

Heringssalat* mit Apfel*-Ingwermayonnaise

Gebratener Bittersalat in Orangenmarinade mit Zuckerschoten und gebratenen Mandeln ^{vegan}

Hausgemachter Erdäpfelsalat* ^{vegetarisch}

Käferbohnsensalat**/* mit Zwiebel**/* und Kürbiskernöl ^{vegetarisch}

Auswahl an Blattsalaten**/* mit Dressing ^{vegetarisch}

Sellerie**/*-Karotten**/*-Salat mit Joghurtdressing ^{vegetarisch}

Gurken**/*salat mit Wiener Marinade ^{vegan}

HAUPTSPEISEN

Ragout von der Rinderwade* mit Paradeisern**/*, Kapern, Kräutern und mit Bergkäse** überbackene Erdäpfelgnocchi*

Hühnerschnitzel* gebacken

Spinat-Ricotta-Knödel** auf Champignons in Rahmsauce** ^{vegetarisch}

Pikantes Ofengemüse **/* mit getrüffelem Erdäpfelpüree **/* ^{vegan}

DESSERTS

Kaiserschmarrn* mit Zwetschenröster ^{vegetarisch}

Zitronenkuchen mit Frischkäseglasur** ^{vegetarisch}

Schokoladenmousse**/* mit Fruchtspiegel ^{vegan}

KÄSE ALS BUFFETERWEITERUNG BUCHBAR

Auswahl an österreichischem Käse** ^{vegetarisch}
mit Butter**, Chutney, Nüssen und Brotauswahl*

pro Person

13,50

* österreichische Regionalität / ** BIO / *** Fairtrade

GESCHICHTEN AUS DEM RATHAUSKELLER



MITARBEITER:INNEN

Für einen reibungslosen Ablauf stellen wir Ihnen ausreichend geschultes Personal zur Verfügung.
Diese Mitarbeiterkosten sind bereits in unseren Preisen inkludiert.

Bei Veranstaltungen mit Steh-oder Sitzbuffet empfehlen wir Köch:innen zur Buffetbetreuung,
welche wir wie folgt verrechnen würden:

Koch/Köchin	pro Stunde	52,30
-------------	------------	-------

Bei Veranstaltungen mit Sponsorgetränken oder Ähnlichem verrechnen wir
unser Team pro Stunde mit folgenden Preisen für die gesamte Veranstaltungsdauer:

Veranstaltungsleiter:in	pro Stunde	55,50
-------------------------	------------	-------

Servicemitarbeiter:in	pro Stunde	52,30
-----------------------	------------	-------

STOPPELGELD

Bei mitgebrachten Getränken verrechnen wir folgendes Stoppelgeld:

Sekt/Wein	pro geöffnete Flasche	15,00
-----------	-----------------------	-------

Spirituosen	pro geöffnete Flasche	35,00
-------------	-----------------------	-------

Wenn mehr als eine Sorte an Getränken vom Veranstalter zur Verfügung gestellt wird, verrechnen wir anstatt des
Stoppelgelds unser Personal für die Veranstaltungsdauer.

EQUIPMENTPAUSCHALE

Die Equipmentpauschale beinhaltet sämtliche Kosten für das benötigte Geschirr, Servietten,
die zu den Getränken passenden Gläser, Manipulationsequipment und die gesamte Tisch- und
Buffetwäsche. Diese wird je nach Aufwand und Veranstaltungsart verrechnet.

Equipmentpauschale	pro Person	max. 9,50
--------------------	------------	-----------

MOBILIAR | EQUIPMENT

Auch den Verleih und die Vermittlung von exklusivem Veranstaltungsequipment wie Stehtischen, Stühlen, Barhockern, Bühne, American Bar, Tischnummernständer, Etageren, Serviettenringe etc. stellen wir Ihnen gerne in großer Auswahl zur Verfügung.

Preis auf Anfrage

DEKORATION

Festliche Dekoration oder stilvoller Blumenschmuck?

Gerne übermitteln wir Ihnen bei Interesse ein passendes Dekorationskonzept zu Ihrem Event.

