Bankettmappe

EUROPAHAUS WIEN

ORANGERIE & BISTRO

Die ORANGERIE, Ihre Traumlocation für Hochzeiten, Seminare und Events.
Im BISTRO findet das Hotelfrühstück und das Seminar-Mittagessen statt. Exklusivmieten für geschlossene Veranstaltungen sind ebenso möglich.

TAGUNGSHAUS

In unserem TAGUNGSHAUS stehen Ihnen für Seminare, Tagungen, Kongresse uvm. fünf verschiedene Seminarräume und ein Konferenzraum zur Verfügung.

SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ

Das ***SCHLOSS*** für Traumhochzeiten, Seminare und Events!
Die weitläufige Schlosswiese lädt zu Spaziergängen ein, der weiße Kieselplatz ist der perfekte Ort für einen Aperitif, im Hintergrund das majestätische SCHLOSS.

HOTEL EUROPAHAUS

Genießen Sie unsere komfortablen Zimmer inmitten unseres weitläufigen Parks abseits der hektischen Großstadt.

ÖJAB-EUROPAHAUS

Die ÖJAB – Österreichische JungArbeiterBewegung ist ein gemeinnütziger Verein, der Studierenden und Jugendlichen ein Zuhause am Ausbildungsort zur Verfügung stellt, stationäre und mobile Pflege anbietet und in den Bereichen Bildung, Integration, Flüchtlingshilfe und Entwicklungs-zusammenarbeit tätig ist.

EUROPAHAUS WIEN

Willkommen im Europahaus Wien

Die perfekte Location für Ihr Event: ob Seminar, Kongress, Firmenfeier oder Hochzeit, im kleinen oder großen Rahmen – wir bieten Ihnen ein echtes Rundum-Paket. Vom technischen Equipment und hauseigener kulinarischer Verpflegung bis hin zu Übernachtungsmöglichkeiten in unserem Hotel – alles vor Ort in unserer 6 Hektar großen Parkanlage.

EUROPAHAUS – „the best kept secret" Wiens

Weniger als 25 Minuten vom Stadtzentrum entfernt und mitten im Grünen.
Unser Raumangebot deckt alle Bedürfnisse ab und macht jede Veranstaltung zum garantierten Erfolg.

Die Auswahl ist groß: Lichtdurchflutete Seminarräume, jene im Erdgeschoss mit direktem Ausgang ins Grüne und modernster Seminartechnik, zeitlose Eleganz der ORANGERIE oder edle Klassik im SCHLOSS Miller-Aichholz – gepaart mit einem freundlichen, effizienten Service machen unsere Angebote einzigartig.

Inhalt

SEMINARE 6-15

TAGUNGSHAUS 10-11

ORANGERIE 12-13

SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ 14-15

HOCHZEITEN & EVENTS 16-21

ORANGERIE 18-19

SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ 18-19

WICHTIGE INFORMATIONEN 20-21

BISTRO & HOTELZIMMER 22-23

BISTRO 22

HOTELZIMMER 23

SPEISEN 24-29

GETRÄNKE 30-33

GESCHICHTE SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ 34-35

WEGBESCHREIBUNG 36

PARKORDNUNG 37

HAUSORDNUNG & INFORMATIONSBLATT 38

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN 39

HOTEL
für Hochzeits- & Seminargäste sowie Wienbesucher

SCHLOSS
für Hochzeiten & Seminare

ORANGERIE & BISTRO
für Hochzeiten & Seminare

TAGUNGSHAUS
für Seminare

KONTAKT

Europahaus Wien GmbH
Linzer Straße 429
1140 Wien

Tel: +43 1 57 666
DW 63 **Seminar,** DW 23 **Events,** DW 79 **Hotel**

seminar@europahauswien.at
events@europahauswien.at
hotel@europahauswien.at

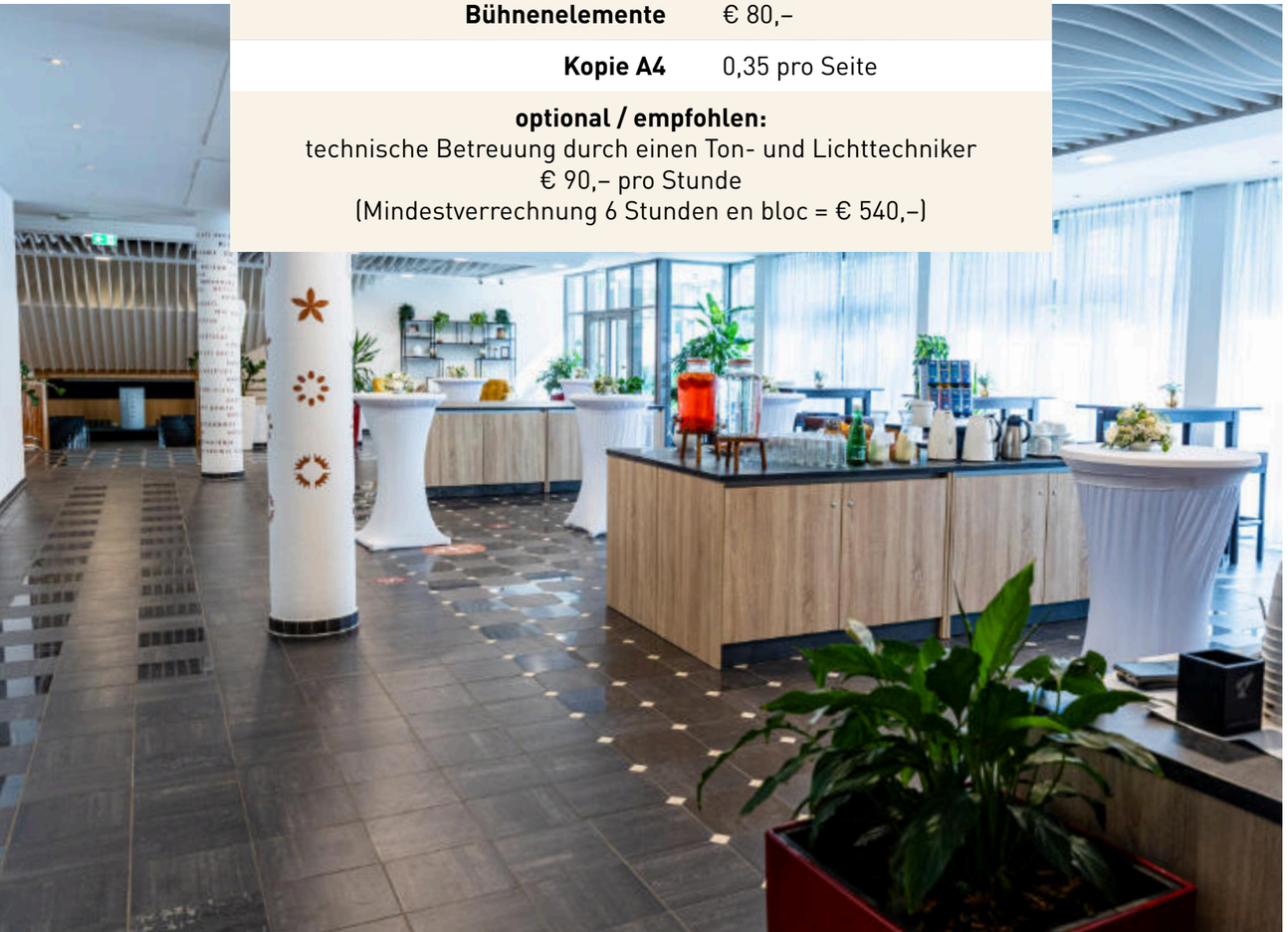
www.europahauswien.at

EUROPAHAUS WIEN

PREISKATALOG SEMINARTECHNIK

LEISTUNG/ARTIKEL	PREIS/STÜCK
Flipchart	€ 22,–
Beamer, Leinwand oder Screen	€ 190,–
Pinnwand	€ 24,–
Moderationskoffer	€ 25,–
Laptop	€ 180,–
Headset oder Funkmikrofon	€ 85,–
Tischmikrofon	€ 25,–
Vorschaumonitor (nur im Konferenzraum)	€ 30,–
Tonanlage mobil inkl. 1 Funkmikrofon	€ 210,–
Rednerpult	€ 55,–
Bühnenelemente	€ 80,–
Kopie A4	0,35 pro Seite

optional / empfohlen:
technische Betreuung durch einen Ton- und Lichttechniker
€ 90,– pro Stunde
(Mindestverrechnung 6 Stunden en bloc = € 540,–)



SEMINARPAUSCHALEN MIT VERPFLEGUNG

Alle Pauschalen verstehen sich pro Person inklusive Raummiete, Auf- und Abbau, Reinigung, Standard-Seminarequipment, Schreibunterlagen & Kugelschreiber am Tisch sowie WLAN Highspeed Internet.

