

WIENER
RATHAUSKELLER

GENUSS PROGRAMM 2026

FEIERN & GENIESSEN

FEIERN IM HERZEN WIENS



Der Wiener Rathauskeller stellt sich vor

Im Wiener Rathauskeller erleben Sie Tradition und Genuss auf eine unverwechselbare Art. Egal wonach Ihnen der Sinn steht: Das einzigartige Ambiente der traditionsreichen Säle und Stuben des Wiener Rathauskellers macht das Feiern und Genießen doppelt schön.

Der Wiener Rathauskeller ist mit seinen über 1.100 m² großen Räumlichkeiten die optimale Eventlocation für verschiedenste Veranstaltungen. Exklusive Empfänge und Veranstaltungen, Firmenfeiern oder private Feste wie Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen – mit viel Leidenschaft und Expertise verwandeln wir Ihre individuellen Vorstellungen in unvergessliche Veranstaltungen.

Und weil auch der Gaumen verwöhnt sein will, lassen wir von kleinen Schmankerln aus der Wiener Küche bis zum großen Gala-Buffer auch kulinarisch keine Wünsche offen.

Feiern Sie mit Familie, Freund:innen, Mitarbeiter:innen und Kund:innen direkt im Herzen Wiens.

Das Team des Wiener-Rathauskellers

Brigitte Grosz

Samuel Strnad



9 GRÜNDE FÜR IHR EVENT IM WIENER RATHAUSKELLER

1. **Keine Raummiete:** Die Raummiete ist bei Konsumation bereits auf der Gesamtrechnung inkludiert.
2. **Keine Personalkosten:** Die Personalkosten sind bei Veranstaltungen bis 24:00 Uhr inkludiert (Ausnahme: Sponsorgetränke oder sonstige mitgebrachte Ware)
3. **Gute Erreichbarkeit** mit öffentlichen Verkehrsmitteln:
Straßenbahnlinien D, 1, 71 Station „Rathausplatz, Burgtheater“;
Straßenbahnlinie 2, U-Bahn U2 Station „Rathaus“;
U-Bahn U3 Station „Volkstheater“ – nur 11 Gehminuten entfernt.
4. **Parkmöglichkeiten** in der Garage Rathauspark (kostenpflichtig).
5. **Vielfältige Veranstaltungssäle** von unterschiedlicher Größe und individuellem Design.
6. **Historisches Ambiente** in einer der Sehenswürdigkeiten Wiens – dem Wiener Rathaus.
7. **Ausgezeichnete österreichische Küche:** Wir kochen direkt vor Ort.
8. **Langjährige Erfahrung** im Bereich Event-Organisation und -Durchführung.
9. **Träger des österreichischen Umweltzeichens** – der ideale Partner für Öko-Events und Meetings.

INHALTSVERZEICHNIS

UMWELT UND BERATUNG SEITE 5

UNSERE RÄUME SEITE 6

SNACKS SEITE 9

MENÜ SEITE 13

BUFFET SEITE 16

STEHBUFFET SEITE 20

FLYING SEITE 25

GETRÄNKE SEITE 29

SEMINARE SEITE 35

SONSTIGES SEITE 36

UMWELT UND NACHHALTIGKEIT

Qualitätssicherung, Nachhaltigkeit und die Verantwortung gegenüber unserer Umwelt sind uns ein wichtiges 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, Schlagobers, Topfen, Joghurt, Rostbraten, Kalbsleber und Eier. Des Weiteren wird unser Huhn und Schweinefleisch nur aus Österreich bezogen und auch bei allen anderen Lieferanten achten wir ebenso auf ein nachhaltiges Bewusstsein.

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.



BESTE BERATUNG



In einem persönlichen Beratungsgespräch erfahren wir mehr über Ihre Vorstellungen und Wünsche. Eine wichtige Voraussetzung, um eine Veranstaltung mit Ihrer persönlichen Note zu konzipieren. Wir bieten nicht nur höchste Professionalität bei der Planung & Umsetzung und servieren einzigartige Speisen in höchster Qualität, sondern sorgen auch gerne für die nötige Unterhaltung.

Gerne führen wir Sie durch unsere Räumlichkeiten, um Ihnen vor Ort alle Möglichkeiten präsentieren zu können.

Wir freuen uns auf die Planung Ihrer Feier!

Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne!

Unser Team:

Tel.: +43 (0)1 405 12 10

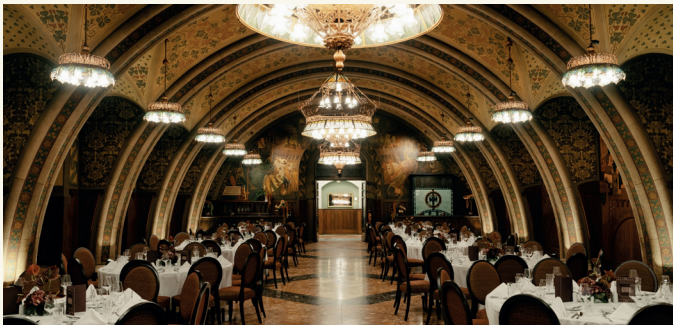
E-Mail: office@wiener-rathauskeller.at

SALON ZIEHRER

Im neobarocken Salon befindet sich unser À-la-carte-Restaurant, in welchem wir uns der klassischen Wiener Küche, gepaart mit zeitgenössischen Trends widmen. Neben den kulinarischen Köstlichkeiten verzaubert dieser Raum durch reiche Schnitzwerke, Seidentapeten, goldverzierte Vertäfelungen und Spiegeln.



RITTERSAAL



Der festlich gestaltete Raum mit seinen kunstvollen Fresken und mittelalterlichen Motiven bietet den perfekten Rahmen für Ihren großen Tag. Der Rittersaal kann bei Bedarf auch mit dem Augustinstüberl erweitert werden. Ein Buffetaufbau ist auch im Rosen-Stüberl oder im Augustinstüberl möglich.

AUGUSTINSTÜBERL

Der „liebe Augustin“, Wiener Bänkelsänger, welcher von 1643 bis 1685 unter Kaiser Leopold I. in Wien lebte, ist der Namensgeber für unser Augustinstüberl. Früher speisten dort Kutscher wohlhabender Herrschaften, während ihre Dienstgeber im Rittersaal ihr Mahl einnahmen. Aufgrund des einzigartigen Ambientes eignet sich dieser Raum hervorragend für Veranstaltungen im kleinen Kreis.



