www.ZumRabennest.at / 0664 578 1000

Eventspeisen für Sie und Ihre Gäste

Für Ihren Event liefern wir nachfolgende Speisen. Preise gültig ab 01.01.2026

Name:			**Adresse:**		
Telefon:			**E-Mail:**		
Event am:			Beginn:		Buffet:
Erwachsene:			Kinder bis 10 J		über 10 J
Vegetarier:	Deko:	Musik:	Beamer:	Fass:	Empfang:

Ihren Event bei uns buchen hat Vorteile!

Sie zahlen keine Lokalmiete, wenn Speisen von uns geliefert werden
Beim Event sind sie mit Familie & Freunden die einzigen Gäste
Unser Personal kümmert sich nur um sie und die gewünschten Getränke
Ein Park mit Laubengängen und ein Saal bei Schlechtwetter erwartet dich
Speisen werden aus regionalen Produkten geschmort, gegrillt, geräuchert
Als selbständiger Gastronom gibt's jede gewünschte Sorte Bier auch vom Fass
Torten und Kuchen , bringen sie mit, Kinder und Hunde sind willkommen

Speisen werden nach Ihren Wünschen mariniert und gewürzt

Fingerfood, Begrüßung ihrer Gäste, auch andere Speisen sind möglich

Rostbraten in Mürbteig-Körbchen, auf Creme Fraiche-Dijon-Senf mit Petersilie
Preis eine Portion € 7,50 **Stück?**

Apfelstücke in Rotwein-Chili, auf Mascarpone-Amaretto Creme in Mürbteig-Körbchen, **vegetarisch**
Preis eine Portion € 5,50 **Stück?**

Tortilla Röllchen mit Käsefüllung, Paprikastreifen und frischen Minze Blättern, **vegetarisch**
Preis eine Portion € 6,50 **Stück?**

Haus Brot Streifen, Liptauer mild/scharf, Bratlfett, Verhackerts, Streichkäse und div. Beilagen
Preis ganzes Brot € 5,00, wird in Streifen geschnitten **Stück?**

Hauswurzelspeck, selbst geräuchert mit frischem Kren und Jour Gebäck/Haus Brot
Preis eine Portion € 7,50 **Stück?**

geräucherte Lachsröllchen, auf Senf-Dillsauce mit Jour Gebäck/Haus Brot
Preis eine Portion € 7,50 **Stück?**

Mozzarella mit Kirschtomaten, im Glas, Basilikum und Oliven-Zitronen Marinade, **vegetarisch**
Preis eine Portion € 6,50 **Stück?**

Mürbteig-Körbchen, mit Creme Fraiche und Kaviar, **vegetarisch**
Preis eine Portion € 9,50 **Stück?**

Honigmelone mit Prosciutto, fein geschnitten
Preis eine Portion € 7,00 **Stück?**

Akonto Terminfixierung: Erste Bank IBAN **AT142011128437419102, Linxs GmbH**

Alle Angaben sind vertraulich!

Suppen, warm oder kalt, auch andere Suppen sind möglich

Rinderbouillon, mit Markscheiben & Suppengemüse, Kräuterfrittaten, Nudeln oder Leberknödel?
Preis pro Person € 5,50
Gemüsecremesuppe, Vitamine erhaltend gekocht, ohne Gluten und Lactose, **vegan**
Preis pro Person € 7,50
Geeiste-Rahmgurkensuppe, sommerliche Erfrischung in Obers Sauce mit Croutons, **vegetarisch**
Preis pro Person € 7,30
Erdäpfel Suppe, pikant**, vegan**
Preis pro Person € 8,90

Kinder Holzkohle-Grill, Buffet, für Kinder unter 11 Jahre, grillen selbst
Würsteln auch vegan, Gemüse, Erdäpfel, Brote, Marshmallows,
viele Fruchtsäfte zum freien Entnehmen, Ketchup, Mayo, Saucen
Preis pro Kind € 25,00

Hauptspeisen vom Grill & Smoker auch Sous Vide gegart

Wählen sie Rind, Schwein, Lamm oder vom Huhn

Spareribs, im Traeger gesmoked, speziell vom Eckerl in Sierndorf geschnitten, Spezialität des Hauses
Spareribs Standard, Sous Vide gegart in pikanter Tomaten Sauce, gegrillt
Kräuterschweinskoteletts, in Oliven Knoblauch Marinade, gegrillt, zart und saftig
Lamm Kronen, Sous Vide gegart, zart rosa, am Brasa gegrillt
Berner Würstchen auch mini, mit Speck in Barbecue Sauce, mariniert
Hühnerkeule, aus der Brine, zart im Smoker geräuchert, mit knuspriger Haut, gegrillt
Souvlaki Spieße, vom Huhn oder Pute, mariniert in frischen Kräutern, gegrillt
Stefanie Braten gefüllt, Kräuterspeck, Gurkerl, Eier Palla in feiner Kräutersauce
Halloumi Spieße, unterschiedlich mariniert, pikant, gegrillt, **vegetarisch**
Paprika mit Bulgur Fülle/Kichererbsen, in zarter Chili Sauce gequollen, gefüllt, pikant, gegrillt **vegan**

