

Restaurant  
**Napoleonwald**



## Menü & Buffetvorschläge 2011

*Sehr geehrte Damen und Herren!*

*Gerne können Sie unter den folgenden Menü- & Buffetvorschlägen wählen, und falls erwünscht, stellen wir für Sie sehr gerne weitere Vorschläge nach Ihren Wünschen zusammen!*

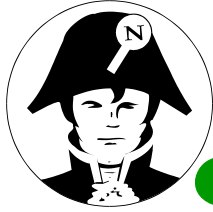
*Für Fragen oder weitere Informationen, stehen wir Ihnen natürlich jederzeit, unter der Telefonnummer 01/8883162 bzw. Faxnummer 01/8872254 gerne zur Verfügung!*

*Wir hoffen, Ihren geschätzten Erwartungen entsprochen zu haben und verbleiben*

*mit freundlichen Grüßen*

***Familie Aibler & Mitarbeiter***

***Aibler's Napoleonwald GmbH  
Jaunerstrasse 5, 1130 Wien  
Tel: 01-8883162 Fax: 01-8872254***



*Restaurant*  
**Napoleonwald**



**Buffet 1:**

*Mozzarella mit Tomaten & Basilikum*  
*Rauchforelle mit Oberskren*  
*Tiroler Rohschinken mit Grana & Melone*  
*Vitello Tonnato*  
*Anti Pasta*

---

*Grißnockerlsuppe*  
*und/oder*  
*Tomatencremesuppe mit Basilikum*  
~~~~

*Rindsbraten mit Butternockerl*  
*Backhenderl mit Reis*  
*Ente gebraten mit Maronirotkraut*  
*& Erdäpfelnödel*  
*Branzinoilet gebraten auf Zucchini Gemüse*  
*& Rosmarinerdäpfel*  
*Spinatlasagne mit Schafkäse*  
~~~~

*Reichhaltiges Salatbuffet*

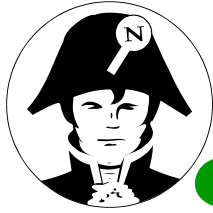
---

*Panna Cotta*  
*Gebackene Apfelspalten mit Zimteis*  
*Topfenstrudel mit Vanillesauce*  
*Obstsalat*  
*Käse*  
~~~~

**EUR 33,80**

*Gedeck € 2,30 pro Person.*  
*Zahlungsmöglichkeiten: Bar, Bankomat, Visa, Diners*

***Aibler's Napoleonwald GmbH***  
***Jaunerstrasse 5, 1130 Wien***  
***Tel: 01-8883162 Fax: 01-8872254***



*Restaurant*  
**Napoleonwald**



**Buffet 2:**

*Shrimpsalat  
Schinkenröllchen gefüllt  
Gebratener Ziegenkäse auf Gurkencarpaccio  
Wildpastete mit Sauce Cumberland  
Roastbeef mit Spargel*

---

*Fritattensuppe  
Knoblauchcremesuppe*

~~~~

*Schnitzel & Gemüse gebacken  
Schweinsmedaillons gebraten auf Rahmrisolen  
Puten Cordon Bleu natur gebraten mit Jasminreis  
Bio Lachs gebraten auf asiatischem Gemüse*

*Unsere Bio Produkte werden kontrolliert durch die Kontrollstelle der Austria Bio Garantie (AT-301-Bio)*

*Grammelknödel auf Sauerkraut*

~~~~

*Reichhaltiges Salatbuffet*

---

*Maronipüree mit Schlagobers  
Schokolademousse hell und dunkel  
Schomlauer Nockerl  
Gemischtes Eis  
Käse vom Brett*

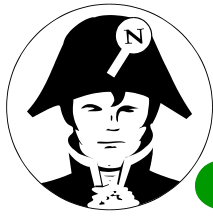
~~~~

**EUR 33,20**

*Gedeck € 2,30 pro Person.*

*Zahlungsmöglichkeiten: Bar, Bankomat, Visa, Diners*

***Aibler's Napoleonwald GmbH  
Jaunerstrasse 5, 1130 Wien  
Tel: 01-8883162 Fax: 01-8872254***



*Restaurant*  
**Napoleonwald**



**Buffet 3:**

*Gänseleberterrine mit Chutney  
San Daniele Schinken mit Melone  
Rauchlachs mit Oberskren & Dillsenfauce  
Griechischer Bauernsalat  
Altviener Mayonnaiseei*

---

*Fleischstrudelsuppe*

*Krautsuppe*

~~~~

*Garnelenspießchen auf Frischkäseravioli*

*Kalbsgulasch mit Nockerl*

*Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel*

*Rehbraten mit Gnocchi & Preiselbeeren*

*Cordon Bleu gebacken*

*Gemüselasagne*