Ab 15 Personen im Seminarraum mit ca. 46m²
Ab 35 Personen im Seminarraum mit ca. 116m²
Ab 95 Personen im Konferenzraum mit ca. 225 m²

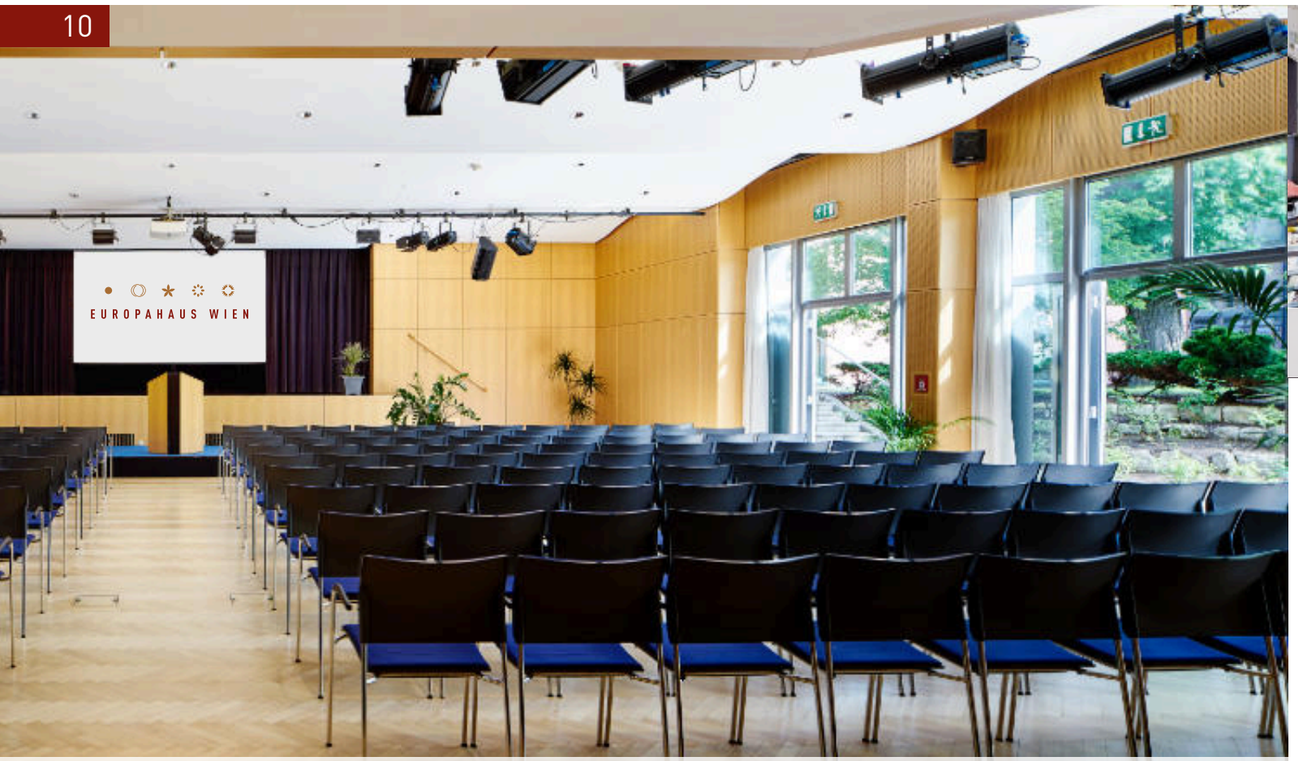
STANDARD-SEMINAR-EQUIPMENT

- 1x Beamer / Leinwand od. Screen (in Seminarraum 1, im Konferenzraum: 1 Tonanlage & 1 Mikrofon)
- 1x Flipchart inklusive Stifte
- 1x Pinnwand
- 1x Moderationskoffer
- 1x WLAN Highspeed Internet

Wählen Sie aus unseren Pauschalangeboten oder lassen Sie uns gemeinsam eine individuelle Lösung für Sie finden.

	GANZTAGS	HALBTAGS	DETAILS
STANDARD	€ 84,–	€ 71,–	**BEGRÜSSUNGSKAFFEE** **VORMITTAGS-KAFFEEPAUSE** Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, dazu pikante Snacks **4-GÄNGE-BUSINESS-LUNCH*** inklusive Getränke: Apfel- und Orangensaft, Mineralwasser **NACHMITTAGS-KAFFEEPAUSE** Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, dazu süße Snacks
PREMIUM	€ 94,–	€ 78,–	**BEGRÜSSUNGSKAFFEE MIT SÜSSEM SNACK** **VORMITTAGS-KAFFEEPAUSE** Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, Säfte, dazu pikante Snacks und Obst **4-GÄNGE-BUSINESS-LUNCH*** inklusive Getränke: Apfel- und Orangensaft, Mineralwasser **NACHMITTAGS-KAFFEEPAUSE** Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, Säfte, dazu süße Snacks und Obst

***4-GÄNGE-BUSINESS-BUFFET:** Suppe, Salatbuffet, 2 Hauptspeisen (Fleisch- und veganes Gericht) und Dessertvariation, nach Wahl unseres Küchenchefs.



Konferenzraum

Ein Konferenzraum, fünf Seminarräume und ein großzügiger Aulabereich.

Von Businessmeetings über Tagungen und Seminare bis hin zu Großveranstaltungen mit bis zu 250 Personen – wir bieten Ihnen gerne eine maßgeschneiderte Lösung an.
Bei Bedarf können die Räumlichkeiten im SCHLOSS & Tagungszentrum kombiniert gebucht werden, sodass Sie Ihren Kongress mit bis zu ca. 300 Personen auf unserem Areal veranstalten können.

Genießen Sie Ihr Rundum-Paket für Ihre Veranstaltung! Unser Angebot umfasst Tagungsräume inkl. Technik & Betreuung, hauseigene Verpflegung sowie Übernachtungsmöglichkeiten samt der Außenbereiche in unserer großzügig angelegten Parkanlage.

- Seminartechnik auf dem neuesten Stand
- Parkplätze um nur € 5,– pro Tag (je nach Verfügbarkeit) wovon ein Teil gespendet wird
- optimale kulinarische Verpflegung während Ihrer Veranstaltung
- eigene Kaffeepausenbereiche
- großzügiger Privatpark für Outdoor-Aktivitäten während Ihres Seminars/Kongresses
- Lichtdurchflutete Seminarräume im Erdgeschoss mit Ausgang in den Innenhof mit gemütlichen Sitzmöglichkeiten
- BISTRO, ORANGERIE oder SCHLOSS für einen angenehmen Ausklang mit hauseigener Ganztags-Verpflegung

Wir beraten Sie gerne, kontaktieren Sie unsere Mitarbeiter mit langjähriger Seminarerfahrung!

Seminarraum 1

Seminarraum 2

TAGUNGSHAUS	FLÄCHE	U PERS	Kino PERS	Schulbank PERS
Konferenzraum (EG)	225 m²	44	240	100
Seminarraum 1 (EG)	116 m²	35	100	60
Seminarraum 2 (EG)	46 m²	15	30	18
Seminarraum 5 (1. Stock)	100 m²	30	80	40
Seminarraum 3 (3. Stock)	46 m²	15	30	18
Seminarraum 4 (4. Stock)	46 m²	15	30	18
Aula im Tagungshaus	180 m²			

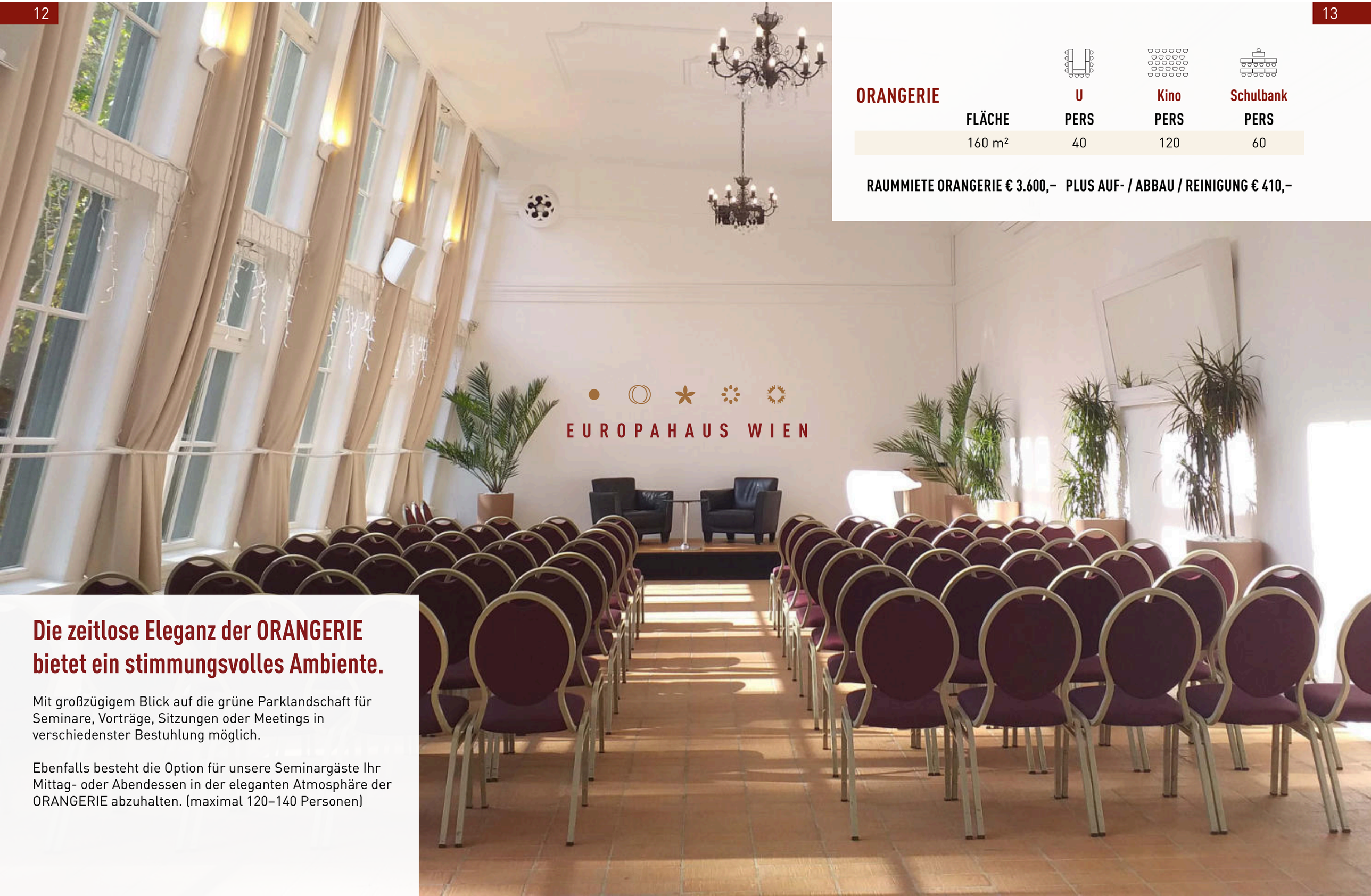
EXKLUSIVMIETE
Konferenzraum Exklusivmiete für Veranstaltungen ohne Verpflegung Raummiete € 3.200,–.
Auf-/Abbau € 450,–.
Betreuungsperson für gesamte Dauer der Veranstaltung inkl. Auf- & Abbauzeiten
á € 65,– pro Stunde, plus Ton- und Lichttechniker
Reinigung Aula & Sanitäranlagen nach Aufwand (á € 49,– pro Stunde).

