

VORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Willkommen im Grünspan!

Am Fuße des Wilhelminensbergs, im 16. Bezirks Wiens gelegen, befindet sich seit über 100 Jahren dieses Wirtshaus mit einem der schönsten Biergärten der Stadt.

Plachuttas Grünspan ist die Wohlfühloase für Jedermann. Ganz gleich, ob es sich um eine legere, kleine Feier im Bier-Wirtshaus-Ambiente handelt, ein stillvolles Jubiläum für bis zu 250 Personen, eine Trauerfeier zum Andenken für Ihre Liebsten, oder zur Entspannung im prachtvollen Gastgarten oder vor dem Kamin.

Die hervorragende Qualität der Speisen, sowie großzügige Portionen zu vernünftigen Preisen, sind die Eckpfeiler des kulinarischen Angebots. Die Speisenauswahl bietet einen Querschnitt durch die Österreichische, insbesondere die Wiener Küche.

Das eigens von der Ottakringer Brauerei für den Grünspan gebraute Hausbier, sowie andere Bierspezialitäten, als auch eine Auswahl an ausgezeichneten Weinen heimischer Winzer, sind das Kernstück unseres Getränkeangebots.

Wir sind selbstverständlich auch stets darum bemüht, Ihre individuellen Wünsche nach Möglichkeit zu erfüllen.

Ihr Grünspan Team freut sich auf Ihren Besuch!



WIENER HAUSMANNSKOST BUFFET

ab 30 Personen | pro Person 38,0 €

KALTE SPEISEN

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit Balsamicoglaze & Olivenöl GLOR

Brat'l Carpaccio mit Kernölcreme & gerösteten Kürbiskernen CGL

Haussulz vom Weideochsen mit Käferbohnen, Radieschen & gehacktem Ei CLMO

SUPPEN

Plachuttas kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Suppeneinlagen ACGL

WARME SPEISEN

„Das Brat'l“ Schweinsbraten mit Gabelkraut & Brez'nknödel ACGHLO

Schulterscherzelgulasch vom Weideochsen ACGHLO

Kroketten vom Weiderind mit Schafskäse mit Petersilienerdäpfel ACGL

Fischgericht des Monats mit Petersilienerdäpfel DGL

Vegane Krautfleckerl AL

Spinatstrudel mit Schafskäse vegetarisch ACGL

SALATE

Erdäpfelsalat LMO

Gemischte Blattsalate mit Wiener Dressing o

DESSERTS

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschkenröster ACGH

Pralinenschokolademousse mit frischen Erdbeeren ACGH

„Schokoladenauflauf im Hemd“ mit Schokoladensauce & Schlagobers ACGH

GRÜNSPAN BUFFET

ab 35 Personen | pro Person 46,0 €

KALTE SPEISEN

Beef Tatar mit Butter ACDGM

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit Balsamicoglace & Olivenöl GO

Brat'l Carpaccio mit Kernölcreme & gerösteten Kürbiskernen CGL

Haussulz vom Weideochsen mit Käferbohnen, Radieschen & gehacktem Ei CLMO

SUPPEN

Plachuttas kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Suppeneinlagen ACGL

Cremesuppe nach Saison

WARME SPEISEN

Gustostücke vom österreichischen Weiderind
mit Markscheibe, getoastetem Schwarzbrot, Wurzelgemüse,
Bouillonerdäpfel, Schnittlauchsauce & Apfelkren ACGLO

„Das Brat'l“ Schweinsbraten mit Gabelkraut & Brez'nknödel ACGHLO

Schulterscherzelgulasch vom Weideochsen ACGHLO

„Schnitzel Wiener Art“ vom Schweinskarree ACGL

Fischgericht des Monats mit Petersilienerdäpfel DGL

Vegane Krautfleckerl AL

Spinatstrudel mit Schafskäse vegetarisch ACGL

SALATE

Rucola-Eisberg-Salat O

Erdäpfelsalat LMO

DESSERTS

Pralinenschokolademousse mit frischen Erdbeeren ACGH

Panna Cotta mit Erdbeermark & Knuspermandeln GH

„Schokoladenauflauf im Hemd“ mit Schokoladensauce & Schlagobers ACGH

Apfelstrudel mit Schlagobers ACGH

DAS KLEINE À LA CARTE

Verrechnung nach Konsumation.

**Der Veranstalter wählt eine kleine Auswahl
an Gerichten von der aktuellen Speisekarte.
Die wir gerne auf Anfrage zusenden.**

MENU OPTIONEN

2-3 Vorspeisen

3-4 Hauptspeisen

2-3 Desserts

AUF WUNSCH FESTLICH GEDECKT

Weißer Tischdecke & Stoffservietten

1,70 € pro Person

ZUR WEIHNACHTSZEIT

Weihnachtspunsch

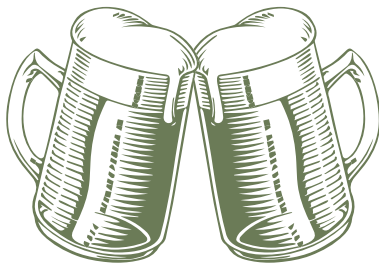
4,90 € pro Person

6 Stück Maroni im Stanitzel

3,70 € pro Person

***Punsch & Maroni im Zelt vor dem Lokal ab 15 Personen
(eigener Maroniofen)**

Bitte beachten Sie: Werden keine Desserts konsumiert, sondern eine Torte als Nachspeise selbst
mitgebracht, wird ein Gabelgeld von 2,90 € pro Person verrechnet.