Preis auf Anfrage

Für die Gestaltung von Buffetstationen empfehlen wir frische Kräutertöpfe

Stück

6,00

MENÜKARTEN

Gerne drucken wir für Sie Ihre individuelle Menükarte, auf Wunsch auch mit Logo.

Standard-Menükarte mit Firmenlogo

pro Stück

2,80

Menükarte auf hochwertigem Papier mit individuellem Design

pro Stück

4,90

Auch beim Druck unserer Menükarten achten wir auf umweltverträgliche Lösungen und Materialien.

Daher wählen wir unsere Druckereien sehr genau aus und achten auf eine nachhaltige und umweltfreundliche Produktion.

UNSER BEITRAG FÜR IHR ÖKOEVENT

Um ein ÖkoEvent durchführen zu können, müssen Kriterien erfüllt werden. Diese sind unterteilt in Mindest-Kriterien (M), welche verpflichtend umzusetzen sind und Kann-Kriterien (K). 50% der für die Veranstaltung zutreffenden Kann-Kriterien sind ebenfalls umzusetzen um das ÖkoEvent-Prädikat zu erhalten.

Mindest-Kriterien:

- | | |
|--|--|
| <p>M1 Ausschank von Getränken, sofern die Getränkeart in Mehrweg erhältlich ist, aus Mehrwegflaschen und/oder Schankanlagen¹.</p> <p>M2 Die Getränkeausgabe erfolgt in Mehrweggläsern, -bechern oder -tassen¹.</p> <p>M3 Für die Speisenausgabe wird Mehrweggeschirr und Mehrwegbesteck verwendet¹. Ist die Ausgabe von Speisen aus sicherheitspolizeilichen Gründen nicht erlaubt, sind Verpackungen, Behältnisse, Geschirr und Besteck aus nachwachsenden Rohstoffen (z.B. aus Karton oder Holz) zu verwenden.</p> <p>M4 Getränkedosen sind nicht erlaubt. (Bei einem ÖkoEvent darf weder aus Dosen ausgetrennt, noch dürfen diese als Sponsorware ausgegeben werden.)</p> <p>M5 Bei der Ausgabe von Kaffee, Kaffeeobers, Ketchup, Mayonnaise, Senf oder Marmeladen werden keine Portionsverpackungen verwendet.</p> <p>M6 Das Speisenangebot ist ausgewiesen und für die Gäste ist gut erkennbar, um welche Art von Speisen es sich handelt. (z.B. vegetarisch, vegan, Schweinefleisch, regionale Herkunft bei Fleisch,...)</p> <p>M7 Mindestens zwei der angebotenen Hauptspeisen sind aus biologischer Herkunft/regional/saisonal/fair gehandelt².</p> <p>M8 Mindestens die Hälfte der angebotenen Speisen ist vegetarisch/vegan.</p> | <p>M9 Mindestens zwei der angebotenen Getränke sind aus biologischer Herkunft und/oder regional bzw. fair gehandelt. (Kaffee und Kakao müssen immer fair gehandelt sein. Für Kaffee dürfen keine Portionsverpackungen verwendet werden. Alle angebotenen Fruchtsäfte müssen biologischer und/oder regionaler Herkunft sein. Hinweis: Das Mehrweggebot ist auch für dieses Kriterium einzuhalten.)</p> <p>M10 Verwendete Eier (Stückeiern) stammen aus biologischer bzw. Freilandhaltung. (Unter Stückeiern wird der Einsatz von frischen, ganzen Eiern verstanden.)</p> <p>M11 Gänsestopfleber sowie gefährdete Meeresfrüchte und Fischarten werden nicht angeboten. (Eine Auflistung der gefährdeten Fischarten und Meeresfrüchte ist in der Fischempfehlungsliste (Sept. 2022) von ÖkoKauf Wien zu finden.)</p> <p>M12 Frische Milch wird in Bioqualität angeboten. (z.B. für Kaffee, Kakao)</p> <p>M13 Es werden konkrete Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung gesetzt (z. B. „Ausgehen lassen“ von Speisen, Bereitstellen von Behältern zur Mitnahme von Buffetresten, Tageszeit bei Speisenplanung berücksichtigen, z. B. weniger Salat bei Abendveranstaltungen, Verwendung von lange haltbaren Lebensmitteln...)</p> <p>M14 Ab einer zu erwartenden Besucher*innenzahl von 2.000 wird ein Abfallkonzept erstellt³.</p> <p>M15 Es wird eine verantwortliche Person für die Abfallwirtschaft vor Ort bestellt. (Auch bei kleineren Veranstaltungen muss jemand benannt werden.)</p> |
|--|--|