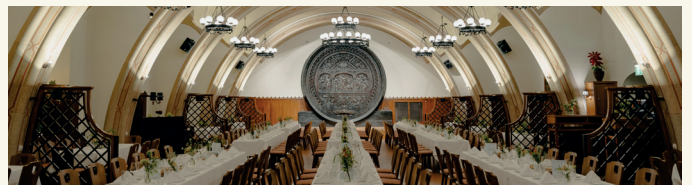
LANNER/LEHAR-SAAL

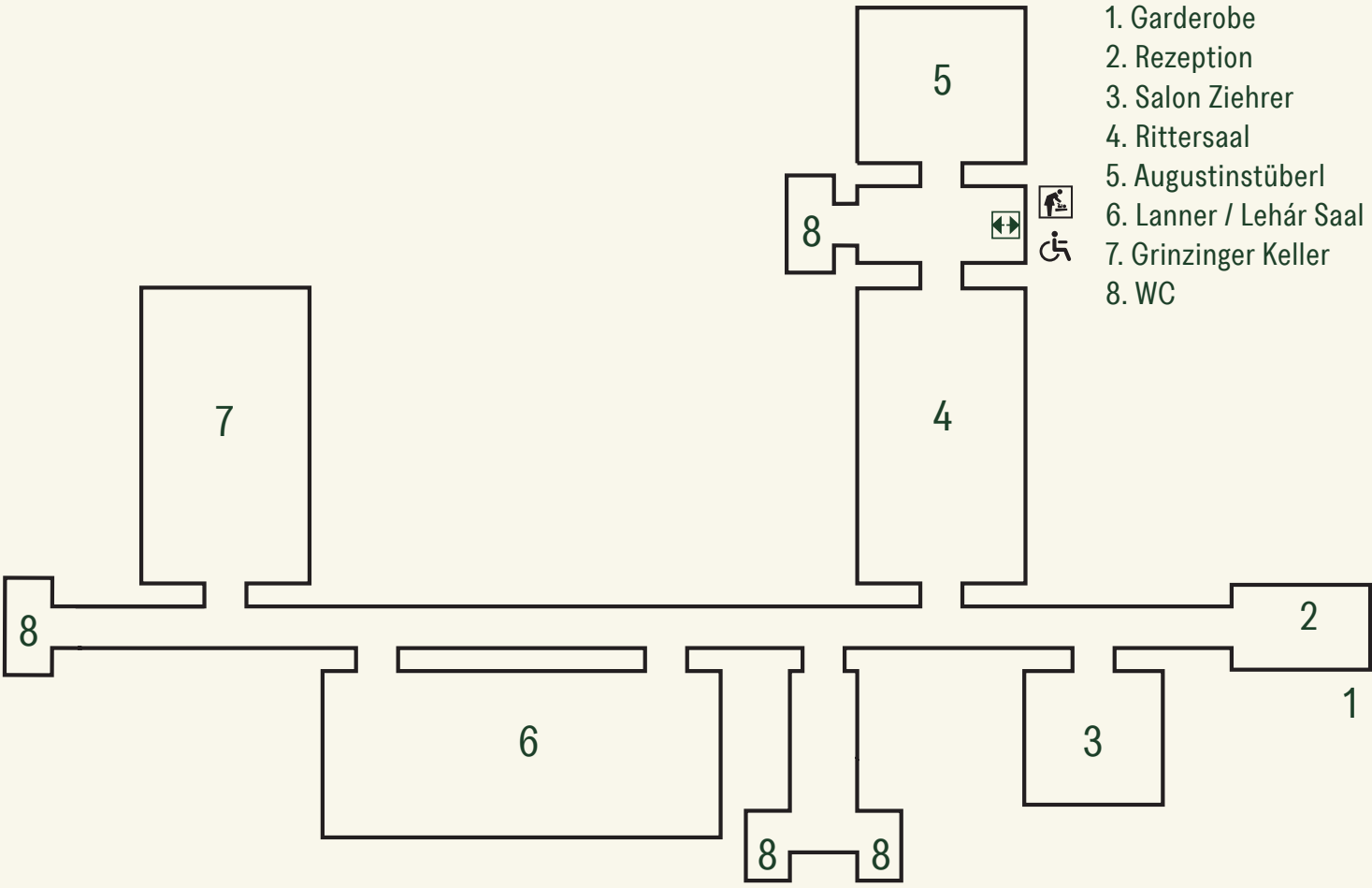
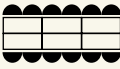


Der Saal empfängt seine Gäste in der Atmosphäre einer heiteren und lichtdurchfluteten Orangerie. Die beiden Säle wurden nach dem Wiener Walzerkomponisten Josef Lanner und nach dem Operettenkomponisten Franz Lehár benannt. Mittels schalldichter Trennwand ist der Saal teilbar und somit auch für Veranstaltungen mit geringerer Personenzahl geeignet.

GRINZINGER KELLER

Namensgeber des gemütlichen Kellers ist das riesige, holzgeschnitzte Fass aus dem wohl berühmtesten Heurigenbezirk Wiens, aus Grinzing, welches bei jeder Veranstaltung als Hingucker dient.



 1. Garderobe 2. Rezeption 3. Salon Ziehrer 4. Rittersaal 5. Augustinstüberl 6. Lanner / Lehár Saal 7. Grinzinger Keller 8. WC					
					
RÄUME	M²	OHNE/MIT BUFFET	OHNE/MIT BUFFET	KINO	EMPFANG
Rittersaal	285	170/150	252/200	–	300
Augustinstüberl	160	80/70	90/70	–	100
Rittersaal + Augustinstüberl	445	250/200	340/270	–	350
Lanner	140	120/90	140/100	130	150
Lehár	140	120/90	140/100	130	150
Lanner & Lehár	280	240/200	280/240	260	300
Grinzinger Keller	287	170/150	296/230	300	300
Salon Ziehrer (à la carte)	–	–	55/45	–	–
Bitte beachten Sie es handelt sich jeweils um die max. Anzahl der Personen.					
GENUSSPROGRAMM 2026		RHHK		SEITE 7 VON 40	

RAUMMIETE

Rittersaal	halbtags 3.400,00 ganztags 4.600,00
Augustinstüberl	halbtags 1.200,00 ganztags 1.700,00
Lanner-Saal	halbtags 1.700,00 ganztags 2.300,00
Lehár-Saal	halbtags 1.700,00 ganztags 2.300,00
Lanner- & Lehár-Saal	halbtags 3.400,00 ganztags 4.600,00
Grinzinger Keller	halbtags 3.400,00 ganztags 4.600,00
Salon Ziehrer	auf Anfrage

Bei Veranstaltungen mit fixem Menü oder Buffet wird keine Raummiete verrechnet.



