

## VORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

### **Willkommen im Grünspan!**

Am Fuße des Wilhelminenbergs, 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

**Schulterscherzgelasch 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

WIRTSHAUS & BIERGARTEN

Ein Wirtshaus der Familie Plachutta

## 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

Speisen- & Preisänderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise in Euro.



# GRÜNSPAN

WIRTSCHAUS & BIERGARTEN

Ein Wirtshaus der Familie Plachutta

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

### SCHANKWEINE 1/8

<b>Grüner Veltliner</b>	4,2
Weingut Taubenschuss, Poysdorf	
<b>Zweigelt</b>	4,2
Weingut Heidehof, Obermarkersdorf	

### WEINMISCHGETRÄNKE

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

### EDELBRÄNDE 2 cl

<b>Bockbier</b> Ottakringer Edelbierbrand	4,8
<b>Marille</b> Brennerei Wallner	4,9
<b>Walnuss</b> Brennerei Guglhof	5,0
<b>Himbeere</b> Wieser Wachau	5,5
<b>Williamsbirne</b> Brennerei Jöbstl	5,5
<b>Vogelbeere</b> Gänserndorfer Edelbrände	5,5
<b>Grappa</b>	4,6

### ÖSTERREICHISCHE SPITZENWEINE GLASWEISE

<b>WEISS</b>	1/8l	0,75l
<b>Wiener Gemischter Satz 2022</b>	6,2	37,0
Weingut Zahel, Wien		
<b>Chardonnay 2022</b>	6,6	39,0
Weingut Auer, Carnuntum		
<b>Gelber Muskateller 2022</b>	6,6	39,0
Weingut Hagn, Weinviertel		
<b>ROT</b>	1/8l	0,75l
<b>Zweigelt „Heideboden“ 2020</b>	6,9	41,0
Weingut Gsellmann, Neusiedlersee		
<b>Blaufränkisch 2020</b>	6,9	41,0
Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland		
<b>Wiener Trilogie (Zw, Me, Cs) 2018</b>	7,4	44,0
Weingut Wieninger, Wien		
<b>ROSÉ</b>	1/8l	0,75l
<b>Rosé 2022</b>	6,1	36,0
Weinkellerei Leth, Fels am Wagram		
<b>SÜSS</b>	1/16l	
<b>Beerenauslese 2017</b>	5,5	
Weingut Tschida Angerhof, Illmitz		

<b>OTTAKRINGER RADLER</b> alkoholfrei, Zitrone-Minze .....	0,5l	5,2
--	------	-----

## WEISSWEINE & ROSÉ

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

## ROTWEINE

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



# GRÜNSPAN

WIRTSHAUS & BIERGARTEN

Ein Wirtshaus der Familie Plachutta

## 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](mailto:office@gruenspan.at) oder 01 480 57 30-46.

[plachutta.at](http://plachutta.at)

Allergene gemäß Codexempfehlung: A Glutenhaltiges Getreide/ B Krebstiere/ C Ei/ D Fisch/ E Erdnuss/ F Soja/ G Milch/  
H Schalenfrüchte/ L Sellerie/ M Senf/ N Sesam/ O Sulfite/ P Lupinen/ R Weichtiere