



EISCHER^s

Feste feiern mit Stil -
BUFFETVORSCHLÄGE & MEHR

Essen, trinken, feiern

...und das mit Stil! Wir vereinen Gemütlichkeit mit dem berühmt berüchtigten

Wiener Charme und schaffen so den perfekten Rahmen für Ihre unvergessliche Feier!

Seit vielen, vielen Jahren gibt es die Familie Eischer schon in Neustift am Walde. Bereits seit mehreren Generationen betreiben wir einen Buschenschank- und Heurigenbetrieb und das machen wir mit Herzblut. Damals wie heute arbeitet die Familie eng zusammen, um unsere Gäste nicht nur mit Speis und Trank zu versorgen, sondern um ihnen auch die Wiener Heurigenkultur näher zu bringen. Und wo ginge das wohl besser als bei einem Betrieb, der seit Generationen nur das eine tut: regionale Produkte verarbeiten und an den Gast bringen.

Unsere Buffetvorschläge sind nach den Neustifter Rieden benannt, die unseren Wein so einzigartig machen. Für alle Arten von Festlichkeiten bieten wir die richtige Atmosphäre und schmackhafte Buffets ab 20 Personen:

DAS HACKENBERGBUFFET

- Knuspriger Kümmelbraten
- saftiges Geselchtes
- faschierte Laibchen
- köstliche Blunz'n
- Brathenderl frisch aus dem Rohr

dazu Krautsalat, Bohnen-Maissalat, frische Salate nach Saison, sowie Hausbrot und Gebäck

Preis pro Person € 17,80

DAS MITTERBERGBUFFET

- Schinkenröllchen mit Kren
- saftiger Schweinsbraten und Geselchtes
- faschierte Laibchen
- köstliche Blunz'n
- Backhenderl aus dem Pfandl
- kleine Wiener Schnitzel vom Schwein aus dem Pfandl
- überbackene Schinkenfleckerl
- gebackenes Gemüse mit Kräutersauce
- gebratene Ente mit Rotkraut

dazu Sauerkraut, Serviettenknödel, Erdäpfelsalat, Krautsalat, Bohnen- und Maissalat sowie frische Salate nach Saison, sowie Hausbrot und Gebäck

Preis pro Person € 25,90

Heurigenplatten

Weniger als 20 Personen und bärenhungrig? Zwischen 3 und 19 Personen richten wir Ihnen gern g' mischte Heurigenplatten mit Schnitzerl, Kümmelbraten, Surbraten und Blunz'n sowie Serviettenknödel, Sauerkraut und gemischtem Salat. Die Platten werden direkt für Ihre Gäste auf den Tischen eingestellt. Gerne erfüllen wir auch besondere Speisewünsche.

Bitte sprechen
Sie mit uns darüber!



Essen, trinken, feiern

DAS NEUBERGBUFFET

- Begrüßungshäppchen mit diversen Aufstrichen
- anschließend knuspriger Kümmelbraten
- saftiges Geselchtes
- Rindszunge
- Blunz´ngröstel
- kleine Wiener Schnitzerl vom Schwein aus dem Pfandl
- Brathenderl
- überbackene Schinkenfleckerl
- gebackenes Gemüse mit Kräutersauce
- Spinatstrudel
- Gemüsestrudel
- Eiernockel mit grünem Salat

dazu Sauerkraut, Serviettenknödel, Senf und Kren, Erdäpfelsalat, Krautsalat, Bohnen- und Maissalat, frische Salate nach Saison, sowie Hausbrot und Gebäck

Preis pro Person € 26,90

Naschereien

Gerne bieten wir Ihnen nach Bestellung folgende Köstlichkeiten an:

Handgezogener Topfen- und

Apfelstrudel

Preis pro Person € 3,10

Tiramisu

Preis pro Person € 3,10

Scheiterhaufen mit Schneehaube

Preis pro Person € 3,50

Topfenknödel mit Beerenspiegel

Preis pro Person € 4,30

Neustifter Käsereise

Preis pro Person € 4,30

Zusätzliches auf Anfrage

- Spanferkel mit Sauerkraut, Knödel und Salat
- Erdäpfel- und Gemüsestrudel
- Alt Wiener Kessulgulasch
- Gefüllter Kümmelbraten
- Spinat-Lachs-Pfanne
- Zwetschken- und Marillenstrudel
- Gugelhupf mit Schlagobers und heißem Schokoladenaufguss nach Großmutter's Rezept

Selbstverständlich ist es möglich, unsere Buffetvorschläge individuell Ihrem Geschmack anzupassen, und die verschiedenen Speisen der angegebenen Vorschläge zu mischen.

& MEHR

Musik

Auf Wunsch organisieren wir für Ihre individuelle Feier auch typisch traditionelle Heurigenmusik.

Empfang

Gerne bereiten wir für Sie je nach Jahreszeiten auch Empfänge in unserer Vinothek „Der Weinkeller“ mit Sekt, Punsch, Glühwein oder Sturm.

Torten

Torten für Geburtstage, Jubiläen und anderen Feierlichkeiten bestellen wir gerne in verschiedenen Größen, je nach Wahl mit oder ohne Dekor.

Gedeck & Blumen

Gerne passen wir das Gedeck der Tische an den Anlass Ihrer Feier an und sorgen für Blumengestecke je nach Saison auf Anfrage



Allgemeines

Sie suchen nach dem perfekten Ort für Ihre Feierlichkeit? Wir haben gleich mehrere Möglichkeiten!



Das **Kronenstüberl** hat Platz für bis zu 70 Personen, eingerichtet mit traditionellem Vollholzmöbeln. Das Herzstück stellt der Kachelofen aus Handkeramik dar, umgeben von uriger Einrichtung aus Vollholz.

Die Veranda kann bis zu 50 Personen gemütlich beherbergen und überzeugt nicht nur durch die Einrichtung im modernen Landhaus-Stil, sondern auch durch einen offenen Kamin und eigener Bar aus Kastanienholz. Die verglaste Front kann komplett geöffnet werden und ermöglicht einen direkten Zugang zur Gästeterrasse.



Bei Schönwetter lädt die **Gästeterrasse** unsere Gäste mit Platz für bis zu 140 Personen ein, geschmackige Speisen und exzellente Weine zu probieren.

Im Schankraum:

in der „Schank“ bei freier Tischwahl

im „Vereinseck“ mit Platz für bis zu 8 Personen

am „Stammtisch“ mit Platz für bis zu 8 Personen



Unser geschichtsträchtiger **Weinkeller** fasst bis zu 40 Gäste und vereint geschickt Tradition und Moderne. Der Weinkeller eignet sich bestens – je nach Jahreszeit – zur Begrüßung von Gästen mit Sekt, Punsch, Glühwein oder ausgesuchten Weinen.

Wir nehmen Ihre Reservierung gerne telefonisch oder schriftlich entgegen. Bitte beachten Sie, dass wir Absagen kostenfrei und nur in schriftlicher Form bis zu vier Wochen vor dem Termin entgegen nehmen. Für spätere Stornierungen werden 15% des Buffetpreises, zwei Wochen vor dem Termin 50% des Buffetpreises in Rechnung gestellt. Eine genaue Personenanzahl benötigen wir bis spätestens 3 Tage vor Ihrer Feierlichkeit. Die Bezahlung erfolgt im Anschluss an Ihre Veranstaltung in bar oder mit Bankkarte (Mastercard, Visa, Bankomat). Unsere Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben. Unser Team dankt für Ihr Trinkgeld.