SNACKS

SCHWARZBROTSTREIFEN

pro Stück

4,30

Beinschinken von Thum mit Essiggurkerl

Verhackertes mit eingelegter roter Zwiebel

Thunfischcreme mit Kapern und getrockneten Paradeiser

Eiaufstrich mit frischem Schnittlauch vegetarisch

Liptauer mit Paprika vegetarisch

Kürbiskernaufstrich mit Kresse vegetarisch

CANAPÉS Wählen Sie 5 verschiedene Sorten

pro Stück

5,00

Wiener Beinschinken vom Thum, Biobutter und Essiggurkerl

Italienische Salami, Biobutter und Stielkapern

Gebeizter Lachs, Biobutter, Senf-Dill-Mousse und Wachtelei

Sardellencreme mit Blutorangengelee

Rahmbrie mit Traube und Nuss vegetarisch

Ziegenkäse, Rote Rübe, Honig und Walnüsse vegetarisch

Pilzcreme mit Rote-Rübensprossen vegetarisch

Apfel-Karotten-Creme mit Erbsenkresse vegan

FINGERSANDWICH

pro Stück

5,30

Weizenbaguette mit Rebenspeck, Biobutter, Senf, Kren und eingelegter Pfefferoni

Weizenbaguette mit geräuchertem Lachs und Senf-Dillcreme

Vollkornbaguette mit österreichischem Brie, Biobutter und Trauben vegetarisch

Weizenbaguette mit hausgemachtem Hummus mit getrockneten Paradeiser vegan

Vollkornbaguette mit Erbsencreme und roten Sprossen vegan

JOURGEBÄCK GEFÜLLT (Alle Jourgebäck-Variationen sind mit Bio-Butter bestrichen)

pro Stück

5,40

Kaisersemmel mit Beinschinken von Thum, Kren und Salzgurke

Ciabatta mit Prosciutto, Grana Padano und Oliventapenade

Laugenstangerl mit geräuchertem Lachs, Gervais und Dille

Vollkornweckerl mit Emmentaler und Paprikastreifen vegetarisch

Kürbisweckerl mit Ziegenkäse und Kresse vegetarisch

Kornweckerl mit Kichererbsencreme und Karotten vegan

SNACKS

KNABBERGEBÄCK

Nüsse, Grissini, Soletti ^{vegan}

pro Portion 4,20

SÜSSES

Kleiner Apfel- oder Topfenstrudel ^{vegetarisch}

pro Stück 4,50

BIO-Bleckkuchen (verschiedene Sorten – Apfel, Zitrone, Karotte) ^{vegetarisch}

pro Stück 4,50

Miniplunder ^{vegetarisch}

pro Stück 4,50

Minimuffins (gemischt - Schokolade, Zitrone und Vanille) ^{vegetarisch}

pro Stück 4,50

Buttercroissant ^{vegetarisch}

pro Stück 4,50

Mürbes Wiener Kipferl ^{vegetarisch}

pro Stück 4,50

Brioche Kipferl ^{vegetarisch}

pro Stück 4,50

Gerstner Petits Fours ^{vegetarisch}

pro Stück 4,50

Minikrapfen mit Marillenmarmelade gefüllt (Saisonartikel) ^{vegetarisch}

pro Stück 4,80

IHR PERSONALISIERTES DESSERT

Würfel nach Sacher Art (4 x 4 cm) mit Ihrem Firmenlogo ^{vegetarisch}

pro Stück 5,80

GERSTNER SPEZIALITÄTEN



Torten Auswahl ^{vegetarisch}

auf Anfrage

Gerstner's Näscherien: Konfekt, Pralinen, Trüffel und Makronen ^{vegetarisch}

pro Stück 4,50

Sachertorte ^{vegetarisch}

pro Stück 7,50

Etagere mit 20 Stück am Tisch eingestellt ^{vegetarisch}

90,00

ROHKOST

Gemüsesticks ^{vegan} mit dreierlei Dips ^{vegetarisch}

pro Person 4,00

OBST

Obstkorb (für 10 Personen) ^{vegan}

pro Korb 26,00

Obstplatte klein, geschnitten (für ca. 10 Personen) ^{vegan}

pro Platte 28,00

Obstplatte groß, geschnitten (für ca. 20 Personen) ^{vegan}

pro Platte 49,00

SNACKS

Schnitzelsemmel vom Kalb dazu Gewürzgurke, Ketchup und Mayonnaise	pro Portion	8,80
Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck	pro Portion	8,00
Debreziner mit Senf, Kren und Gebäck	pro Portion	8,00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck	pro Portion	8,00
Schnitzelsemmel vom Huhn dazu Gewürzgurke, Ketchup und Mayonnaise	pro Portion	7,60
Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck	pro Portion	7,50
Schnitzelsemmel vom Schwein dazu Gewürzgurke, Ketchup und Mayonnaise	pro Portion	6,70
Beinschinkensemmel mit Salzgurke und Kren	pro Portion	5,10
Käsesemmel mit Salatgurke ^{vegetarisch}	pro Portion	5,00
Hausgemachter bunter Gemüseintopf mit Gebäck ^{vegan}	pro Portion	8,00





MENÜVORSCHLÄGE

COUVERT

Couvert (2 Stück Jourgebäck und Butter) am Tisch eingestellt pro Person vegetarisch	pro Person	6,00
Aufstriche (Liptauer, Kürbiskernaufstrich und gesalzene Butter) vegetarisch mit Brotkörbchen am Tisch eingestellt	pro Person	6,00
Couvert (2 Stück Jourgebäck der Bio Bäckerei Öfferl und Butter) vegetarisch am Tisch eingestellt	pro Person	7,90

MENÜ 1

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl und frischem Schnittlauch		
Ausgelöstes Backhendl mit hausgemachtem Erdäpfel-Vogerl-Salat und Kürbiskernöl		
Soufflierter Kaiserschmarren mit Zwetschenröster vegetarisch	pro Person	40,90

MENÜ 2

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten und frischen Schnittlauch		
Klassischer Tafelspitz mit Erdäpfelrösti, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce		
Heidelbeer-Germknödel mit Vanillesauce vegetarisch	pro Person	47,00

MENÜ 3

Gemüsecremesuppe mit frittierter Petersilie und Schlagobers vegetarisch		
Tranchen vom rosa gebratenen Schweinslungenbraten, serviert auf Bohnenmousse und geschmorten Jungzwiebeln		
Nougatknödel auf Nussbrösel und Apfelmus vegetarisch	pro Person	47,00

