



## UNIVERSITÄTSBRÄUHAUS

Alserstraße 4, Campus Altes AKH,  
 Hof 1, A-1090 Wien  
 Tel 01-409 18 15 Fax 01-409 18 10  
 E-mail: [campus@unibrau.at](mailto:campus@unibrau.at)  
[www.unibrau.at](http://www.unibrau.at)





## Speisen

### BRÖTCHEN

#### **rustikale Schwarzbrot-Brötchen**

diversen Aufstrichen (auch vegetarisch)  
kaltem Schweinsbraten, Rohschinken, Käse  
Bauernblunze, Salami,..

#### **Sandwiches (Weißbrot und/oder Schwarzbrot)**

deftigen Aufstrichen (auch vegetarisch)  
Haussalami, Käse, Selchkarree  
Mozzarella/Paradeiser, Gemüse,...

#### **Sandwiches (Weißbrot und/oder Schwarzbrot)**

pikanten Aufstrichen (auch vegetarisch)  
diversen Wurstsorten, Thunfisch,  
Lachs-, Kaviarersatz, Käse,...



## FINGERFOOD

### Gemüse

Cru d'été (Rohkoststicks mit verschiedenen Dips)  
gebackenes Gemüse (Champignons, Zucchini,...)  
kleine Frühlingsrollen  
Tofuspießchen  
Kichererbsenbällchen  
Palatschinken-Wraps  
gefüllte Blätterteigbäckerrei

### Fleisch

kleine Wiener Schnitzel  
Hühnerspießchen  
Lammspießchen  
Würstel im Schlafrock  
gefüllte Hühnerflügerln

### Fisch

Shrimps im Backteig  
Scampi Spieß  
Miesmuscheln in der Schale gratiniert  
gebeizter Lachs auf Erdäpfelpuffer  
Heringsalat

### Salate

Geflügelsalat mit Curry und exotischen Früchten  
Griechischer Bauernsalat  
marinierter Thunfischsalat  
Erdäpfel-Vogelersalat mit Backhendlstücken

### Süss

Jour Plunder  
Petit Fours  
frischer Fruchtsalat  
Brandteigkrapferln  
Mousse au Chocolat im Glas serviert



## BUFFETS

### Buffet Wahlspeisen

Stellen Sie sich Ihr Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen selbst zusammen:

#### Vorspeisen

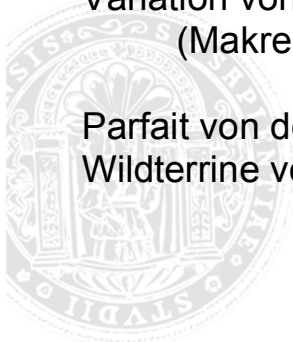
Schinkenröllchen, fein garniert  
kalter Schopfbraten, reichlich garniert, mit saurem Gemüse  
Haussulz mit Zwiebelringen, Essig und Öl  
Bauernterrine im Teig gebacken mit Sauce Tatare  
Variation von Schinken mit Krensauce  
Rohschinken mit Melone  
Schinkenmousse mit Rohschinken und Melonensalat

Rindfleischsülzchen mit roter Zwiebelvinaigrette  
mariniertes Rindfleisch mit Kernöl und Zwiebel  
kaltes Roastbeef mit Gemüse-Eissalat und Schnittlauchsauce  
Vitello tonato – Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce und Kapernbeeren

Mozzarella mit Paradeisern, Basilikum und Olivenöl  
mariniertes Gemüse „Anti pasti“ mit Basilikum Pesto  
Schafkäse in Olivenöl auf Ruccola mit Paradeisern  
Wildpilzterriner mit frischen Kräutern

Heringsalate  
Avocadomus mit Krabben und Scampi  
Variation vom Lachs mit Räucherlachs, hausgebeiztem Lachs, Graved  
Lachs, Lachstartar  
Variation von Räucherfischen mit Oberskren und Preiselbeerobers  
(Makrele, Forelle, Aal und Schillerlocke)

Parfait von der Entenleber  
Wildterriner vom Nasswalder Edelmilch



## **Salate**

Blatt- & Gemüsesalat mit verschiedenen Dressings  
Nudelsalat (auch vegetarisch möglich)  
Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse und Oliven  
pikanter Geflügelsalat mit Curry und exotischen Früchten  
marinierter Thunfischsalat  
Erdäpfel-Vogerlsalat mit Backhendlstücken