Hauptspeisen mit Saucen, Gluten- und Lactosefrei

Burgunder Rinderbraten, in Rotwein eingelegt, gegart mit Gemüse, Preiselbeeren, püriert
Schweinebraten, von der Rose, mit Bier- oder Kümmelsauce
Schweinebraten, vom Schopf, im Traeger gesmoked in Gemüsesauce, pikant
Rinderrouladen, im Smoker geräuchert, gefüllt mit Gemüsestreifen und Speck in Burgundersauce
Geschnetzeltes, von der Pute oder Huhn in Kokos Sauce, mit/ohne Champions mit/ohne Curry

Buffet Preis pro Hauptspeise und Person ohne Beilagen € 21,50
Zahlt jeder Gast sein Getränk selbst, kostet jede Hauptspeise um € 5,00 mehr

Hauptspeisen für gehobene Ansprüche

Rinderfilet Steak, Asado gegrillt, mit frischem Rosmarin, leichter Pfeffernote
Größe bis 600g pro Steak möglich, Preis pro Steak pro 100g € 17,00.

Rinderfilet Steak im Ganzen, Sous Vide gegart. Asado gegrillt, wir schneiden das Steak am Tisch
Preis pro Steak im Ganzen ca. 3200g € 390,00

Porter House- oder Tomahawk Steak, vom Rind, Sous Vide gegart, im Beefer karamellisiert
Preis pro Portion pro ca. 1500g € 180,00

Kräuter Spanferkel, naturbelassen oder gesurt, frisch über dem Feuer gegrillt
Preis pro Ferkel € 320,00

Beilagen zu Hauptspeisen dazu bestellen, Gluten- und Lactosefrei

Ofenkartoffeln, aus dem Tandoor Ofen, **vegan**
Petersilien Kartoffel, in Butter gut gewürzt, in Petersilie und Kräutern
Bratkartoffel, mit Zwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie in Oliven Öl gegrillt, **vegetarisch**
Kartoffel Stampf, mit brauner Butter geröstet oder Kartoffelpüree, Muskatnuss, **vegetarisch**
Servietten Knödel, im Dampf gegart zu saftigen Hauptspeisen, **vegetarisch**
Teigwaren, Al Dente gegart, zu saftigem Fleisch und zu Saucen, **vegetarisch**
Penne, Aglo e olio, mit Knoblauch, Chilli und Kräutern, **vegan**
Naturreis, naturbelassen zu den Hauptspeisen mit Saucen, **vegan**
Basmati Reis, in pikanter Tomaten-Sauce, Gemüse und Kirschtomaten, Basilikum, **vegetarisch**
Maiskolben, in Butter gegrillt, **vegetarisch**
Pikante Tomatensauce mit Gemüse, aus frischen Tomaten**, vegetarisch**
Haus Brot

verschiedene Gemüsesorten, aus der Wok Pfanne mit Kräutern, **vegan, gegrillt**
Kohlsprossen, mit Muskatnuss gewürzt, **vegan**
Champignons, mit Kräutern und Cognac flambiert, **vegetarisch, gegrillt**
Sauerkraut, in Schmalz geröstet, mit Kreuzkümmel, **vegetarisch**
Weinkraut vom Sauerkraut, in Weißwein gegart, **vegetarisch**
Speck Weißkraut, aus selbstgeschnittenen Weißkraut, Kräuterspeck, geräuchert
Rot Kraut, mit Apfelmus und leichter Zimt Note, **vegetarisch**
Kichererbsen Curry, mit Karotten, **vegan**

Gemüse und Sättigungs-Beilagen kosten pro Person und pro Speise € 4,50

Salate mit speziellem Dressing *sind gesondert zu bestellen*

Salate

Rucola Salat, in Cassis Dressing
Gurken Salat, mit Knoblauch und frischem Dill, auch Rahm-Gurke ist möglich
Cherry -Tomaten Salat, mit Zitronen Dressing, Zwiebel, Knoblauch und frischem Basilikum
Eisberg Salat, mit Senf Dressing
Cole Slow Salat, mit Sauerrahm, Chili und Mayo
Kartoffel Salat, mit Zwiebel. Knoblauch und Schnittlauch