MENÜ 4

Gebundene Hühnersuppe mit Grießknödel und Petersilie		
Geschmorter Rostbraten in Zwiebelsauce mit Röstzwiebel, Rosmarinerdäpfel und Salzgurke		
Warmes Mohnsouffle mit Waldbeerragout vegetarisch	pro Person	47,00

MENÜ 5

Kräftige Rindsuppe mit Fadennudeln		
Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren (bitte beachten Sie, dass wir das Wiener Schnitzel vom Kalb nur bis zu 100 Personen anbieten können, um den Qualitätsansprüchen bei frisch gebackenem gerecht werden zu können)		
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers vegetarisch	pro Person	47,00

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 6

Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen vegetarisch (oder auch vegan möglich)

Gegrilltes Filet vom Wels mit Flusskrebs auf Safrancreme serviert mit Gemüserieis und Erbsenkresse

Vanillesouffle mit Himbeerragout vegetarisch pro Person 54,90

MENÜ 7

Cremesuppe von der Roten Rübe, Apfel und frischem Kren mit Obersschaum vegetarisch

Zart rosa gebratenes Rinderfilet „Wellington“ auf kräftiger Burgundersauce serviert mit gratiniertem Brokkoli und cremigem Erdäpfelgratin

Warmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern, cremigen Vanilleeis und Schlagobers vegetarisch pro Person 55,80

MENÜ 8

Cremesuppe vom Stangenkürbis mit Blutorangenschaum vegetarisch

Rosa gebratenes Filet vom steirischen Rind (180 g) mit Kräuterbutter, sautiertem Gemüse und Süßkartoffelpüree

Topfenknödel mit Butterbrösel und Beerenröster vegetarisch pro Person 60,00

ALTERNATIVMENÜ (Geeignet für Allergiker, Vegetarier und Veganer)

Karfiolcremesuppe mit Süßkartoffelchips vegan

Duett von würziger Karotte und Kürbis auf cremiger Polenta und Kohl vegan

Früchteteller vegan

Gerne können Sie das gewählte Menü mit einem 4. Gang erweitern.

Folgende kalte Vorspeisen empfiehlt unser Küchenchef:

Roastbeef mit Oliventatar, Kräutersalat und Essiggemüse 9,00

Lachs Trilogie (Tatar, gebeizt und geräuchert) mit Oberscreme 10,00

Quiche vom Kürbis und Schafkäse mit marinierten Wurzelstreifen und Kresse vegetarisch 8,00

Gemüse Tatar mit Sprossen und Schwarzbrotchips vegan 7,00

Gerne können Sie die Suppe auch mit der Vorspeise tauschen, dabei wird der Menüpreis neu berechnet.

GALAMENÜ

PRO PERSON 125,00 INKL. COUVERT

VORSPEISE

Wildfang Zander mit Hopfenspargel, Karfiol-Mangaliza-Creme und eingelegte Morchel

SUPPE

Essenz vom Weiderind mit Milzyroyal und altem Sherry

VORSPEISE WARM

Flugente mit kandierter Bitterorange, Buttermilch und Wintertrüffel Roulade

SORBET

Zitrone, Cranberry, Basilikum, Champagner

ZWISCHENGERICHT WARM

Steirische Garnele auf Blunzenbiskuit, Kren-Espuma, Bierradi in Beerenauslese und Safran

HAUPTSPEISE

Hirschrücken an gebackenem Eräpfelpüree, Brokkoli-Schwamm und pikanter Urkarotte

DESSERT

Schokoladenzauber mit Himbeermelange

KÄSE

Trilogie aus der Schlierbacher Käsemanufaktur mit kandierten Walnüssen, eingelegten Trauben und hausgemachtem Orangen-Cranberry-Chutney

BUFFET ERWEITERUNGEN

Gerne können Sie Ihr Buffet mit einem Couvert verfeinern. Wir bieten wir Ihnen folgende Auswahl an:

COUVERT

Couvert (2 Stück Jourgebäck und Butter) am Tisch eingestellt vegetarisch pro Person 6,00

Aufstriche (Liptauer, Kürbiskernaufstrich und gesalzene Butter)
mit Brotkörbchen am Tisch eingestellt vegetarisch pro Person 6,00

Couvert (2 Stück Jourgebäck der Bio Bäckerei Öfferl und Butter) am Tisch eingestellt vegetarisch pro Person 7,90

Ergänzen Sie Ihr Buffet mit einer feinen Käseauswahl

KÄSE

Auswahl an österreichischem Käse mit Butter, Chutney, Nüssen vegetarisch pro Person 9,90

Unsere Buffets sind ab 60 Personen buchbar, bei einer geringeren Personenanzahl bieten wir gerne Buffets mit kleiner Auswahl an.

Aus Gründen der Qualitäts- und Lebensmittelsicherheit, empfehlen wir die Speisen am Buffet für max. 3 Stunden anzubieten.

HEURIGENBUFFET

PRO PERSON 48,60

VORSPEISEN & SALATE

Variation vom heimischen Schinken, Speck und Käse, reichlich garniert

Blunz`n Terrine auf mariniertem Bierrettich

Schwarzwurzelsalat mit Joghurt vegetarisch

Fisolensalat mit gegrillten Paprika vegan

Baguette / Brotvariation vegetarisch

SUPPE

Alt Wiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen vegetarisch

HAUPTSPEISEN

Saftiger Schweinsbraten vom Schopf mit Gabelkraut und hausgemachten Serviettenknödel

Gebackene Hühnerkeulen und Surschnitzel mit Erdäpfelsalat und Wiener Gurkensalat

Schinkenfleckerl mit Käse überbacken und Blattsalat

Bunter Gemüse Eintopf mit Erdäpfeln und Kräutern vegan

DESSERTS

Marillenfruchtknödel mit Zuckerbrösel vegan

Gedeckter Apfelkuchen vegetarisch

Topfencreme mit Beerenragout vegetarisch

BUFFETVORSCHLAG 1

PRO PERSON 51,60

VORSPEISEN & SALATE

Rosa Lammrückenscheiben im Sesammantel mit Kohlsprossen und Melanzani

Räucherlachs Tarte mit Zeller Remoulade und Wachtelei

Süß-Sauer eingelegte Pilze mit Stangensellerie und Felsenkäse vegetarisch

Chicorée mit Ingwer-Orangenmarinade und Pistazien vegan

Bunte Blattsalate mit Marinade und Dressing vegetarisch

Karotten-Apfelsalat mit Minze und Honig vegetarisch

Gemüsesalat mit Kräutern vegan

Baguette / Brotvariation vegetarisch

SUPPE

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel oder Frittaten

HAUPTSPEISEN

Kümmelbraten mit Kümmelsaft 'l (auf Wunsch am Buffet geschnitten)
mit hausgemachtem Speckkraut, Serviettenknödel, Senf und Kren