~~~~

*Reichhaltiges Salatbuffet*

---

*Ananascarpaccio mit Zitroneneis*

*Kaiserschmarr'n mit Zwetschkenröster*

*Tira mi su*

*Cappuccinomousse*

*Käse*

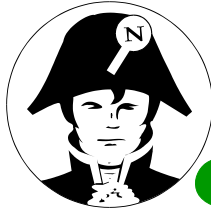
~~~~

**EUR 36,50**

*Gedeck € 2,30 pro Person.*

*Zahlungsmöglichkeiten: Bar, Bankomat, Visa, Diners*

***Aibler's Napoleonwald GmbH***  
***Jaunerstrasse 5, 1130 Wien***  
***Tel: 01-8883162 Fax: 01-8872254***



*Restaurant*  
**Napoleonwald**

**Buffet 4:**

*Gebratene Pilze auf Ruccola  
Gefülltes Ei mit Dottercreme  
Beinschinken mit Kren  
Thunfischsalat*

---

*Jungschweinsbraten mit warmen Krautsalat und Knödel  
Zanderfilet gebraten mit Gemüse & Petersilienerdäpfel  
Rinderfiletspitzen pikant mit Nudeln  
Backhuhn mit Reis  
Krautfleckerl*

~~~~

*Reichhaltiges Salatbuffet*

---

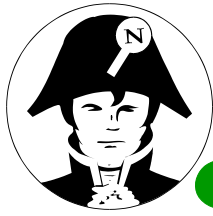
*Griesflammeri mit Sauce Caramell  
Palatschinken mit Schokoladesauce  
Orangenparfait  
Obstplatte  
Gereifter Brie mit Trauben und Nüssen*

~~~

**EUR 29,80**

*Für das Gedeck verrechnen wir € 2,30 pro Person.  
Zahlungsmöglichkeiten: Bar, Bankomat, Visa, Diners*

***Aibler's Napoleonwald GmbH  
Jaunerstrasse 5, 1130 Wien  
Tel: 01-8883162 Fax: 01-8872254***



*Restaurant*  
**Napoleonwald**



**Menü 1**

*Schinkenröllchen mit Gervais*

~~~~

*Rindssuppe mit Grießnockerl*

~~~~

*Schweinsmedaillons gebraten auf Pilzsauce mit Tagliatelle*

~~~~

*Schokolademousse auf Beerenragout*

~~~~

**EUR 28,50 / ohne Suppe EUR 26,50**

**Menü 2**

*Mozzarella mit Tomaten & Basilikum*

~~~~

*Rindssuppe mit Fritatten*

~~~~

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischtem Salat*

~~~~

*Erdbeeren auf Vanilleeis*

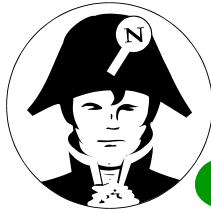
~~~~

**EUR 29,50 / ohne Suppe EUR 26,50**

*Gedeck € 2,30 pro Person.*

*Zahlungsmöglichkeiten: Bar, Bankomat, Visa, Diners*

**Aibler's Napoleonwald GmbH**  
**Jaunerstrasse 5, 1130 Wien**  
**Tel: 01-8883162 Fax: 01-8872254**



*Restaurant*  
**Napoleonwald**



**Menü 3**

*Rauchforelle mit Oberskren und Toast*

~~~~

*Gemüsecremesuppe*

~~~~

*Hühnerbrust gefüllt mit Blattspinat, Natursaft'l und Jasminreis*

~~~~

*Obstsalat mit Maraschino*

~~~~

**EUR 26,50 / ohne Suppe EUR 24,50**

**Menü 4**

*Gefülltes Ei mit Dottercreme und Lachskaviar*

~~~~

*Knoblauchcremesuppe mit Croutons*

~~~~

*Kalbskotelett gebraten mit Fisolengemüse & Erdäpfelpüree*

~~~~

*Beeren-Topfen Becher*

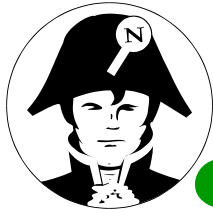
~~~~

**EUR 32,00 / ohne Suppe EUR 29,50**

*Gedeck € 2,30 pro Person.*

*Zahlungsmöglichkeiten: Bar, Bankomat, Visa, Diners*

***Aibler's Napoleonwald GmbH***  
***Jaunerstrasse 5, 1130 Wien***  
***Tel: 01-8883162 Fax: 01-8872254***



*Restaurant*  
**Napoleonwald**



**Menü 5**

*Ruccola mit Grana und Pinienkernen*

~~~~

*Anglermedaillons gebraten  
auf Tomaten-Basilikumpenne*

~~~~

*Topfenknödel mit Beerenröster*