¹ Hinweis: Für alle Veranstaltungen, die dem Wiener Veranstaltungsgesetz unterliegen, ist dieses Mehrweggebot entsprechend dem Wiener Veranstaltungsgesetz 2020 LGBl. Nr. 53/2020 verpflichtend. Dies gilt für Veranstaltungen 1) mit mehr als 1.000 Personen und 2) auf Liegenschaften der Stadt Wien [ohne Personengrenze]. Das Mehrweggebot gilt unabhängig davon, ob ein ÖkoEvent durchgeführt wird oder nicht.

² Hinweis: Ausgenommen von der Vorgabe sind Veranstaltungen, die gerettete Lebensmittel verarbeiten und keinen Einfluss auf die Produktion haben.

M16 Sammelbehälter für die anfallenden Abfälle werden mit eindeutiger Beschriftung aufgestellt. (Hinweis: Das Wiener Abfallwirtschaftsgesetz gibt eine Verpflichtung zur getrennten Sammlung vor, unabhängig davon, ob ein ÖkoEvent durchgeführt wird.) M17 Bei Auf- und Abbau werden möglichst wenige Abfälle erzeugt (z.B. durch Wiederverwendung). Trotzdem anfallende Abfälle werden getrennt gesammelt. (z.B. Mietmöbel, Verzicht auf Einmalteppiche bei Ausstellungen, etc.) M18 Keine aktive Verteilung von Werbematerialien bei der Veranstaltung. (Bei einem ÖkoEvent dürfen Werbematerialien nicht wahllos verteilt werden. Das Auflegen von Informationsmaterialien zur freien Entnahme ist erlaubt. Als Alternative bieten Lautsprecherdurchsagen, Info-Tafeln oder Aufdrucke auf Mehrwegbechern, Sonnenschirmen oder T-Shirts eine gute Möglichkeit.) M19 Mit Getränkesponsor*innen wird vereinbart, ausschließlich Mehrweggetränkeverpackungen anzubieten. (Sponsor*innen sind über die Ausrichtung und Vorgaben eines ÖkoEvents zu informieren.) M20 Für Plakate und andere Ankündigungen wird umweltfreundliches Papier verwendet. (z.B. Datenbank der Stadt Wien für ökologische Druckpapiere, Umweltzeichen, etc.) M21 Es wird auf Barrierefreiheit für Personen im Veranstaltungsbereich geachtet und bei Bedarf Hilfestellung angeboten.	M22 Die Veranstaltung ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Andernfalls wird bei Bedarf ein Shuttle-dienst eingerichtet. M23 Strom wird bei Verfügbarkeit und vertretbarem Aufwand aus dem öffentlichen Netz am Veranstaltungsort bezogen. M24 Kann Strom nicht oder nicht ausreichend aus dem öffentlichen Netz bezogen werden, dann darf nur jene Leistung über Aggregate erzeugt werden, die nicht aus dem Netz bezogen werden kann⁴. M25 Es werden keine Heizungen (z. B. Heizpilze, Strahler) im Freien verwendet. (Ausnahmen nur für Hütten-innenbeheizung bei Winterveranstaltungen.) M26 Die Besucher*innen werden im Vorfeld über die Ausrichtung der Veranstaltung als ÖkoEvent informiert. Die Veranstaltung wird vor Ort als ÖkoEvent beworben, z.B. mit Beachflag, Banner, Rollup, Tischaufsteller, Bildschirm, Moderation etc. Die ÖkoEvent Beratungsstelle stellt Werbemittel für die Veranstaltung zur Verfügung.) M27 Mitwirkende (Subauftragnehmer*innen, Mitarbeitende) werden im Vorfeld über die ÖkoEvent Vorgaben informiert und bei Bedarf unterwiesen. (Erfahrungsgemäß ist es notwendig, die Mitwirkenden genau über die Auflagen von ÖkoEvent zu unterweisen.) M28 In der Ankündigung wird über die Anreisemöglichkeiten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln, Shuttlediensten sowie dem Fahrrad (Fahrradwege und Fahrradabstellmöglichkeiten) informiert.
³ Hinweis: Für alle Veranstaltungen nach dem Veranstaltungsgesetz mit mehr als 2.000 teilnehmenden Personen ist das Abfallkonzept unabhängig davon, ob es sich um ein ÖkoEvent handelt, für Veranstaltungen nach dem Wiener Veranstaltungsgesetz 2020 LGBl. Nr. 53/2020 verpflichtend. 2.000 bezieht sich auf die gesamte Veranstaltungsdauer, summiert über alle Tage (nicht gemeint: zeitgleich anwesende Personen). ⁴ Der Leistungsbereich der Netzersatzanlagen entspricht dem erwarteten Verbrauch. Hinweis: Kraftstoffbetriebene Stromaggregate sind gemäß Herstellerangaben, aber mindestens 1 x jährlich zu warten. Es dürfen nur Netzersatzanlagen eingesetzt werden, die sich aus luftschadstofftechnischer Sicht in einem einwandfreien Zustand befinden	
Die angeführten Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Gültig für das Jahr 2026. Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie, dass sich Zutaten aufgrund von Verfügbarkeit und Saisonalität ändern können.	Die komplette Kriterien-Liste für Ihr ÖkoEvent finden Sie auf: 
ÖKOEVENT 2026	RIHIK SEITE 24 VON 26