Maishendlbrust auf Creme vom Österreichischen Blauschimmelkäse
mit in Mandelbutter geschwenkten Bandnudeln

Gebratenes Zanderfilet mit Knoblauch, Paprikastreifen und in Butter geschwenkten Petersilien-Pariser-Erdäpfel

Deftiger Bohneneintopf mit Salbei vegan

DESSERTS

Scheiterhaufen mit Schneehaube vegetarisch

Dominoschnitte vegetarisch

Buttermilch-Mousse mit Fruchtspiegel vegetarisch

Schokoladenmousse mit Beerenragout vegan

BUFFETVORSCHLAG 2

PRO PERSON 51,90

VORSPEISEN & SALATE

Rosa gebratenes Kalbfleisch im Melanzanimantel mit Pinienkernen und Aceto Balsamico

Flusskrebse in Limettencreme mit Artischockenherzen und Speckchips

Bunter Nudelsalat mit frischem Gemüse vegetarisch

Kürbissalat mit gerösteten Kürbiskernen und Erbsenkresse vegetarisch

Bunte Blattsalate mit Marinade und Dressing vegetarisch

Wildreissalat mit jungen Maiskolben, Erbsen und Paprika vegan

Wiener Gurkensalat vegan

Baguette / Brotvariation vegetarisch

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Kernöl vegan

HAUPTSPEISEN

Sous vide gegarte Rinderbrust (auf Wunsch am Buffet tranchiert)
mit Erdäpfelgratin und weiße Bohnen in würziger Paradeissauce mit Speck

Gebackenes Forellenfilet mit Erdäpfelsalat und Rebenspeck-Krusteln

Schwammerlgulasch mit hausgemachten Serviettenknödel vegetarisch

Geröstete Kohlsprossen mit Topinambur, Grapefruit und Sternanis vegan

DESSERTS

Warmer Topfenstrudel mit Vanillesauce und Beerenragout vegetarisch

Weißes Schokoladenmouse mit schwarzem Spiegel vegetarisch

Walnuss Brownie vegetarisch

Fruchtsalat vegan

FRISCH VOM BUFFET

PRO PERSON 64,90

Gerne präsentieren wir unser Buffet mal anders

Diverse Vorspeisen und Salate stellen wir zur Selbstbedienung bereit.
Gerne können wir diese auch auf Etagere an den Tischen einstellen oder eine Vorspeisenvariation servieren.

VORSPEISEN

Roastbeef mit Feldsalat, Sauerrahm-Schnittlauch-Dip und Gebäck
Räucherlachsrose auf Erdäpfelplätzchen mit Oberskren und Schnittlauch
Karfiol Royal mit bunten Sprossen vegetarisch
Geröstete Topinambur mit veganem Schafkäse und hausgemachtem Kräuteröl vegan
Jourgebäck gemischt vegetarisch

SALATE

Bunte Blattsalate mit Marinade und Dressing vegetarisch
Schwarzwurzelsalat mit Joghurt vegetarisch
Kürbissalat mit gerösteten Kürbiskernen und Erbsenkresse vegetarisch
Fisolensalat mit gegrillten Paprika vegan
Wiener Gurkensalat vegan

Die Hauptspeisen werden an den verschiedenen Buffetstationen präsentiert und von unseren Köchen tellerweise ausgegeben. Wählen Sie 4 Stationen für Ihr Wunschbuffet aus folgenden Möglichkeiten:

RIND

Sous vide gegarte Rinderbrust frisch am Buffet geschnitten mit kräftiger Burgunderjus, Erdäpfelgratin und glaciertem Wurzelgemüse

HUHN

Brioche-Sesam-Burger mit gebackenem Hühnerschnitzel, Trüffelmayonnaise und rotem Cole Slaw

SCHWEIN

Mariniertes Spanferkel Kotelett vom Grill mit Ofenerdäpfel, Rahmdip, frischem Schnittlauch und Chimichurri

FISCH

Frittierter Wels mit Gemüserahmlinsen

VEGAN

Veganes Erdäpfelgulasch

Den Abschluss bildet ein abwechslungsreiches Dessert- und Käsebuffet.

DESSERTS & KÄSE

Kaiserschmarrn in der Pfanne mit Zwetschenröster und extra Rumrosinen vegetarisch
Schokoladen-Walnuss-Brownie vegetarisch
Gerstners Näscherien vegetarisch
Kokosmilchreis mit Apfel-Zimtspiegel vegan
Auswahl an österreichischem Käse mit Butter, Chutney, Nüssen und Baguette/ Brotvariation

STEHBUFFET 1

PRO PERSON 38,50 INKL. BAGUETTE

VORSPEISEN

Kleines Salzstangerl mit Beinschinken von Thum, Kren und Salzgurke

Paradeiser und Mozzarella mit Pesto vegetarisch

Kleines Kornweckerl mit Kichererbsencreme und Karotten vegan

HAUPTSPEISEN

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

Kleine Hühnerschnitzel mit Gurken-Rahmsalat

Überbackene Käsespätzle mit buntem Blattsalat vegetarisch

DESSERTS

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster vegetarisch

Himbeer-Topfenkuchen vegetarisch

Schokoladenmouse mit Fruchtspiegel vegan

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

Die Zusammenstellung der Stehbuffets kann auf Wunsch geändert werden.

Bitte geben Sie uns Ihre Auswahl bekannt. Wir weisen darauf hin, dass der Preis dadurch neu berechnet wird.