Weitere Räume Exklusivmiete gerne auf Anfrage.

Seminarraum 3

Seminarraum 4

Seminarraum 5



ORANGERIE	FLÄCHE	U PERS	Kino PERS	Schulbank PERS
	160 m²	40	120	60

RAUMMIETE ORANGERIE € 3.600,– PLUS AUF- / ABBAU / REINIGUNG € 410,–

EUROPAHAUS WIEN

Die zeitlose Eleganz der ORANGERIE bietet ein stimmungsvolles Ambiente.

Mit großzügigem Blick auf die grüne Parklandschaft für Seminare, Vorträge, Sitzungen oder Meetings in verschiedenster Bestuhlung möglich.

Ebenfalls besteht die Option für unsere Seminargäste Ihr Mittag- oder Abendessen in der eleganten Atmosphäre der ORANGERIE abzuhalten. (maximal 120–140 Personen)

Klassisches Flair, umgeben von einem Hauch Geschichte.

Im SCHLOSS mit seinem beeindruckenden Flair fällt konzentriertes Arbeiten gleich viel leichter.

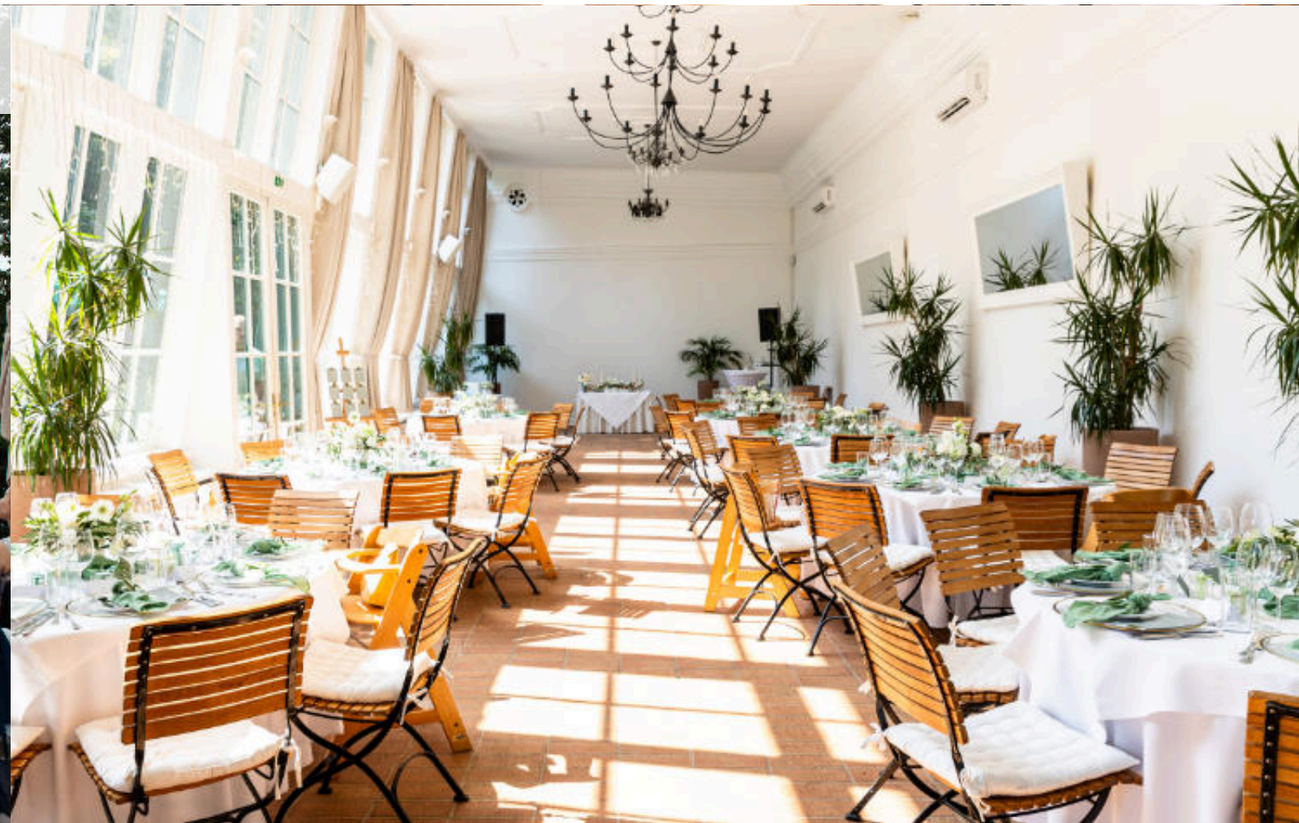
Ob 80 oder 250 Teilnehmer, das SCHLOSS bietet durch die praktische Raumaufteilung ausreichend Platz. Nutzen Sie die riesige Grünfläche direkt vor dem SCHLOSS, um eine Pause im Freien zu verbringen.

SCHLOSS	FLÄCHE	U PERS	Kino PERS	Schulbank PERS
SISSIZIMMER	38 m²	12	25	16
NAPOLEONZIMMER	28 m²	10	10	10
THERESIENZIMMER	30 m²	10	12	10
EUROPAZIMMER	42 m²	15	30	16
FESTSAAL	84 m²	25	80	32
SPIEGELSAAL	62 m²	20	60	20
RADETZKYZIMMER	42 m²	15	30	16
HALLE (EG)	60 m²	20	30	20

RAUMMIETE SCHLOSS € 3.900,– PLUS AUF- / ABBAU / REINIGUNG 490,–

SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ

ORANGERIE

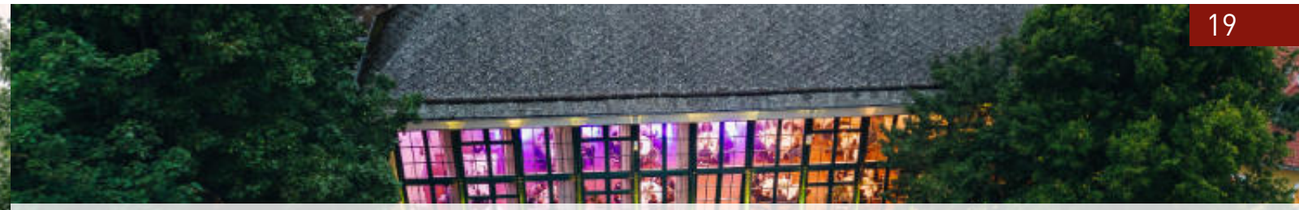


EXKLUSIVMIETE SCHLOSS UND ORANGERIE

bei Veranstaltungen mit Fremdcatering

LOCATION	MIETE
Exklusivmiete SCHLOSS	€ 3.900,–* + Endreinigung bei externem Catering
Exklusivmiete ORANGERIE	€ 3.600,–* + Endreinigung bei externem Catering

***plus Betreuungsperson vom Haus € 65,– pro Stunde (verpflichtend)**
***plus Endreinigung € 490,– SCHLOSS / € 410,– ORANGERIE**



RAUMMIETEN SCHLOSS UND ORANGERIE

KONSUMATION* Summe der Speisen und Getränke	MIETE*
bei Veranstaltungen mit unserer hauseigenen Küche	
unter € 8.500,–	€ 3.600,–
unter € 10.000,–	€ 2.600,–
unter € 13.000,–	€ 2.000,–
unter € 14.500,–	€ 1.600,–
ab € 14.500,–	€ 1.200,–