GRÜNSPAN HAUSBIER

Frisch aus der Ottakringer Brauerei
für uns gebraut

0,3L 4,4 | 0,5L 5,5

	0,3l	0,5l
BIO ZWICKL naturtrüb, malzig, mild hopfig	4,5	5,7
ZWICKL ROT naturtrüb, Malzaroma, rotbraunes Vollbier	4,5	5,7
PILS leicht & erfrischend, hopfiger Geschmack	4,5	5,7
SCHNITT mildes Karamell-Malzaroma, dunkleres Bier	4,4	5,5
DUNKLES feine Malzaromen, das Bier für Kenner	4,5	5,7
INNSTADT WEISSBIER das Original aus Passau	4,5	5,7
NULL KOMMA JOSEF alkoholfreies Flaschenbier		4,6

SCHANKWEINE 1/8

Grüner Veltliner	4,2
Weingut Taubenschuss, Poysdorf	
Zweigelt	4,2
Weingut Heidehof, Obermarkersdorf	

WEINMISCHGETRÄNKE

Spritzer weiß / rot	1/4 l	4,4
Weiss- / Rotwein mit Almdudler	1/4 l	5,1

EDELBRÄNDE 2 cl

Bockbier Ottakringer Edelbierbrand	4,8
Marille Brennerei Wallner	4,9
Walnuss Brennerei Guglhof	5,0
Himbeere Wieser Wachau	5,5
Williamsbirne Brennerei Jöstl	5,5
Vogelbeere Gänserndorfer Edelbrände	5,5
Grappa	4,6

ÖSTERREICHISCHE SPITZENWEINE GLASWEISE

	1/8 l	0,75 l
WEISS		
Wiener Gemischter Satz 2022	6,2	37,0
Weingut Zahel, Wien		
Chardonnay 2022	6,6	39,0
Weingut Auer, Carnuntum		
Gelber Muskateller 2022	6,6	39,0
Weingut Hagn, Weinviertel		

	1/8 l	0,75 l
ROT		
Zweigelt „Heideboden“ 2020	6,9	41,0
Weingut Gsellmann, Neusiedlersee		
Blaifränkisch 2020	6,9	41,0
Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland		
Wiener Trilogie (Zw, Me, Cs) 2018	7,4	44,0
Weingut Wieneringer, Wien		

	1/8 l	0,75 l
ROSÉ		
Rosé 2022	6,1	36,0
Weinkellerei Leth, Fels am Wagram		

	1/16 l
SÜSS	
Beerenauslese 2017	5,5
Weingut Tschida Angerhof, Illmitz	

OTTAKRINGER RADLER alkoholfrei, Zitrone-Minze	0,5l	5,2
------------------------------------------------------------	------	-----

WEISSWEINE & ROSÉ

Gemischter Satz Weingut Zahel / Wien, frisch & leicht	2022	37,0
Chardonnay Weingut Auer / Bruck a. d. Leitha, Carnuntum, reife Fruchtaromen & schöne Dichte	2022	39,0
Gelber Musakteller Weingut Hagn / Mailberg, Weinviertel, blumiger Duft, leicht & frisch	2022	39,0
Grüner Veltliner „Hochterrassen“ Weingut Salomon / Kremstal, viel Frucht und Frische am Gaumen	2021	39,0
Riesling Kamptal DAC <i>bio</i> Weingut Loimer / Kamptal, klar & frisch im Abgang	2022	42,0
Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“ <i>bio</i> Weingut Tement / Südsteiermark, voll und würzig, feine Mineralik	2021	46,0
Riesling „Nussberg“ <i>bio</i> Weingut Wienering / Wien, fruchtige Nase, voll & ausgewogen im Abgang	2019	49,0
Grüner Veltliner Smaragd „Kimberg“ <i>bio</i> Weingut Domäne Wachau / Dürnstein, fruchtig & elegant	2021	56,0
Rosé Weinkellerei Leth / Fels am Wagram, harmonisch & elegant, zart im Abgang	2022	36,0

ROTWEINE

Zweigelt „Heideboden“ Weingut Weingut Gsellmann / Neusiedlersee, intensive Beerenfrucht, dezentes Tannin	2020	41,0
Blaufränkisch Weingut Kerschbaum / Mittelburgenland, dunkle Beerenaromen, weich im Abgang	2020	41,0
Wiener Trilogie (ZW, ME, CS) Weingut Wienering / Wien, leichtes Barrique, saftige dunkle Fruchtnase	2018	44,0
Legends (CS,ME) Weingut Scheiblhofer / Neusiedlersee, komplexe Struktur, aromatisches Eichenflair	2020	54,0
Cabernet Sauvignon „Ried Aubübel“ Weingut Netzl / Carnuntum, weich am Gaumen, schmeichelnder Abgang	2018	57,0
Heideboden (ZW, BF, CS) Weingut Umathum / Neusiedlersee, feine Beerenaromen, mild am Gaumen	2018	58,0

WIR FREUEN UNS AUF IHRE AUSWAHL!

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne mit persönlicher Beratung zur Verfügung.
Bitte kontaktieren Sie uns unter office@gruenspan.at oder 01 480 57 30-46.

plachutta.at