## **Suppen**

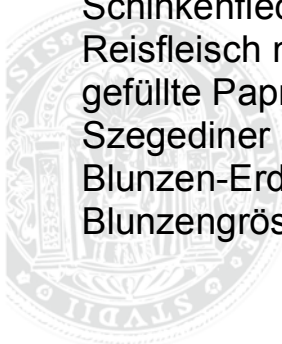
kräftige Rindsuppe mit Einlage  
(Leberknödel, Schöberl, Frittaten, Gemüse,...)  
Wiener Suppentopf (Nudeln, Huhn, Rindfleisch, Gemüse)  
Alt Wiener Erdäpfelsuppe  
Knoblauchsuppe  
Haxelsuppe mit Kren  
Krautsuppe mit Rahm  
Bohnensuppe mit Speck  
Zwiebelsuppe  
Gemüsesuppe (mit Gemüse nach Wahl)  
Gulaschsuppe

## **Fisch**

Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilerdäpfeln  
Zander gebacken mit Erdäpfelsalat  
Bouillabaisse nach Französischem Rezept  
gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat mit Petersilerdäpfeln

## **Klassiker**

Erdäpfelgulasch mit Hausbrot  
Faschierte Laibchen mit Erdäpfelsalat  
Fleisch- & Wurstknödel auf jungem Kraut  
Schinkenfleckerln (auch überbacken)  
Reisfleisch mit geriebenem Käse  
gefüllte Paprika mit Paradeissauce  
Szegediner Krautfleisch  
Blunzen-Erdäpfelstrudel mit Speckkraut  
Blunzengröstl mit frischem Kren



## **Huhn / Pute**

Backhendl mit Erdäpfel-Gurkensalat  
Hühnergeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Röstinchen  
Putenrahmgulasch mit Butternockerln

## **Schwein**

Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat  
Schopfbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel  
Schweinsfilet im Speckhemd mit Fisolen und Braterdäpfeln  
Surschnitzel gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat  
Steirisches Wurzelfleisch mit Kren und Salzerdäpfeln

## **Rind**

gekochtes Gustostück vom BIO-Rind mit Dillfisolen und Rösterdäpfeln  
Rindersaftgulasch mit Semmelknödel  
gespickter Rindsbraten mit Wurzelrahmsauce und Serviettenknödel  
Rindsroulade mit Wurzelrahmsauce und Teigwaren  
Roastbeef mit Kräuterkruste und Marktgemüse

## **Kalb**

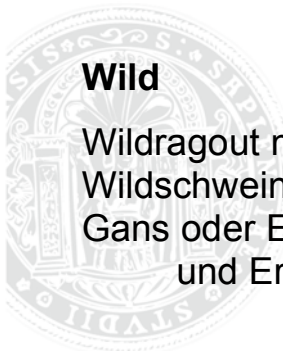
Wiener Schnitzel  
Kalbsnierenbraten mit Erbsenreis  
gefüllte Kalbsbrust mit saisonalem Gemüse  
Geschmorte Kalbshaxenscheibe in Riesling-Wurzelsauce mit Gremolada  
und Polentataler

## **Lamm**

Lammkeule gebraten mit Käseerdäpfeln und Ratatouille  
pikantes Lammragout mit Gemüse und Teigwaren  
Lammsattel gebraten mit Erdäpfelgratin und Speckbohnen

## **Wild**

Wildragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren  
Wildschweinbraten mit Wurzelgemüse und Semmelknödel  
Gans oder Ente gebraten mit Rotkraut, Speck-Krautsalat  
und Erdäpfelknödel



## **Vegetarisch**

Krautfleckerln mit geschrotetem Pfeffer  
Gemüsestrudel (mit Gemüse nach Wahl)  
Schwammerlragout mit Serviettenknödel  
Kürbisgulasch mit Petersilerdäpfeln  
Spinat- oder Pilzknödel  
Lauch-Zwiebel Quiche  
Gemüselasagne mit Paradeissauce  
geräucherter Tofu mit WOK-Gemüse auf Reissockel

## **Dessert**

Süße Strudelvariation mit Vanillesauce  
Topfenknödel mit Zwetschkenröster  
Powidltascherln in zerlassener Butter  
Marillenknödel in Butterbröseln  
Dukatenbuchteln mit Vanillesauce  
Waldviertler Mohnnudeln  
Joghurtcreme mit Beeren  
Schokolademus im Glas serviert

## **Käseplatte**

mit heimischen und internationalen Käsen, reichlich garniert

Fragen Sie bitte auch nach unseren saisonalen Spezialitäten!