***exkl. Auf- und Abbau**

PREISKATALOG EVENT

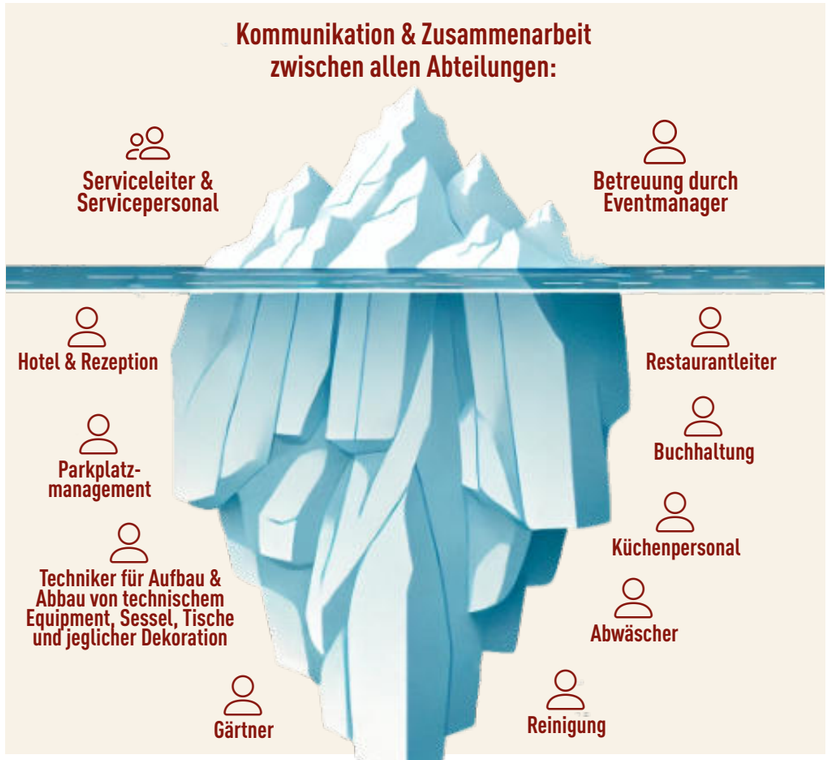
LEISTUNG/ARTIKEL	PREIS/STÜCK BZW. PERSON
Reinigungs- und Stellpauschale	€ 7,90 pro Person
Gedeck (Besteck, Gläser, Tischwäsche, Stoffserviette, Menagen)	€ 7,90 pro Person
Bestuhlung ORANGERIE indoor	Teak Sessel inkl. od. roter Polstersessel zzgl. á € 8,–
Bestuhlung SCHLOSS indoor	Roter Polstersessel inkl. od. weißer Sessel zzgl. á € 8,–
Sessel Hussen / weiße Kissen	€ 8,– / 3,– pro Stück
Stellpauschale Terrasse / Kiesel	€ 450,–
Stellpauschale Trauung indoor / outdoor	€ 8,– pro Sessel in Wunschanordnung
Zusatzpersonal für serviertes Menü	mind. 2 Servicepersonal zzgl. je nach Gästeanzahl (Mindestverrechnung 6h en bloc á € 402,– pro Servicekraft)
Kindermenü	auf Anfrage
Tortenpauschale inkl. Anschnittservice	€ 3,10 pro Gast
Getränkepauschalen	auf Anfrage
Stoppelgeld	auf Anfrage
Technik und zusätzliches Equipment	finden Sie im Equipmentkatalog (separat per Mail)

Personal & Sperrstunde: Für die ersten 5 Stunden ab Eintreffen der Gäste inkludiert. Ab der 6. Stunde kostet die Personalstunde € 67,–. Die offizielle Sperrstunde ist 02:00 Uhr. Ab 00:00 Uhr beträgt die Personalstunde € 98,–. Bis 03:00 Uhr kann gerne um eine Verlängerung angefragt werden.

HINWEIS

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu ermöglichen bzw. auf etwaige Änderungswünsche rechtzeitig reagieren zu können, bitten wir Sie, **bis spätestens 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn** alle wichtigen Eckdaten zu Ihrer Veranstaltung mit uns abzustimmen.

Wir ersuchen Sie, **bis spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn** die genaue Teilnehmer- bzw. Gästeanzahl bekanntzugeben.



KONTAKT

Europahaus Wien GmbH
Linzer Straße 429
1140 Wien

Tel: **+43 1 57 666**
DW 63 Seminar, DW 23 Events, DW 79 Hotel

seminar@europahauswien.at
events@europahauswien.at
hotel@europahauswien.at

www.europahauswien.at

RESERVIERUNG

Zur **endgültigen Terminreservierung** ersuchen wir um eine **Anzahlung in Höhe der jeweiligen Exklusivmiete.**

Bankverbindung ERSTE BANK
IBAN: AT08 2011 1000 0040 5965
BIC: GIBAATWWXXX

ANZAHLUNG

Bis 21 Tage vor der Veranstaltung bitten wir um eine weitere Anzahlung, in der Höhe von 80% des zu erwartenden Gesamtumsatzes. Die restlichen 20% abzüglich beider Anzahlungen sind nach der Veranstaltung zu bezahlen.

TRINKGELD

Da die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter einen sehr hohen Stellenwert in unserem Unternehmen hat, wird das Trinkgeld bei uns auf das GESAMTE PERSONAL von etwa 25-30 Personen aufgeteilt. So erhält neben Küche und Service auch die Reinigung, Rezeption, Haustechniker, Gärtner sowie viele weitere Helferlein, die zu Ihrem Fest beigetragen haben, einen Anteil. Auf diesem Wege gelingt es uns, unsere Mitarbeiter zu motivieren und Ihnen eine gleichbleibende Qualität zu bieten.
Wir bitten Sie höflich, das Trinkgeld am Tag der Veranstaltung in BAR direkt an unseren Restaurant- oder Serviceleiter zu übergeben. Für uns ist das Trinkgeld ein Indikator für Ihre Zufriedenheit, so sind etwa 5-10% von der GESAMTSUMME der Veranstaltung üblich.

RECHNUNGSLEGUNG

In der Folgewoche Ihrer Veranstaltung übersenden wir Ihnen Ihre Rechnung per E-Mail.
Bitte geben Sie uns die gewünschte Rechnungsanschrift im Vorhinein bekannt. Für nachträgliche Rechnungsänderungen wird eine Gebühr von € 20,- verrechnet.

STORNIERUNGEN

(1) Bis spätestens 8 Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin kann der Vertrag mit einer Bearbeitungsgebühr von 600,– Euro von beiden Vertragspartnern durch einseitige Erklärung aufgelöst werden. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens acht Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.

(2) Bei Stornierungen bis 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin kann der Vertrag von beiden Vertragspartnern durch einseitige Erklärung aufgelöst werden, es ist jedoch eine Stornogebühr im Ausmaß der Exklusivmiete der jeweiligen Eventlocation, bzw. Miete der Seminarräumlichkeit(en) zu bezahlen. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.

(3) Bei Stornierungen 20 bis 11 Tage vor Veranstaltungstermin werden die jeweilige Raummiete + 80% der gebuchten Leistungen verrechnet. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 11 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.

(4) Bei Stornierungen ab 10 Tage vor Veranstaltungstermin werden die jeweilige Raummiete + 100% der gebuchten Leistungen verrechnet.

Auch wenn der Gast die gebuchten Räumlichkeiten bzw. die gastronomische Leistung nicht in Anspruch nimmt, ist er der Europahaus Wien GmbH gegenüber zur Bezahlung des vereinbarten Entgeltes verpflichtet.

ANLIEFERUNG & ABHOLUNG

Auswärtige Lieferungen von Equipment, Blumen, Torten etc. können 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn, der Abtransport bis oder unmittelbar nach Veranstaltungsende erfolgen.
Wir können nur einer Veranstaltung zuordenbare Lieferungen entgegennehmen.
Das EUROPAHAUS Wien übernimmt keine Haftung für Beschädigungen, Verlust oder Diebstahl eingebrachter Gegenstände.

DEKORATION

Für alle Dekorationsarbeiten bitten wir um Rücksprache mit dem Eventteam.
Auf Wunsch helfen wir Ihnen mit dem Kontakt zu uns bekannten Dekorateuren und Floristen.

NACHTRUHE

Wir bitten um Verständnis, dass das Veranstaltungszentrum Europahaus Wien als Veranstaltungsort dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der verschiedenen Auflagen (z. B. Wiener Veranstaltungsgesetz), vor allem auch die Einhaltung der Nachtruhe, zu sorgen hat.
Ab 22:00 Uhr ist im Außenbereich keine Musik mehr erlaubt. Ab 24.00 Uhr ist die Lautstärke in den Räumlichkeiten der ORANGERIE bzw. des SCHLOSSES so zu reduzieren, dass es zu keinen Störungen der Nachtruhe in der Umgebung kommt.
Die offizielle Sperrstunde ist 02:00 Uhr.
Bis 03:00 Uhr kann gerne um eine Verlängerung angefragt werden.

ERMÄSSIGUNGEN Buffet & Getränke

ALTER	ERMÄSSIGUNG
bis 4 Jahre	frei
4-12 Jahre	50% des Erwachsenenpreises
ab 12 Jahre	Vollzahler

Ob Wien Besucher, Hochzeitsgast oder Kongressteilnehmer – in unserem HOTEL finden Sie die nötige Ruhe.

Der Blick ins Grüne des Privatparks, die ausgezeichnete Verkehrsanbindung, ein reichhaltiges Frühstücksbuffet im BISTRO und zuvorkommendes Service macht das HOTEL im Europahaus Wien zur Ruheoase.

Falls Sie für jegliche Veranstaltungen im Haus HOTELzimmer benötigen, empfehlen wir Ihnen bereits bei der Reservierung Ihrer Location nach einem Zimmerkontingent direkt in unserer Resevierungsabteilung anzufragen.

Kontaktieren Sie uns gerne:
Email: hotel@europahauswien.at
Tel: 01 57 666 79

Kulinarisch verwöhnen im BISTRO Europahaus.

Unser Gastgarten, als auch der BISTRO Bereich sind der perfekte Ort um kulinarische Köstlichkeiten, entspannte Atmosphäre und freundliches Service für bis zu 100 Personen zu genießen.

Im BISTRO sind nur Reservierungen für geschlossene Veranstaltungen (Mindestkonsumation: € 4.500,–) möglich.

Unser á la carte Restaurant ist derzeit geschlossen.