~~~~

**EUR 27,00**

**Menü 6**

*Vitello Tonnato*

~~~~

*Zanderfilet mit Knoblauch gebraten  
auf Ratatouille & Petersilienerdäpfel*

~~~~

*Apfelspalten mit Preiselbeeren*

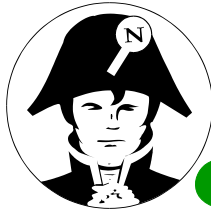
~~~~

**EUR 29,00**

*Gedeck € 2,30 pro Person.*

*Zahlungsmöglichkeiten: Bar, Bankomat, Visa, Diners*

***Aibler's Napoleonwald GmbH***  
***Jaunerstrasse 5, 1130 Wien***  
***Tel: 01-8883162 Fax: 01-8872254***



*Restaurant*  
**Napoleonwald**



**Menü 7**

*Carpaccio vom Rinderfilet*

~~~~

*Lammkrone gebraten auf Zucchini-Tomatengemüse  
& Rosmarinerdäpfel*

~~~~

*Parfait nach Saison*

~~~~

**EUR 33,50**

**Menü 8**

*Prosciutto „San Daniele“ mit Melone*

~~~~

*Bio- Lachsfilet gebraten mit Selleriepüree & Petersilienerdäpfel*

*Unsere Bio Produkte werden kontrolliert durch die Kontrollstelle der Austria Bio Garantie (AT-301-Bio)*

~~~~

*Zitronensorbet mit Minze*

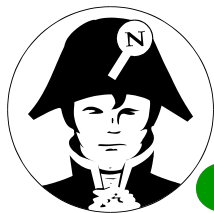
~~~~

**EUR 28,50**

*Gedeck € 2,30 pro Person.*

*Zahlungsmöglichkeiten: Bar, Bankomat, Visa, Diners*

***Aibler´s Napoleonwald GmbH***  
***Jaunerstrasse 5, 1130 Wien***  
***Tel: 01-8883162 Fax: 01-8872254***



*Restaurant*  
**Napoleonwald**



**Menü 9**

*Schottischer Rauchlachs mit Dillsenfauce, Oberskren und Toast*

~~~~~

*Wiener Erdäpfelrahmsuppe*

~~~~~

*Rinderfilet in Pfeffersauce  
mit Speckfaisolen und gebratenen Erdäpfelscheiben*

~~~~~

*Himbeertiramisu*

~~~~~

**EUR 36,50 / ohne Suppe EUR 33,50**

**Menü 10**

*Anti Pasta  
(ingelegtes Gemüse)*

~~~~~

*Nudelsuppe*

~~~~~

*Branzinofilet mit Tomaten und Oliven gebraten & Rosmarinerdäpfel*

~~~~~

*Panna Cotta*

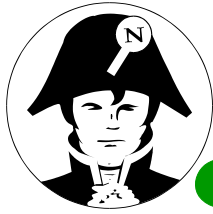
~~~~~

**EUR 29,50 / ohne Suppe EUR 26,50**

*Gedeck € 2,30 pro Person.*

*Zahlungsmöglichkeiten: Bar, Bankomat, Visa, Diners*

***Aibler's Napoleonwald GmbH  
Jaunerstrasse 5, 1130 Wien  
Tel: 01-8883162 Fax: 01-8872254***



*Restaurant*  
**Napoleonwald**



**Menü 11**

*Mayonnaise Ei*

~~~~

*Burgunder Rindsbraten mit Butterspätzle*

~~~~

*Sacherschnitte*

~~~~

**EUR 23,50**

**Menü 12**

*Leberknödelsuppe*

~~~~

*Puten Cordon Bleu natur gebraten mit Jasminreis*

~~~~

*Altwiener Apfelstrudel*

~~~~

**EUR 19,50**

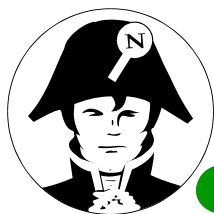
*Gedeck € 2,30 pro Person.*

*Zahlungsmöglichkeiten: Bar, Bankomat, Visa, Diners*

***Aibler's Napoleonwald GmbH***

***Jaunerstrasse 5, 1130 Wien***

***Tel: 01-8883162 Fax: 01-8872254***



*Restaurant*  
**Napoleonwald**



**Menü 13**

*Tomatencremesuppe mit Basilikum*

~~~~

*Jungschweinsbraten mit warmen Krautsalat und Knödel*

~~~~

*Bayerische Vanillecreme mit Zitronenmelisse*