## Getränke

### Alkoholfreie Getränke (Pfandflaschen)

Mineralwasser	0,33l oder	0,75l
Coca Cola, Almdudler,....		0,35l
div. Fruchtsäfte		0,25l
BIO-Fruchtsäfte		0,25l
Tonic, Bitter Lemon		0,20l
Red Bull		0,25l

### Bier

Flaschenbier „Raxkönig“	0,33l (Einwegflasche)
Universitätsbräu Fassbier	30l oder 50l
Märzen, Pils oder Zwickl	

### Weine

Grüner Veltliner	0,75l
Riesling	0,75l
Gemischter Satz	0,75l
Chardonnay	0,75l
Zweigelt	0,75l
Blaufränkisch/Zweigelt	0,75l

### Sekt & Prosecco

Italienischer Prosecco	0,75l
Henkell Sekt	0,75l
Schlumberger Sparkling	0,75l
Hajszan Rosé Sekt, brut	0,75l

### Kaffee & Tee

Nespresso Espresso Maschine  
Demmer Tee (einzeln verpackt)





## Equipment

Biertischgarnituren  
Stehtische  
Buffettische

Tischtücher  
Stoffservietten  
Hussen

Teller  
Gläser (AF, Bier, Wein, Sekt, Schnaps,...)  
Besteck  
Buffetgeschirr, Warmhaltebehälter

Kühlschrank  
Zapfanlage (Durchlaufkühler)  
Nespresso Maschinen

Sonnenschirme (5x5 Meter)  
Pagodenzelte  
Kühl-LKW (nur mit Personal)

Punschkocher  
Maroniofen (nur mit Personal)

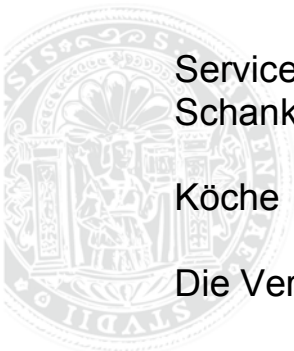
## Personal

Hilfskräfte für den An- & Abtransport sowie den Auf- Abbau

Servicekräfte  
Schankkräfte

Köche

Die Verrechnung erfolgt nach vollen Stunden.



## **Zusatzleistungen**

### **Blumen**

Gerne organisieren wir Ihnen die gewünschte Blumendeko. Egal ob Gestecke oder Blumenvasen. Selbstverständlich richten wir uns ganz nach Ihren Vorstellungen.

Die Kosten dafür verrechnen wir 1:1 an Sie weiter, bzw. fügen die Rechnung vom Blumenfachhandel der Gesamtrechnung hinzu.

### **Torten**

Diese produzieren wir nicht selbst im Unibräu. Aber auf Grund unseres engen Kontaktes zu verschiedenen Konditoreien und Zuckerbäckern können wir auch dies gerne für Sie organisieren.

Die Kosten dafür verrechnen wir 1:1 an Sie weiter, bzw. fügen die Rechnung der Torte der Gesamtrechnung hinzu.

### **Musik oder Photographen**

Gerne geben wir Ihnen die Kontaktdaten der uns bekannten Profis weiter.

### **Punsch & Maroni** (nur während der Vorweihnachtszeit)

Wir bauen Ihnen eine Punschbar mit verschiedenen Getränken (Orangepunsch, Glühwein, Glühmost, Beerenpunsch, alkoholfreier Punsch) auf. Dazu liefern wir natürlich auch die Punschhäferln und bieten auf Wunsch auch Schankpersonal an.

Weiters können wir Ihnen einen Maroniofen (nur mit unserem Personal) zur Verfügung stellen.