BUFFET

WIENER BUFFET
€ 56,– pro Person

Salat vom Tafelstück mit Kernöl [L,M]
Kalte Heurigen-Brettljause mit Aufstrichen &
Feinem aus der Rauch & Selchkammer

Salatbuffet [A,E,F,H,L,M,N,O,P]
Gebäck | Butter [A,G,H,N]

Rindssuppe | Wiener Einlage [A,C,G,L]

Faschierte Laibchen | Erdäpfelpüree |
Röstzwiebel [A,C,G,M]
Paprikahendl | Nockerl | Sauerrahm [A,C,G]
Zander gebacken | cremiger Erdäpfelsalat [A,C,D,G,M]
Altwiener Krautfleckerl [A]

Apfelstrudel | Vanillesauce [A,G]
Kaiserschmarrn | 2erlei Röster
(Marille | Zwetschke) [A,C,G]
Schokoladenkuchen | Schokoladensauce |
Schlagobers [A,C,F,G,H]

KLEINES BUFFET
€ 47,– pro Person

Mozzarella | Kirschparadeiser | Basilikum [G]
Sandwich | Lachs-Thunfisch | Algensalat [A,C,D,F,M,N]
Roastbeef | Aioli-Sauce | Kren | Coleslawsalat
[A,C,F,M]

Salatbuffet [A,E,F,H,L,M,N,O,P]
Gebäck | Butter [A,G,H,N]

Ausgelöstes Wiener Backhuhn | Erdäpfelsalat
[A,C,G,M,L]

Goldbrasse | Garnelen | Tomatenrisotto |
Rucola | Pignoli [B,D,G,L]
Gemüse Korma | Jasminreis [L,N]

Saisonaler Fruchtsalat | Minze
*Panna Cotta | Himbeere [G]

FRÜHLINGSBUFFET
(Ende April, Mai, Juni)
€ 58,– pro Person

Sandwich vom Roastbeef | Coleslawsalat | Kren [A,C,F,M]
Thunfisch | Lachs | Gewürzreis | Alge | Rettich |
Ingwer [B,C,D,F,H,N]
Kirschparadeiser | Mozzarella | Basilikum [G]
Grillgemüse | Pesto | Oliventapenade [H]

Salatbuffet [A,E,F,H,L,M,N,O,P]
Gebäck | Butter [A,G,H,N]

Spargelcremesuppe (optional geeist) [G]

Maishuhnbrust | Grillgemüse | Gratinerdäpfel
mit Feta gratiniert [G,L]
Spinatlinsendal | Jasminreis
Zanderfilet gebacken | cremiger Erdäpfelsalat [A,C,D,G,M]
Sirloinsteak | Gnocchi Café de Paris |
Speckfisolen [A,C,G,M]

*Panna Cotta | Himbeere [G]
Nougatmousse | Heidelbeeren [A,C,G,H]
Kaiserschmarrn | 2erlei Röster
(Marille | Zwetschke) [A,C,G]

SOMMERBUFFET
(Juli, August, Sept.)
€ 58,– pro Person

Beef Tatar | Wachtelei | Kapernbeere [C,D,M]
Marinierte Cocktailgarnelen | Wakamesalat
[A,B,C,D,F,M]

Tomatensulz | Avocadocreme | Basilikum
Oktopus | Olive | Zitrone | Gurke | Tomate |
Paprika [R]

Salatbuffet [A,E,F,H,L,M,N,O,P]
Gebäck | Butter [A,G,H,N]

*Erdäpfelsuppe [G]
ODER
Geeiste Gurkensuppe
ODER
Gazpacho [L]
ODER
Karotten-Ingwer Suppe

Silberlachs | Süßkartoffelpüree | Miso |
Tempura-Gemüse [A,D,F,L,N]
Ausgelöstes Wiener Backhuhn |
Erdäpfel-Gurkensalat | 2 Saucen zur Wahl:
Preiselbeeren oder Sauce Tatare oder
Ketchup [A,C,D,G,M,O]
*Pilzfleckerl mit Käse gratiniert [A,G]
Rosa Kalbstafelspitz | mediterrane Gnocchi [A,G]

Himbeertiramisu [A,C,G]
*Panna Cotta | Erdbeeren [G]
Saisonaler Fruchtsalat | Minze

HERBST- & WINTERBUFFET
(Oktober bis April)
€ 58,– pro Person

Rote Rüben Tatar | Wasabimayonnaise |
eingelegter Rettich [A,C,E,F,M,N]
Mousse vom Prosciutto | Artischockenchips [G]
Asiatisch mariniertes Roastbeef | Sirachacreme
[A,C,D,E,F,M,N]

*Kürbiscremesuppe | Kernöl [G,H]
ODER
Karotten-Ingwer Suppe
ODER
Waldpilzconsommé | Grießnockerl [A,C,G]

Salatbuffet [A,E,F,H,L,M,N,O,P]
Gebäck | Butter [A,G,H,N]

Lammkeule | Olivenpolenta | Zucchinigemüse [L]
Saiblingsfilet im Wurzelsud | Erdäpfel [D,L]
Braten vom Tullnerfelder Schwein | Sauerkraut |
Grammelknödel ODER Semmelknödel [A,C,G,O]
*Pilzfleckerl mit Käse gratiniert [A,G]

Lebkuchenmousse | Weichselragout [G]
Kaiserschmarrn | 2erlei Röster
(Marille | Zwetschke) [A,C,G]
Nougatknödel | Beerenragout [A,C,G,H]

Hinweis:
vegan
*auf Anfrage vegan

GRILLVARIATION

€ 60,– pro Person
+ zzgl. 2 Köche á 4h á € 56,-
+ Endreinigungspauschale € 140,-

Bitte beachten Sie, dass das Grillen im Freien bei Unwetter bzw. Grillverbot (Gemeinde Wien) nicht möglich ist.

Caesar Salat | Croutons | Speck | Huhn [A,C,D,O]
Mediterraner Bauernsalat | Schafkäse | Olive [G,O]
Prosciutto | Melone
Crevettencocktail | Avocado [A,B,C,F,M]

Gazpacho [L]

Salatbuffet [A,E,F,H,L,M,N,O,P]
Gebäck | Butter [A,G,H,N]

Vom Grill:
Spareribs [O]
Maishuhnbrust [G]
Sirloinsteak [G]
Makrelenfilet [D,G]
Riesengarnelen [B,G]
Halloumi [G]

Beilagen:
Süßkartoffel Pommes | Erdäpfelsalat [M,O]
Grillgemüse | Chili-Mais Gratin Erdäpfel [G]
Verschiedene Grillsaucen

Dessert:
*Panna Cotta | Erdbeeren [G]
Saisonaler Fruchtsalat | Minze
Schokoladenkuchen |
Erdnuss-Karamellsauce [A,C,E,G,H]

ALLERGENKENNZEICHNUNG

A = glutenhaltiges Getreide;
B = Krebstiere;
C = Ei; D = Fisch; E= Erdnuss;
F = Soja; G = Milch oder Laktose;
H = Schalenfrüchte; L = Sellerie;
M = Senf; N = Sesam; O = Sulfite;
P = Lupine; R = Weichtiere

FLYING BUFFET

€ 54,– pro Person
+ zzgl. mind. 2 Servicepersonal
je nach Gästeanzahl
(Mindestverrechnung 6h en bloc á € 402,– pro Servicekraft)

Geräucherte Entenbrust | Rotkrautsalat |
Cumberland Sauce [A,C,F,L,M,O]
Tatar vom Silberlachs | Sesamalgen [A,C,D,F,M,N]
Beef Tatar | Wachtelei | Kapernbeere [C,D,M]
Linsen-Nuss-Salat | Chicorée [E,F,H,L,M]

*Kürbiscremesuppe | Kernöl [G]
Ganslsuppe [A,L]

Die Gans auf 2 Arten serviert:
Brust auf weißem Gewürzkraut | Erdäpfelknödel [C,L]
Pulled Keule als Mini Burger [A,C,L]

Chili Garnelen | Basilikumrisotto [B,G]
Orientalisches gelbes Spinatlinsendal [N]
Mini Kalbsbutterschnitzel | Erdäpfelpüree | Röst-zwiebel [A,C,G,M]

Grießflammerie | Kirschragout [A,G]
Nougatknödel | Beerenröster [A,C,G,H]
Maronimousse | Glühweinbirne [G,H]

VEGANES BUFFET

€ 55,– pro Person

Grillgemüse | Pesto | Oliventapenade
Würziger Kichererbsen Curry Salat [L]
Sommerrolle | Gemüse | Tofu [E,F,L,N]

Karotten-Ingwer Suppe

Salatbuffet [A,E,F,H,L,M,N,O,P]
Hummus | Gebäck [A,N]

Spinatknödel | Ratatouille Gemüse [A]
Geräucherter Tofu Stroganoff | orientalischer Bulgur [A,F]
Gefüllte Melanzani | Couscous | Tsatsiki [A,F]

Saisonaler Fruchtsalat | Minze
Süßes Kokos Risotto | Mango
Himbeere | Schokomousse [A,F,H]

SERVIERTES MENÜ

STANDARD:
3-Gang-Menü mit 1 Vorspeise, 2 Hauptspeisen zur Wahl und 1 Dessert € 51,–

AUFWERTUNG OPTIONAL:
4-Gang-Menü mit Suppe € 56,–
4-Gang-Menü mit Käse € 62,–
Menü mit 3 Hauptspeisen zur Wahl + €6,–

zzgl. mind. 2 Servicepersonal.
Mindestverrechnung 6h en bloc á € 402,–
pro Servicekraft (je nach Gästeanzahl)

Nur in der ORANGERIE möglich

COUVERT

Butter | Gebäck [A, G, H, N]

VORSPEISENTELLER

1 Vorspeise für jeden Gast
(vegetarische, vegane Alternative möglich)

Zur Wahl stehen:
Mozzarella | Tomate | Basilikum [A,G]
Beef Tatar | Wachtelei | Kapernbeere [A,C,D,M]
Thunfisch-Silberlachs | Reis | Algensalat | Rettich | Ingwer [A,C,D,F,G,N]
Okonomiyaki | Gemüse | Bonito-Flocken [A,D,F,L]
Mediterranes Gemüse | Oliventapenade
Oktopus | Olive | Zitrone | Paprika | Gurke | Tomate [R]
Tempura-Sandwich | argentinische Rotgarnele | Koriandermayo [A,B,C,D,F,M,N]

SUPPE NACH SAISON

Rindssuppe | Leberknödel | Grießnockerl | Fritatten | Schnittlauch [A,C,G,L]
Altwiener Suppentopf [A,L]
*Erdäpfelsuppe | Schwarzbrotcroutons [A,G]
*Knoblauchrahmsuppe | Schwarzbrotcroutons [A,G]
Karotten-Ingwer Suppe | eingelegter Ingwer
*__April–Juni__ Bärlauchcremesuppe | Schwarzbrotcroutons [A,G]
*__Mai–Juli__ Spargelcremesuppe [G]
__Juni–August__ Geeiste Gurkensuppe
Gazpacho [L]
*__September–Februar__ Kürbiscremesuppe | Kernöl | Kürbiskerne [G]

HAUPTSPEISEN FLEISCH / FISCH

Maishuhnsupreme | Tomatenrisotto | Grüner Spargel [G]
Maishuhnsupreme | Cremepolenta | Minimais | Vanilleöl [G]
Maishuhnsupreme | Gemüse Couscous Rosmarinsaft [A,G]
Tullnerfelder Schweinsfilet | Pfefferrahm | Keniabohnen | Erdäpfelgratin [A,G]
Lachsfilet | Wokgemüse | Wildreis [D,F,L,N]

Sie möchten eine Hauptspeise austauschen? Auf der nächsten Seite finden Sie weitere Angebote.