STEHBUFFET 2

PRO PERSON 40,00 INKL. BAGUETTE

VORSPEISEN

Tranchen vom rosa Kalbstafelspitz mit Artischockenböden und getrockneten Paradeiser

Getrübelter Rahmbrie mit Walnüssen und Apfelgelee vegetarisch

Geschmorte Pastinaken mit Kürbis-Chutney und Mandelkrokant vegan

HAUPTSPEISEN

Cremiges Paprikahendl mit Hörnchen

Bio-Spinatknödel in Pilzsauce vegetarisch

Bunter Gemüseintopf mit Reis vegan

DESSERTS

Überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillesauce vegetarisch

Schokoladen-Bananen-Walnuss-Kuchen vegetarisch

Sojajoghurtcreme mit Beerenragout vegan

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

STEHBUFFET 3

PRO PERSON 40,90 INKL. BAGUETTE

VORSPEISEN

Karamellisierte Entenbrust auf Sellerie-Minz-Salat und gerösteten Walnüssen

Fingersandwich vom Weizenbaguette mit geräuchertem Lachs und Senf-Dillcreme

Salat von der Süßkartoffel und Zuckererbsen mit Rosmarinöl vegan

HAUPTSPEISEN

Hausgemachtes Rindsgulasch mit gebutterten Nockerln und Salzgurke

Gebrautes Zanderfilet auf Selleriepüree mit Liebstöckelöl

Frischkäse-Ravioli in pikanter Paradeissauce mit geriebenem Parmesan vegetarisch

DESSERTS

Nougatknödel mit gebutterten Zuckerbrösel vegetarisch

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Karottenkuchen vegan

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

STEHBUFFET 4

VEGETARISCH/VEGAN (ALLE SPEISEN KÖNNEN VEGAN ZUBEREITET WERDEN)

PRO PERSON 38,50 INKL. BAGUETTE

VORSPEISEN

Salat von Bataten (Süßkartoffel) mit Brimsen und Mohnsamen vegetarisch

Zucchini-Röllchen mit Wakame, Räuchertofu und Macadamia Nuss vegan

Chicorée-Zitrus-Melange mit Rote Rüben und Mandeln vegan

HAUPTSPEISEN

Geschmorte rote Gewürzzwiebel auf Süßkartoffelpüree mit Chili-Öl vegetarisch

Kohlroulade gefüllt mit Hirse, Gemüse und Liebstöckel auf Wiener Paradeissauce vegan

Kichererbsen-Gemüse-Dal mit Pita Brot vegan

DESSERTS

Marillenfruchtknödel mit gezuckertem Brösel vegan

Schokoladen-Vanilleschnitte vegan

Kokosmilchreis mit Apfel-Zimtspiegel vegan

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

FLYING SERVIERT

Beinschinken-Röllchen mit französischem Salat	5,20
Kalbstafelspitz-Zucchini-Röllchen	5,20
Dörrzwetschke im Speckmantel	4,80
Paprikahenderlsalat auf Hörnchen	4,80
Tatar vom Lachs mit Wachtelei und Olivenöl	5,50
Saiblingsfilet mit Liebstöckel und Salzgurke	5,20
Gurkenscheiben mit Frischkäse-Topping ^{vegetarisch}	4,00
Champignon gefüllt mit Gemüsetatar und Kapern ^{vegan}	4,50

Zu allen Speisen servieren wir ein Körbchen mit Gebäckauswahl



FLYING DINNER 1

PRO PERSON 57,50 INKL. GEBÄCK

VORSPEISEN (Zur Auswahl stehen 3 Portionen pro Gast.)

Roastbeef mit Feldsalat, Sauerrahm-Schnittlauch-Dip

Geratenes Saiblingsfilet auf Schnittlauch-Ei-Salat

Geflämmtter Ziegenkäse auf pikantem Paprikasalat ^{vegetarisch}

Kürbis-Apfelsulz auf Paprika-Zimtstreifen ^{vegan}

HAUPTSPEISEN (Zur Auswahl stehen 4 Portionen pro Gast.)

Kleine Wiener Schnitzel mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und steirischen Kürbiskernöl

Hausgemachte faschierte Fleischbällchen auf Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel

Tranche von der rosa gebratenen Entenbrust mit Bitterorangen Jus, Sternaniskraut und gebratenen Maistalern

Konvierter Seesaibling auf Risotto „Romana“ mit Basilikumschaum

Falafelbällchen im Sesammantel auf geschmorten Gemüse ^{vegan}

DESSERTS (Zur Auswahl stehen 3 Portionen pro Gast.)

Topfenknödel in gezuckerten Butterbrösel auf Weichselragout ^{vegetarisch}

Gerstners Näschereien ^{vegetarisch}

Fruchtspieße mit Zartbitterschokolade ^{vegan}

Bei einem Flying Dinner werden zusätzliche Mitarbeiter:innen für Küche und Service verrechnet.

Die Empfehlungen unseres Küchenchefs sind nicht nach Ihrem Geschmack?

Kein Problem, die Zusammenstellung kann selbstverständlich nach Ihrem Wunsch gestaltet und auch an Ihre Gäste sowie der Jahreszeit angepasst werden.

FLYING DINNER 2

PRO PERSON 57,50 INKL. GEBÄCK

VORSPEISEN (Zur Auswahl stehen 3 Portionen pro Gast.)

Tafelspitzröllchen mit Rotwein-Zwiebel, Kürbis und Salatherzen

Räucherlachsrose auf Erdäpfelplätzchen mit Oberskren und Schnittlauch

Karfiol Royal mit bunten Sprossen ^{vegetarisch}

Geröstete Topinambur mit veganem Schafkäse und hausgemachtem Kräuteröl ^{vegan}

HAUPTSPEISEN (Zur Auswahl stehen 4 Portionen pro Gast.)

Kleine Filetwürfel vom Rind auf Süßkartoffelpüree und Portwein Glace

Gebackene Stücke von der Hühnerkeule auf Erdäpfelsalat-Vogerlsalat mit Kernöl

Welsfilet mit Limette und Chili sous vide gegart auf pikant marinierten Wurzelstreifen und geriebenen Kren

Kaspressknödel mit cremiger Dillgurke und bunten Sprossen ^{vegetarisch}

Schwammerlgulasch mit Erdäpfelgnocchi ^{vegan}

DESSERTS (Zur Auswahl stehen 3 Portionen pro Gast.)

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ^{vegetarisch}

Mandel-Kirsch Tarte ^{vegetarisch}

Schokoladenmousse mit Mango-Passionsfruchtspiegel ^{vegan}

Bei einem Flying Dinner werden zusätzliche Mitarbeiter:innen für Küche und Service verrechnet.