~~~~

**EUR 19,50**

**Menü 14**

*Fleischstrudelsuppe*

~~~~

*Kalbsbraten mit Semmelfülle & Jasminreis*

~~~~

*Ananascarpaccio mit Zitroneneis*

~~~~

**EUR 23,50**

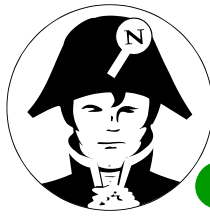
*Gedeck € 2,30 pro Person.*

*Zahlungsmöglichkeiten: Bar, Bankomat, Visa, Diners*

***Aibler's Napoleonwald GmbH***

***Jaunerstrasse 5, 1130 Wien***

***Tel: 01-8883162 Fax: 01-887225***



# Restaurant Napoleonwald



## Aperitif:

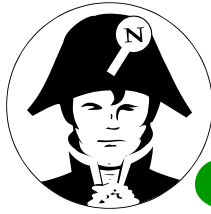
|                                    |        |         |
|------------------------------------|--------|---------|
| <i>Schlumberger trocken</i>        | 0,75l  | € 19,80 |
| <i>Prosecco</i>                    | 0,75l  | € 19,80 |
| <i>Orangensaft frisch gepresst</i> | 1l     | € 15,20 |
| <i>Orangensaft Cappy</i>           | 1l     | € 8,80  |
| <i>Beerenbowle</i>                 | 1 Glas | € 5,10  |
| <i>Früchtewodka</i>                | 1 Glas | € 5,10  |
| <i>Sherry</i>                      | 5cl    | € 4,00  |
| <i>Martini</i>                     | 5cl    | € 4,00  |

## Weine:

|                                          |       |         |
|------------------------------------------|-------|---------|
| <i>Gr. Veltliner Falkenstein Luckner</i> | 1l    | € 15,50 |
| <i>Riesling Falkenstein Luckner</i>      | 1l    | € 15,50 |
| <i>Blauer Portugieser Luckner</i>        | 1l    | € 16,50 |
| <i>Welschriesling 2010</i>               | 0,75l | € 21,80 |
| <i>Weingut Sabathi, Südsteiermark</i>    |       |         |
| <i>Grüner Veltliner "Messwein" 2010</i>  | 0,75l | € 19,80 |
| <i>Weingut Schloss Gobelsburg</i>        |       |         |
| <i>Zweigelt 2008</i>                     | 0,75l | € 19,80 |
| <i>Weingut Roisz, Burgenland</i>         |       |         |
| <i>Cuveé 2008</i>                        | 0,75l | € 21,00 |
| <i>Weingut Aumann, Thermenregion</i>     |       |         |

*Falls Sie eine Getränkepauschale wünschen kostet diese  
25,00 Euro ohne Aperitif  
28,00 Euro mit Aperitif*

**Aibler's Napoleonwald GmbH**  
**Jaunerstrasse 5, 1130 Wien**  
**Tel: 01-8883162 Fax: 01-8872254**



# Restaurant Napoleonwald



## Alkoholfreie Getränke:

|                                   |              |   |             |
|-----------------------------------|--------------|---|-------------|
| <i>Mineral Römerquelle</i>        | <i>1l</i>    | € | <i>4,50</i> |
| <i>Coca Cola, Coca Cola light</i> | <i>0,35l</i> | € | <i>2,80</i> |
| <i>Fanta, Almdudler</i>           | <i>0,35l</i> | € | <i>2,80</i> |
| <i>Schartner Bombe Zitrone</i>    | <i>0,25l</i> | € | <i>2,60</i> |
| <i>Tonic, Bitter Lemon</i>        | <i>0,20l</i> | € | <i>2,90</i> |
| <i>Pago div. Sorten</i>           | <i>0,20l</i> | € | <i>2,90</i> |

## Bier:

|                             |             |   |             |
|-----------------------------|-------------|---|-------------|
| <i>Gösser Zwickl</i>        | <i>0,3l</i> | € | <i>3,00</i> |
| <i>Gösser Zwickl</i>        | <i>0,5l</i> | € | <i>3,70</i> |
| <i>Trumer Pils vom Fass</i> | <i>0,3l</i> | € | <i>3,00</i> |
| <i>Trumer Pils vom Fass</i> | <i>0,5l</i> | € | <i>3,70</i> |

## Kaffee:

|                                  |   |             |
|----------------------------------|---|-------------|
| <i>Kleiner Brauner od. Mocca</i> | € | <i>2,00</i> |
| <i>Melange</i>                   | € | <i>2,70</i> |
| <i>Grosser Brauner od. Mocca</i> | € | <i>3,50</i> |
| <i>Capuccino</i>                 | € | <i>3,70</i> |

***Aibler's Napoleonwald GmbH***  
***Jaunerstrasse 5, 1130 Wien***  
***Tel: 01-8883162 Fax: 01-8872254***