HAUPTSPEISEN VEGAN

Chili sin Carne | Baguette [A,F,L]
Tofu Stroganoff | orientalischer Bulgur [A,F,H,O]
Gemüsewok | Jasminreis [E,F,L,N]
Gemüsekorma | Basmatireis [E,F,L,N]
Erdäpfel-Linsenpuffer | Blattsalat | Kräutermayonnaise
Okonomiyaki | Kraut | Karotte | Shiso Kresse
[A,E,F,H,L,N]

DESSERT

Himbeertiramisu [A,C,G]
*Panna Cotta | Erdbeeren [G]
Saisonaler Fruchtsalat | Minze
Süßer Kokos Pudding | Mango
Himbeere | Schokomousse [F,H]
Kaiserschmarrn | 2erlei Röster (Marille | Zwetschke) [A,C,G]

KÄSE

Österreichischer Käseteller mit 4 Sorten zur Wahl | Trauben | Baguette [G,H]
Mediterraner Käseteller mit 4 Sorten zur Wahl | Oliven | Focaccia [G]

SERVIERTES MENÜ

optionaler Speisenaustausch

FISCH

(+ € 2,–) Lachsforellenfilet | Grillgemüse | Petersilienerdäpfel [D, G, L]
(+ € 5,–) Zanderfilet | Oliven | Thymianpüree | Zitrone | Kapern [D,F,G,L,N]

FLEISCH

(+ € 2,–) Kalbsbacken | Rösterdäpfelpüree | Gemüse [A,G,L]
(+ € 5,–) Tafelspitz | Rösterdäpfel | Cremespinat | Apfelkren [G]
(+ € 5,–) Zwiebelrostbraten von der Beiried | Röstzwiebel | Braterdäpfel [A,M,O]
(+ € 8,–) Rinderfilet | Erdäpfelterrine | grüner Spargel | Sesamsauce [G,N]
(+ € 6,–) Kalbsrückenschnitte | Schwammerlsauce | Tagliatelle [A,C,G]

FINGERFOOD vegan

Gemüsetatar | Chiccoree [F,L]	€ 3,90
Reisblatt | Gemüse [F,L]	€ 4,10
Würziger Kichererbsen-Currysalat [F,L]	€ 3,90
Gegrilltes Gemüse	€ 3,90
Falafel | Hummus [H,N]	€ 4,10
Tomatensulz | Avocadocreme | Basilikum	€ 4,10
Grillgemüse | Pesto | Oliventapenade [H]	€ 4,10

FINGERFOOD Fisch / vegetarisch

Tomate | Mozzarella | Basilikum [G]	€ 4,10
Marinierter Silberlachs | Algensalat [C,D,F,M,N]	€ 3,90
Crevettencocktail [B,C,F,L,M]	€ 4,10
Risottobällchen | getrocknete Tomaten [G]	€ 3,90
Mediterraner Bauernsalat | Schafkäse | Olive [G,O]	€ 4,10
Marinierte Cocktailgarnelen | Wakamesalat [A,B,C,D,F,M]	€ 4,10

BRÖTCHEN

Mozzarella | Zucchini | Fenchel | Tomate [O]	€ 2,90
Pfefferoniaufstrich | Kräuter | Kernöl [G]	€ 2,90
Thunfisch | Olive | Kapern [C,D,M]	€ 2,80
Tiroler Schinkenspeck | Birne [C,O]	€ 2,90
Würzige Salami | Paprika	€ 2,80
Beinschinken | Kren [C,O]	€ 2,90
Brie | Rucola | Chutney [C,G]	€ 2,90
Curry | Ei [C,O]	€ 2,80
Gebeizter Lachs | Gurke | Algen [D,N,O]	€ 2,90
Hummus | Karfiol | Brokkoli [N,O,P]	€ 2,80
Avocado | Tomate	€ 2,90

EISVITRINE

Auf Anfrage kann eine Eisvitrine mit ausgewählten Sorten für Ihren Empfang oder Agape hinzugebucht werden. Näheres dazu finden Sie im Equipmentkatalog.

FINGERFOOD Fleisch

Rindfleischsalat | Kernöl [M,O]	€ 3,90
Beef Tatar | Wachtelei | Kapernbeere [C,D,F,M,O]	€ 4,20
Backhuhn | Erdäpfelsalat [A,C,M,O]	€ 3,90
Faschiertes Laibchen | Erdäpfelsalat [A,C,G,M,O]	€ 3,90
Roastbeef Sandwich [A,C,F,G,M,O]	€ 4,10
Prosciutto | Melone	€ 4,10

FINGERFOOD süß

Himbeere | Schokomousse [C,G]	€ 3,90
Nougatmousse [A,C,G,H,O]	€ 4,10
Crème Brûlée [C,G]	€ 4,10
Himbeertiramisu [A,C,G]	€ 4,20
Saftiger Schokokuchen [A,C,G,F,H]	€ 3,90
Erdbeer | Basilikum [A,C,G,O]	€ 4,10
Saisonaler Fruchtsalat | Minze	€ 3,90
Kaffeetiramisu [A,F,H]	€ 4,10
*Panna Cotta | Erdbeerragout [G]	€ 3,90

MITTERNACHTSSNACKS vegan

Chili sin Carne | Wurzelbaguette [A,F,L]	€ 8,90
Gulasch | Erdäpfel | Kichererbsen | Gebäck [A,F]	€ 8,10
Antipasti Platte | Gemüse | Baguette [A]	€ 8,50

MITTERNACHTSSNACKS

Warmer Mini Leberkäse mit Gebäck | Senf | Gewürzgurkerl | Pfefferoni [A,M,O]	€ 8,10
Sacherwürstel | Senf | Kren | Gebäck [A,M,O]	€ 8,10
Variation von Mini Bratwürstel | Debreziner | Frankfurter | Käsekrainer | Senf | Kren | Gebäck | Gewürzgurkerl | Pfefferoni [A,G,M,O]	€ 9,70
Mini Hotdogs | Milchbrötchen | 2 Saucen | Frankfurter | Gewürzgurkerl | Röstzwiebel [A,C,G,M,O]	€ 8,80
Käseplatte mit 4 Käsesorten zur Wahl [A,G,H] Oliven | Trüffelhonig | Feigensenf | Baguette	€ 10,40
Gulaschsuppe | Gebäck [A]	€ 8,20

WEISSWEIN

Hauswein Grüner Veltliner, Weingut Donner
Weinviertel 1l € 18,–

Grüner Veltliner DAC, Weingut Donner
Weinviertel 0,75l € 21,–

Grüner Veltiner Steinfeder, Weingut Holzapfel
Joching, Wachau 0,75l € 34,–

Grüner Veltliner DAC Bio, Weingut Jurtschitsch
Langenloiser Stein, Kamptal 0,75l € 29,–

Chardonnay Bio, Weingut Feiler Artinger
Rust, Neusiedlersee 0,75l € 28,–

Gelber Muskateller DAC, Weingut Krispel
Neusetz, Vulkanland, Steiermark 0,75l € 31,–

Gelber Muskateller Bio, Weingut Tement
Südsteiermark 0,75l € 33,–

Gelber Muskateller, Weingut Hagn
Weinviertel 0,75l € 27,–

Pinot Grigio DOC, Friuli Grave Salatin
Friaul 0,75l € 27,–

Gemischter Satz DAC Bio, Weingut Zahel
Oberlaa, Wien 0,75l € 28,–

Gemischter Satz, Christ DAC Bio
Wien 0,75l € 28,–

Riesling Urgestein, Weingut Schloss Gobelsburg
Gaisberg, Heiligenstein 0,75l € 31,–

Riesling Platin, Weingut Jurtschitsch
Langenlois, Kamptal 0,75l € 32,–

Sauvignon Blanc, Weingut Glatzer
Göttlesbrunn, Carnuntum 0,75l € 29,–

Sauvignon Blanc DAC, Weingut Krispel
Südsteiermark Vulkanland 0,75l € 32,–

Welschriesling DAC, Weingut Sabathi
Leutschach, Südsteiermark 0,75l € 29,–

Welschriesling DAC, Weingut Skoff
Südsteiermark 0,75l € 29,–

ROSE

Rosé vom Stein Bio, Weingut Prieler
Schützen am Gebirge,
Neusiedlersee-Hügelland 0,75 l € 27,–