GETRÄNKE

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

Aperol Spritz	0,25 l	9,90
Hugo Spritz	0,25 l	9,90
Sarti Spritz / Sarti Lemon Spritz	0,25 l	9,90
Lillet Berry Spritz	0,25 l	9,90
Campari Soda	0,2 l	10,50
Campari Orange	0,2 l	10,50
Strawberry Gin Tonic	0,2 l	10,50

CHAMPAGNER/SEKT/PROSECCO

Kattus Prosecco Vino Spumante	0,75 l	58,00
Kattus Prosecco Vino Rose	0,75 l	58,00
Kattus Bio Sekt Grüner Veltliner	0,75 l	65,00
Kattus Bio Sekt Rosé	0,75 l	65,00
Kattus Sekt Grande Cuvée Brut	0,75 l	69,00
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	0,75 l	150,00

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Weingut Burger, Niederösterreich	1 l	26,70
Grüner Veltliner Weingut Cobenzl, Wien	1 l 0,75 l	30,50 44,50
Grüner Veltliner DAC „Wild's Wasser“ Weingut Paul, Niederösterreich	0,75 l	44,50
Pinot Blanc Weingut Höppler, Burgenland	0,75 l	44,50
Weißburgunder Weingut Klosterkeller Siegendorf, Burgenland	0,75 l	44,50
Estoras Sauvignon Blanc Weingut Esterházy, Burgenland	0,75 l	44,50
„Wiener Rathauskeller Selektion“ Grüner Veltliner Karmeliterberg DAC Weingut Hermann Moser, Niederösterreich	0,75 l	47,50
Riesling Urgestein Weingut Gobelsburg, Niederösterreich	0,75 l	49,90
Wiener Gemischter Satz Weingut Mayer, Wien	0,75 l	49,90
Gelber Muskateller Südseiermark DAC Weingut Strauss, Steiermark	0,75 l	49,90

GETRÄNKE

ROTWEIN

Zweigelt			
Weingut Burger, Niederösterreich	1 l	26,70	
Zweigelt	1 l	33,10	
Weingut Cobenzl, Wien	0,75 l	44,50	
Estoras Rot (Bf, Zw, Me)			
Weingut Esterházy, Burgenland	0,75 l	44,50	
Zweigelt			
Weingut Markowitsch, Niederösterreich	0,75 l	44,50	
Zweigelt			
Weingut Cobenzl, Wien	0,75 l	44,50	
„Wiener Rathauskeller Selektion“ Zweigelt Classic			
Weingut Kiss, Burgenland	0,75 l	47,50	
Blaifränkisch Classic			
Weingut Reumann, Burgenland	0,75 l	47,50	
Merlot			
Weingut Malteser Ritterorden, Niederösterreich	0,75 l	52,00	
Cuvée Kommende Mailberg (CS, Me)			
Weingut Malteser Ritterorden, Niederösterreich	0,75 l	54,00	

Bei den angeführten Weinen handelt es sich um unser Standard-Sortiment.

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch eine größere Auswahl an passenden Weinen zur Verfügung.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer Mineral mit oder ohne Kohlensäure	Flasche	0,33 l	4,00
	Flasche	0,75 l	8,50
		1 l	11,30
Apfelsaft in Bio Qualität	Flasche	0,20 l	5,00
Orangensaft in Bio Qualität	Flasche	0,20 l	5,00
Almdudler	Flasche	0,35 l	5,00
Coca-Cola, Coca-Cola zero	Flasche	0,33 l	5,00
Rauch Orangensaft	Flasche	1 l	21,30
BIO-Orangensaft von Hasenfit	Flasche	1 l	21,90
Rauch Apfelsaft	Flasche	1 l	21,30
BIO-Apfelsaft naturtrüb, Hasenfit	Flasche	1 l	21,90
BIO-Traubensaft naturtrüb	Flasche	1 l	25,90

GETRÄNKE

BIER

Ottakringer Wiener Original Fass		0,30 l	5,80
(ab 100 Gästen möglich)		0,50 l	7,30
Ottakringer Pils	Flasche	0,33 l	6,30
Null Komma Josef	Flasche	0,33 l	6,30

LONGDRINKS

Whiskey Cola		10,50
Gin Tonic		10,50
Vodka Lemon		10,50
Vodka Orange		10,50
Vodka Red Bull		10,50
Cuba Libre		10,50

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage weitere Longdrinks an.

COCKTAILS

Wählen Sie ausfolgenden Cocktails, die Verrechnung erfolgt nach Verbrauch:

Gin-Basil-Smash	14,50
Negroni	14,50
Moscow Mule	14,50
Mojito	14,50
Caipirinha	14,50
Martini Fiero Sprizz	14,50
Martini Vibrante & Tonic (alkoholfrei)	12,50
Virgin Mojito (alkoholfrei)	12,50

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage weitere Cocktails an.

Bei Buchung einer Cocktailbar wird ein Barkeeper verrechnet.

Die Verrechnung des Barkeepers erfolgt nach der benötigten Stundenanzahl, mindestens jedoch 4 Stunden.

Gerne bieten wir Ihnen auch unsere Cocktailmaschine mit einer Mindestabnahme Stückanzahl von 150 Cocktails an.

SPIRITUOSEN & DIGESTIV AUF ANFRAGE

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE/TEE

BIO-Tee aus dem Hause Meinl, verschiedene Sorten		4,50
Kleiner Schwarzer/Kleiner Brauner		4,00
Verlängerter		4,80
Melange / Cappuccino		4,80
Großer Schwarzer/Großer Brauner		5,20
BIO-Tee in der Thermoskanne	8 Tassen	26,00
BIO- & Fairtrade-Kaffee in der Thermoskanne	8 Tassen	34,00

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich Bio- und Fairtrade Kaffee!

GETRÄNKEPAUSCHALE

STANDARD

Hauswein Rot- und Weiß
Weingut Burger, Niederösterreich

Alkoholfreie Getränke

Bier
(ab 100 Personen vom Fass)

pro Person	für 1 Stunde	20,00
pro Person	für 2 Stunden	35,00
pro Person	für 3 Stunden	45,00

PREMIUM

„Wiener Rathauskeller Selektion“ Grüner Veltliner Karmeliterberg DAC
Weingut Hermann Moser

„Wiener Rathauskeller Selektion“ Zweigelt Classic
Weingut Kiss

Bier
(ab 100 Personen vom Fass)

Alkoholfreie Getränke

pro Person	für 1 Stunde	23,00
pro Person	für 2 Stunden	38,50
pro Person	für 3 Stunden	48,50

DELUXE

„Wiener Rathauskeller Selektion“ Grüner Veltliner Karmeliterberg DAC
Weingut Hermann Moser

„Wiener Rathauskeller Selektion“ Zweigelt Classic
Weingut Kiss

Bier
(ab 100 Personen vom Fass)

Alkoholfreie Getränke

Kattus Bio Sekt

pro Person	für 1 Stunde	25,00
pro Person	für 2 Stunden	40,50
pro Person	für 3 Stunden	52,50



SEMINARE

Unsere neu renovierten und mit Technik ausgestatteten Seminarräume Lanner Saal und/oder Lehar Saal eignen sich hervorragend für Ihr Tagesseminar in der Innenstadt.