Salatbüffet mit 3 verschiedenen Salaten, kostet pro Person € 5,50

Saucen zu Speisen

Rahm Schnittlauch Sauce, griechischer Rahm mit Oliven Öl, Knoblauch und Schnittlauch
Tsatsiki, mit griechischem Joghurt, Knoblauch, Oliven Öl und feine Dillspitzen
fruchtige Barbecue Sauce, pikant, fruchtig und geräuchert
American Dressing Sauce, Joghurt, Mayonnaise, geräuchertes Paprikagewürz und Cognac

Preis pro Person € 3,50

Süßspeisen des Hauses

Mascarpone-Amaretto Creme im Glas, mit Schokolade Überzug, Sahnehaube und Mikado Stäbchen
Preis pro Portion € 8,50
Palatschinke, mit Powidl- und/oder Marillenmarmelade oder Schokolade, selbstgemacht
Preis pro Portion € 5,90
Eissorten, Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Sorbet Cassis, Kokos, Weißer Nougat, Milchschokolade, Vanille.
Wir machen kein veganes Eis!
Preis pro Kugel € 2,50

Kuchen und Torten dürfen mitgebracht werden!

Tortenteller und Besteck, Espresso oder Tee verschiedene Sorten, bekommen Sie von uns!

Zu später Stunde für den harten Kern, auf Wunsch

Gulasch Suppe, Rindfleisch und Kartoffel über dem Lagerfeuer mit Haus Brot
Preis pro Portion € 9,90 **Stück**
Kesselgulasch, Rindfleisch, frisches Gemüse und Kartoffel über dem Lagerfeuer mit Haus Brot
Preis pro Portion € 9,90 **Stück**
Chili con Carne, mit Bohnen, Mais und Chili über dem Lagerfeuer mit Haus Brot
Preis pro Portion € 9,90 **Stück**
Käseplatte, mit Weich- und Hartkäse, Feigensenf, gefüllten Paprika und anderen Beilagen, Haus Brot
Preis pro Portion € 10,90 **Stück**

Das Mitbringen von Speisen und Getränken jeder Art ist nicht gestattet!

Allgemeine Informationen:

Die von Ihnen gewählten Speisen werden Ihnen per Mail, mit den Preisen bestätigt. Die Speisen sind spätestens 14 Tage vor Ihrem Event zu bezahlen!
Unsere Hausbank: Erste Bank IBAN AT142011128437419102, Linxs GmbH
Preis der Deko pro angefangenen Tag € 145.
Sie können auch selbst dekorieren
Getränke sind lagernd und werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet
Bezahlung in Bar, mit Visa, Bankomat oder MasterCard, am Event Ende

Getränke sind ausreichend vorhanden und müssen nicht bestellt werden.

Unterschiedliche Biersorten vom Fass sind möglich. Wählen Sie Ihr Wunschbier vom Fass.

Akonti werden auf die Gesamtrechnung, Speisen/Getränke angerechnet.
***Überzahlungen werden in bar übergeben oder auf Ihr Konto rücküberwiesen*.**

Es gibt eine große Schnapsbar!
Jeder Gast kann seinen Schnaps auch selbst bezahlen.

Ende von Musikdarbietungen: 22:00 Uhr
Betriebsschluss: 24:00 Uhr

Die Speisenabfolge kann noch bis 14 Tage vor dem Event schriftlich geändert werden.
Bei Stornierung des Events sind 20% der vereinbarten Speisekosten zu bezahlen.
Siehe Stornobedingungen!

Preise sind freibleibend und von der Kostenentwicklung am Markt abhängig!
Wenn die Bestellung bezahlt ist, gilt der vereinbarte Preis.

Angebotene und bezahlte Bestellungen behalten den per Mail von uns bestätigten Preis, auch bis 2027!

Die Preise dieser Speisekarte sind bis 31.12.2026 gültig

Allergeninformation abhängig von Ihren Gewürz Wünschen

Buchstabencode und Kurzbezeichnung

Die Allergeninformation bei Getränken und Speisen wird gewissenhaft durchgeführt und finden Sie in unserer Speisekarte.

Wir schließen jede Verantwortung bei falscher Kennzeichnung Dritter (Lebensmittelhersteller) aus.

Speisen werden nach Ihren Wünschen geschmort, gewürzt und bearbeitet.
Wählen Sie daher die Speisen und Getränke mit Bedacht und Eigenverantwortung.
Unser Chefkoch und BBQ-Meister der, soweit dies möglich ist, auf Fertigprodukte Dritter verzichtet, unterstützt Sie bei der Auswahl und beratet Sie in Fragen der Allergene!

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste mit den von Ihnen gewählten Speisen verwöhnen zu dürfen!

Aus umwelt-ökologischen Gründen, werden Speisen die Unmengen an Öl benötigen (z.B. Schnitzel, Pommes) nicht angeboten, sind auf Wunsch aber möglich!