Rose Bründelmayer Zweigelt Bio Rose
Wien 0,75 l € 30,–

ROTWEIN

Hauswein, Zweigelt, Heidehof
Qualitätswein 1 l € 21,–

Blaufränkisch Heideboden, Weingut Pittnauer
Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 31,–

Blaufränkisch Ried Hochäcker, Weingut Kerschbaum Paul, Mittelburgenland 0,75 l € 35,–

Blaufränkisch Leithakalk, Weingut Kollwentz
Neusiedlersee-Hügelland 0,75 l € 56,–

Cabernet Sauvignon, Weingut Scheibelhofer
Andau, Neudsiedlersee 0,75 l € 29,–

Cuvée Velvet, Weingut Pittnauer
Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 28,–

Cuvée Heideboden, Weingut Nittnaus A&H
Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 35,–

Cuvée Pannobile Bio, Weingut Nittnaus
Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 54,–

Merlot, Weingut Triebaumer G&R
Rust, Neusiedlersee-Hügelland 0,75 l € 36,–

Pinot Noir Bio, Weingut Johanneshof Reinisch
Tattendorf, Thermenregion 0,75 l € 29,–

St. Laurent, Weingut Stift Klosterneuburg
Ausstich, Wagram 0,75 l € 29,–

Zweigelt Bio, Weingut Johanneshof Reinisch
Tattendorf, Thermenregion 0,75 l € 23,–

Zweigelt Heideboden, Weingut Leitner
Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 29,–

Zweigelt Goldberg, Weingut Achs Werner
Gols, Neusiedlerseev 0,75 l € 32,–

Weine enthalten Sulfite, Landweine möglicherweise Laktose.

**GERNE BIETEN WIR IHNEN AUF ANFRAGE
AUCH INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLTE
GETRÄNKEPAUSCHALEN AN.
ERKUNDIGEN SIE SICH BEI UNSEREM EVENTMANAGEMENT.**

GETRÄNKE

SCHAUMWEIN

HOCHRIEGL Trocken	0,75 l	€ 20,50
SALATIN Prosecco Frizzante DOC Treviso	0,75 l	€ 21,–
SZIGETI Rosé de Rouges Brut	0,75 l	€ 32,–
SZIGETI Welschriesling Brut Bio	0,75 l	€ 36,–
Sekt Brut bio	0,75 l	€ 35,–
SCHLUMBERGER Sparkling Klassik	0,75 l	€ 42,–
MÖET & Chandon Brut Impérial	0,75 l	€ 95,–
MÖET & Chandon Brut Rosé Impérial	0,75l	€ 100,–

APERITIF

Zitronensorbet		€ 4,70
Hugo	0,20 l	€ 6,40
Aperol Spritzer	0,20 l	€ 6,40
Campari Soda / Orange	0,20 l	€ 6,40
Bowle (diverse Sorten)	0,20 l	€ 7,20
Weißer Spritzer	0,20 l	€ 3,60
Veilchen Spritzer	0,20 l	€ 5,20
Wildberry Lillet	0,20 l	€ 6,90
White Peach Lillet	0,20 l	€ 6,90

LONGDRINKS

Averna/Averna Sour (4cl)	€ 3,20 / 6,80
Vodka Orange / Lemon (4cl)	€ 8,90
Vodka Ginger Ale (4cl)	€ 8,90
Gin Tonic (4cl)	€ 8,90
Wildberry Gin Tonic	€ 8,90
Cuba Libre (4cl)	€ 8,90
Mojito	€ 11,50
Moscow Mule	€ 11,50
London Mule	€ 11,50
Cuban Mule	€ 11,50

DRIVER´S LONGDRINKS

Wildberry Dreams (alkoholfrei)	€ 6,30
Virgin Ginger Mojito (alkoholfrei)	€ 6,30
Virgin Mule	€ 6,30

EDELBRÄNDE

Destillerie Freihof 2cl/4cl Marille, Birne oder Himbeere	€ 3,10 / 5,90

ALKOHOLFREI

Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,33 l	€ 3,90
Coca-Cola light	0,33 l	€ 3,90
Cappy Fruchtsäfte Johannisbeere, Orange, Apfel	0,25 l	€ 3,90
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	€ 3,90
Ginger Ale	0,20 l	€ 4,10
Red Bull oder Sugarfree	0,25 l	€ 4,60
Soda mit frischer Zitrone	0,25 l	€ 2,90
Soda mit frischer Zitrone	0,50 l	€ 3,10
Römerquelle prickelnd oder still	0,33 l	€ 3,50
Römerquelle prickelnd oder still	0,75 l	€ 5,90
Apfel- oder Orangensaft	1 l	€ 11,50
Leitungswasser	1 l	€ 1,–

LIMONADENBAR

Für Empfang / Agape auf Tramark Präsentationstisch im Dispenser, Sorten:		
Himbeer-Zitrone	á 4,5L	€ 49,-
Gurke-Minze-Zitrone	á 4,5L	€ 49,-
Holunder-Limette –Minze	á 4,5L	€ 49,-
Eistee Pfirsich-Limette	á 4,5L	€ 49,-
Veilchen-Limette	á 4,5L	€ 49,-

Gerne bieten wir Ihnen auch Ihre Wunsch-Longdrinks, Cocktails, sowie Show Barkeeper an.

BIER VOM FASS

Stiegl Goldbräu Seidl [A]	0,33 l	€ 3,90
Stiegl Goldbräu [A]	0,50 l	€ 4,70

FLASCHENBIER

Stiegl Braukunst Edition [A]	0,33 l	€ 4,20
Stiegl Alkoholfreies Bier [A]	0,5 l	€ 4,80

KAFFEE & TEE

Mokka klein/groß	€ 2,60 / 4,90
Brauner klein/groß [G]	€ 2,90 / 5,20
Wiener Melange, Cappuccino [G]	€ 3,90
Verlängerter schwarz	€ 3,–
Verlängerter braun [G]	€ 3,20
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,90
Veranstaltungskaffee	€ 3,70

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage auch individuell zusammengestellte Getränkepauschalen an.

Kaiserin Maria Theresia schenkte um 1750 das hier bestehende Anwesen dem Freiherrn Johann Georg von Grechtler. Er schaffte es vom einfachen Fuhrmann bis zum Heereslieferanten und Leiter des Fuhr- und Proviantwesens der Rheinarmee. Zu seinem Großgrundbesitz gehörten die Herrschaften Fridau, Kirchberg/Pielach und Rabenstein.
Er ließ sich hier nach Plänen von Johann Bernhard Fischer von Erlach ein Jagdschloss errichten. 1846 erlegte Erzherzog Franz Karl von Österreich den letzten Wolf des Wienerwalds. Die Erben des Barons verkauften das Schlösschen an die Prinzessin Liechtenstein. Nach ihrem Tod ging der Besitz an die Grafen Paul und Nicolaus Esterhazy über. Das Schlösschen diente ihnen als Sommersitz. 1894 erwarb es Dr. Heinrich Ritter von Miller zu Aichholz.
Bei seiner Familie blieb es bis 1938.

Dann wurde es von Dr. Heinrich Miller-Aichholz an die deutsche Polizei verkauft, die hier für ihre Beamten ein Erholungsheim einrichtete. Von 1945 bis 1955 diente es den französischen Besatzungstruppen als Hochkommisariat. In dieser Zeit hatte das Gebäude schwer zu leiden. So wurden damals die Fresken im Inneren schwer beschädigt und übermalt.

Nach Abschluss des Staatsvertrages ging das SCHLOSS in das Eigentum der Republik Österreich über. Es steht seit 1962 als Europahaus in Verwendung. Durch seine Gründung wollte die Österreichische Jungarbeiterbewegung den europäischen Einigungsgedanken fördern. Es handelt sich um ein Bildungsinstitut, gleichzeitig aber durch die angegliederten Jugendwohnheime um eine internationale Stätte der Begegnung.

Das hohe Hauptgeschoß wird durch flache Lisenen gegliedert. Ein überhöhter Mittelrisalit springt leicht vor. Eine auf starken Pfeilern ruhende Freitreppe (Ende des 18. Jh.) ist dem darin befindlichen Festsaal vorgelagert. Über seinen drei großen Rechteckfenstern sind ovale Ochsenaugen angeordnet. Der darüber liegende Dreiecksgiebel des Mittelrisalits ist mit einer Wappenkartusche geschmückt. Im Erdgeschoß sind südseitig Speiseräume und nordseitig Küchen- und andere Nebenräume untergebracht. Im Obergeschoß liegen die gartenseitig orientierten Repräsentationsräume (Großer Saal, Napoleonsaal, Prinz Eugen Saal, Maria Theresien Zimmer). Hier haben sich einige originale Kachelöfen mit zartem Rocailledekor erhalten. Auch der Großteil der einstigen Gemäldesammlung ist noch vorhanden. Der Große Saal ist mit Jagdmotiven und Blumengirlanden freskiert. Im Westteil des großen Parks liegt ein eingeschossiges Wirtschaftsgebäude. Das Gewächshaus (die heutige ORANGERIE) an der Umfriedungsmauer stammt aus der ersten Hälfte des 18. Jh. und ist sehr gut erhalten. Im gepflegten Park stehen etliche alte Bäume, die zu Naturdenkmälern erklärt wurden.

Quelle: www.burgen-austria.com und wien.gv.at

Kapelle an der Außenmauer

MIT DEM AUTO

Anfahrt von Westen (A1):
Wientalstraße bis zur Ortstafel Wien,
nächste Ampel links in die
Bergmillergasse, nächste Ampel links in die
Linzer Straße, nach ca. 200 m links abbiegen.

Anfahrt von Süden:
Von A2 Abfahrt Richtung Wiental,
Altmannsdorferstraße,
Grünbergstraße, Winkelmannstraße, links in die
Linzer Straße einbiegen.