In unserem Seminarpaket ist folgendes inkludiert:

- Seminarraum Lanner Saal und/oder Lehar Saal
- Beamer und Leinwand
- Rednerpult
- Flipchart mit Papier
- Schreibblöcke & Kugelschreiber für jeden Teilnehmer
- Moderatorenkoffer

SEMINARPACKAGE HALBTAGS

OHNE MITTAGESSEN 8:00 – 13:00 UHR

- Unlimitiertes Tafelwasser an den Tischen
- Unlimitierter Kaffee und/oder Tee frisch von der Maschine
- Auswahl an pikanten Vormittagssnacks
- Auswahl an süßen Snacks
- Obstkorb
- Auswahl an Fruchtsäften in der Pause

Preis pro Person 55,00 pro Person (inkl. Seminarraum und Ausstattung wie angeführt)

SEMINARPACKAGE HALBTAGS

MIT MITTAGESSEN 8:00 – 14:30 UHR

- Unlimitiertes Tafelwasser an den Tischen
- Unlimitierter Kaffee und/oder Tee frisch von der Maschine
- Auswahl an pikanten Vormittagssnacks und Obstkorb
- Hausgemachte Fruchtsäfte
- Mittagessen inkl. Softdrink und Kaffee im Restaurantbereich

Preis pro Person 75,00 pro Person (inkl. Seminarraum und Ausstattung wie angeführt)

SEMINARPACKAGE GANZTAGS

8:00 – 16:00 UHR

- Unlimitiertes Tafelwasser an den Tischen
- Unlimitierter Kaffee und/oder Tee frisch von der Maschine
- Auswahl an pikanten Vormittagssnacks und Obstkorb
- Hausgemachte Fruchtsäfte
- Mittagessen inkl. Softdrink und Kaffee im Restaurantbereich
- Unlimitierter Kaffee und/oder Tee frisch von der Maschine
- Süßer Nachmittagssnack mit Kuchenvariation

Preis pro Person 85,00 pro Person (inkl. Seminarraum und Ausstattung wie angeführt)

Bei einer Personenanzahl bis 15 Personen entsteht eine Raummiete von € 400,00

Ab einer Teilnehmeranzahl von 16 Personen entfällt die Raummiete

MITARBEITER:INNEN

Für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung stellen wir Ihnen ausreichend geschultes Personal zur Verfügung, das bereits in unseren Kosten inkludiert ist.

Bei einer Veranstaltungsdauer **über 24:00 Uhr** werden die darüber hinausgehenden Stunden mit folgenden Mitarbeiterkosten verrechnet.

Bei Veranstaltungen mit **Stehbuffet oder Buffet** empfehlen wir unsere Köche für die Buffetbetreuung, welche wie folgt berechnet werden.

Bei Veranstaltungen mit einem **Wahlmenü** benötigen wir für das Anrichten der Speisen zusätzliche Köche, welche wie folgt berechnet werden.

Beim **Flying Dinner** werden die dafür zusätzlich benötigten Service- und Küchenmitarbeiter verrechnet.

Für unser Team verrechnen wir pro Stunde folgende Preise:

Veranstaltungsleiter:in	pro Stunde	55,50
Servicemitarbeiter:in	pro Stunde	52,30
Koch/Köchin	pro Stunde	52,30

Bei Veranstaltungen mit einer Auswahl an Cocktails organisieren wir gerne einen professionellen Barkeeper, dessen Kosten wie folgt verrechnet werden.

Barkeeper:in (ab 4 Stunden buchbar)	pro Stunde	170,00
-------------------------------------	------------	--------

STOPPELGELD

Bei mitgebrachten Getränken verrechnen wir folgendes Stoppelgeld:

Sekt/Wein	pro geöffnete Flasche	15,00
Spirituosen	pro geöffnete Flasche	35,00

Wenn mehr als 1 Sorte an Getränken vom Veranstalter zur Verfügung gestellt wird, müssen anteilmäßige Personalkosten verrechnet werden.

EQUIPMENT & TRANSPORT

Die Equipmentpauschale beinhaltet sämtliche Kosten für das benötigte Geschirr, Servietten, die zu den Getränken passenden Gläser, Manipulationsequipment und Wäsche.

Equipmentpauschale	pro Person	maximal 9,50
Transportkosten		Auf Anfrage

MENÜKARTEN & SONSTIGES

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.

Serviettenringe	pro Stück	2,00
Tischnummernständer	pro Stück	6,00
Etageren	pro Stück	9,50



TECHNIK/LICHT

AMBIENTE-BELEUCHTUNG

Für Abendevents können die ausgewählten Räumlichkeiten mit einer passenden Ambiente-Beleuchtung ausgestrahlt werden. Farbe nach Wunsch bis 960,00

TECHNIK-PACKAGE

Soundanlage für Hintergrundmusik und Ansprachen, inkl. 1 Handmikrofon 250,00

Beamer & Leinwand ab 850,00

Auf Wunsch ist ein Techniker während Ihrem Event für Sie vor Ort. Preis auf Anfrage

RAHMENPROGRAMM

DJ-SET

Gerne sind wir bei der Organisation zusätzlicher Leistungen, wie z. B. musikalische Begleitung, Unterhaltung und sonstiges Rahmenprogramm, behilflich.

DJ Rundum-Paket für 4 Stunden pauschal 1.100,00

Verlängerungsstunde pro Stunde 250,00

MOBILIAR/EQUIPMENT

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

Preis auf Anfrage

DEKORATION

Festliche Dekoration oder stilvollen 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 pro Stück 6,00

GARDEROBE

Wir bieten für Sie und Ihre Gäste einen professionellen Garderoben-Service an.

Dies kann nach Belieben auf die Gesamtrechnung übernommen werden oder von den Gästen selbst vor Ort bezahlt werden.

pro Person 3,00

Bitte beachten Sie, dass die Garderobe zwischen Oktober und März verpflichtend ist.

UNSER EVENTKALENDER

ENTDECKEN SIE DIE HIGHLIGHTS IM WIENER RATHAUSKELLER

Genießen Sie besondere Abende voller Spaß, Spannung und köstlicher Kulinarik.
Unser abwechslungsreiches Programm bietet für jeden etwas – vom romantischen Valentinsdinner
über Krimi- oder Comedy-Abende bis zu Dinnershows.

Schauen Sie in unseren Eventkalender und finden Sie Ihr nächstes Highlight.



QR-Code scannen und Termine einsehen



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]