ZERTIFIZIERUNGEN GEBEN SICHERHEIT

Qualitätssicherung, Nachhaltigkeit und die Umwelt sind uns ein wichtiges Anliegen. Durch regelmäßige interne und externe Kontrollen wird gewährleistet, dass bestmöglich im Interesse von Umwelt, Qualität und Prozesssicherung gearbeitet wird. Zertifizierungen helfen dabei alle Aspekte zu beachten und führen zu mehr Aufmerksamkeit in den entsprechenden Bereichen.



Wiener Umweltzeichen

Die Qualität der zahlreichen Restaurants, Gasthäuser, Heurigen und Cafés mit dem Österreichischen Umweltzeichen beeindruckt mit biologischer und regionaler Küche, der verantwortungsvollen Führung der Betriebe und gesunden, hochwertigsten Lebensmitteln. Das Verantwortungsbewusstsein der Betriebe zielt auf den Genuss für die Gäste, aber auch auf das Wohl der MitarbeiterInnen und der regionalen Umwelt und Wirtschaft.



ISO-Zertifizierung

ISO 9001 ist national und international die bedeutendste Norm im Qualitätsmanagement. Das prozessorientierte Qualitätsmanagement-System stellt alle wesentlichen betrieblichen Prozesse auf den Prüfstand. So werden die Leistung und die Transparenz der Abläufe bei uns laufend optimiert und Fehler verringert.

Die Norm ISO 50001 überprüft, ob das Energiemanagement eines Unternehmens den modernen Anforderungen entspricht. Der sorgsame Umgang mit Energie ist uns besonders wichtig. Unser systematisches Energiemanagement unterstützt dabei, den Energieverbrauch nachhaltig zu senken – durch kontinuierliches Energiesparen, erneuerbare Energiequellen, den bewussten Umgang mit Energie und die Schulung bzw. Bewusstseinsbildung der MitarbeiterInnen.

Das kommt der Umwelt zugute und spart Kosten.



„Natürlich gut essen“

„Natürlich gut essen“-Betriebe leisten einen aktiven Beitrag für Umwelt und Tierwohl. Durch transparente Kriterien bietet die Auszeichnung auch Orientierung und Anreiz für Konsumentinnen und Konsumenten und kann somit aktiv für Marketing-Aktivitäten genutzt werden. Die Auszeichnung wird einmalig verliehen und im Rahmen der wiederkehrenden Kontrolle bei anhaltender Einhaltung der Kriterien laufend verlängert. Die erste Überprüfung sowie die Einhaltung der Kriterien werden durch BIOS Austria gewährleistet.

Die Kontrolle der Biozertifizierung findet einmal im Jahr – unangekündigt – statt.

[illegible]