Parkplätze:
Parkplätze á 5€/Tag. Max. 80 Parkplätze nach Verfügbarkeit, davon 4 E-Auto-Ladestationen und 2 behindertengerechte Parkplätze.

Europahaus Wien GmbH
Linzer Straße 429
1140 Wien

MIT DEN ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

U-Bahnlinie U4 bis Endstation Hütteldorf.
12 Gehminuten zu Fuß oder 3 Busstationen mit 49A, 50A, 450 oder 451 bis zur Wolfersberggasse. Gegenüber befindet sich der Eingang zum Europahaus Wien.
europahauswien.at/kontakt-1140-wien/#metroVideo

Alternativ ***Straßenbahnlinie 49*** bis Endstation Hütteldorf.
Die Straßenbahnlinie 49 startet bei Volkstheater. Bei der U3 Station Hütteldorfer Straße ist ein Umstieg in die Straßenbahnlinie 49 auch möglich. Wenn Sie bei der Endstation angekommen sind, erreichen Sie das Europahaus Wien nach etwa 3 Minuten zu Fuß.

Das gesamte Gelände ist Privatgrund. Es gelten die Bestimmungen der StVO. Geltungsbereich ist das Gesamtareal des Europahauses.

Es sind vier E-Auto Parkplätze vorhanden. Die Verrechnung erfolgt direkt mit dem Anbieter.

Das Abstellen von Fahrzeugen ist nur auf den durch Beschilderung ausgewiesenen Parkflächen gestattet. Reisebusse dürfen nur auf den speziell ausgewiesenen Busparkplätzen abgestellt werden und umgekehrt ist das Abstellen von PKWs und einspurigen Fahrzeugen auf diesen Busparkplätzen nicht gestattet. (Bitte beachten Sie die Kurzparkzone)

Ein dauerhaftes Parken der Fahrzeuge ist nicht gestattet. Bei Verfügbarkeit ist das Parken für die Dauer einer Veranstaltung, bzw. eines Restaurantbesuchs gegen einen Unkostenbeitrag von € 5,– pro Tag gestattet, wovon ein Teil gespendet wird. Bei Vollauslastung der Parkplätze ist das Fahrzeug außerhalb des Geländes abzustellen. (Bitte beachten Sie die Kurzparkzone)

Gekennzeichnete Bereiche wie Zu- und Ausfahrten, Feuerwehr- und Rettungszufahrtszone sind freizuhalten. Zuwiderhandelnde haben mit einer Besitzstörungsklage zu rechnen. Für nicht ordnungsgemäß abgestellte und/oder verschlossene Fahrzeuge übernimmt das Europahaus Wien keine Haftung. Das Abstellen des Fahrzeugs erfolgt auf eigene Gefahr.

Die Parkplätze werden nicht bewacht. Für Schäden, die durch Dritte herbeigeführt werden, übernimmt das Europahaus Wien keine Haftung. Das Europahaus Wien haftet auch nicht für Schäden, die durch höhere Gewalt, Elementarereignisse wie Wasser, Feuer, Sturm und dergleichen verursacht werden.

Das Europahaus Wien behält sich vor, Parkplätze zur Gänze oder teilweise zu sperren.

Verunreinigungen des Parkplatzes sind zu unterlassen, widrigenfalls werden diese auf Kosten des Parkplatznutzers bzw. der Parkplatznutzerin beseitigt. Die Fahrzeug LenkerInnen haften zur Gänze für die von Ihnen verursachten Schäden, und sind unverzüglich an der Rezeption im Haus 1 zu melden.

Diese Parkordnung tritt mit 1. Jänner 2022 in Kraft. Gerichtsstand für alle Streitigkeiten ist Wien.

Mit GoogleMaps
zum Europahaus Wien
(Scannen oder anklicken!)

Mit AppleMaps
zum Europahaus Wien
(Scannen oder anklicken!)

HAUSORDNUNG & INFORMATIOSBLATT

Sehr geehrte Gäste, natürlich ist es uns ein besonderes Anliegen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und sind bemüht jeden Ihrer Wünsche zu erfüllen.

Geltungsbereich
Sie befinden sich auf einem Privatgelände.
Diese Hausordnung gilt für alle Veranstaltungsräume des Europahauses Wien.

Beginn
Der Beginn und das Ende einer Veranstaltung ist im Vorfeld terminlich abzustimmen.

Parkordnung
Wir bitten um gesonderte Beachtung unserer Parkordnung, insbesondere um die Freilassung der Feuerwehreinfahrten, Beachtung der Hinweistafeln, des Verbotes des Parkens auf Grünflächen. Wir nehmen keine Reservierung von Parkplätzen vor und bitten um Verständnis, dass bei Bedarf auch außerhalb unseres Areals geparkt werden muss (stadtauswärts entfällt die Kurzparkzone).

Schlüsselübergabe und Nutzungseinweisung
Die Schlüssel für die Veranstaltungsräume können am Tag der Veranstaltung bei der Rezeption abgeholt werden. Der Veranstalter ist für die ordnungsgemäße Übernahme und Übergabe der Räumlichkeiten verantwortlich.

Gekennzeichnete Fluchtwege sind unbedingt freizuhalten.

Ruhezeiten
Es wird darauf hingewiesen, dass das Europahaus Wien verpflichtet ist für die Einhaltung der Nachtruhe ab 22 Uhr zu sorgen. Laute Musik in unseren Seminarbereichen ist verboten.
Lärmbelästigungen auf dem Gelände sind zu vermeiden. Vom Veranstaltungszentrum aus bitten wir unsere Gäste nicht zu nahe an den Studentenheimbereich heranzutreten und aus Rücksicht-
nahme auf die Studenten nicht direkt vor deren Fenster zu musizieren oder sonstigen Lärm zu verursachen. Falls Sie einen Teil Ihres Seminars in unserer Parklandschaft verbringen möchten, nützen Sie dafür bitte andere Teile unseres Areals.

Sauberkeit/Ordnung/Umwelt/Tiere
Der Veranstalter hat auf Sauberkeit zu achten und die Seminar- und Konferenzräume sauber zu verlassen. Sondermüll und Putzaufwand wie z. B. Konfetti/Lametta/Partysprays und sonstige starke Verunreinigungen erfordern besonderen Putzaufwand und sind somit nicht in der Pauschale enthalten und müssen extra in Rechnung gestellt werden. Natürlich möchten wir, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, aber bitte nicht Barfuß. Sowohl aus hygienischen als auch ästhetischen Gründen, und um Verletzungen zu vermeiden bitten wir Sie Ihr Schuhwerk anzubehalten. Das Anbringen jeglicher Gegenstände (auch Post-Its, Papier usw.) an Wänden, Türen und Fenstern ist nicht erwünscht und somit untersagt. Tische und Stühle aus dem Innenbereich sind nicht für den Außenbereich vorgesehen. Wir haben gesondertes Gartenmobiliar, das Sie gerne buchen können. Das Mitbringen von Tieren ist im Veranstaltungsbereich nicht vorgesehen, ausgenommen sind Begleithunde.

Schäden und Haftung
Der Veranstalter haftet für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Geräten des Europahauses Wien die während der Veranstaltung bzw. Auf-/Abbaues verursacht werden, ohne Verschuldensnachweis. Für Verlust oder Beschädigung eingebrachter Gegenstände übernimmt das Europahaus Wien keine Haftung. Technische Geräte sind bei der Übernahme zu
prüfen, pfleglich zu behandeln und intakt zurückzugeben. Mutwillige Zerstörungen werden zur Anzeige gebracht. Der Umgang mit offenem Feuer ist auf dem gesamten Areal nicht gestattet!
Ein Auslösen der Brandmeldeanlage ist kostenpflichtig. Bei Sturm sowie Unwetter dürfen unsere Sonnenschirme nicht geöffnet werden und es darf auch nicht gegrillt werden.
Beim Grillen verwenden Sie bitte Gewerbe-Abdeck/Schutzplanen und hinterlassen Sie den Grillplatz wieder sauber. Zusätzlichen Reinigungsaufwand müssen wir leider extra in Rechnung
stellen. Bitte beachten Sie, dass das steigenlassen von mehr als 30 Luftballons einer behördlichen Genehmigung bedarf. Luftballons mit Blinkvorrichtungen ebenso chinesische Laternen sind seitens der Austro- Control verboten. Grundsätzlich bedarf das Betreiben von uLFZ bei Hochzeiten, Firmenevents, etc. (Menschenansammlungen) immer einer Sonderbewilligung der Austro Control.

Alkohol, Rauchen, Drogen
Das Jugendschutzgesetz ist zu beachten. Rauchen und Trinken von Alkohol, das schließt den Kauf, Handel und Konsum mit ein, unter 16 Jahren ist verboten. Das Besitzen, Kaufen, Handeln und Konsumieren sämtlicher anderer Drogen ist strengstens für alle untersagt.
Es besteht ein gesetzliches Rauchverbot in allen Veranstaltungsräumen.

Speisen und Getränke
Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist untersagt.
Ausnahmen sind schriftlich zu vereinbaren und können Kosten verursachen.

Veranstaltungsende
Bitte beachten Sie, dass nach Beendigung der Veranstaltung, die Räumlichkeiten in einem ordnungsgemäßen Zustand übergeben werden. Zusätzlichen Reinigungsaufwand müssen wir leider extra in Rechnung stellen.

Technik
Die Technik in der ORANGERIE, SCHLOSS sowie in allen Seminar und Konferenzräumen etc. ist auf dem neuesten Stand und wurde kürzlich optimiert.
Wir bitten Sie unsere Standard-Einstellungen nicht zu verändern!

Anweisungen
Wir ersuchen Sie die Anweisungen der MitarbeiterInnen des Europahauses Folge zu leisten.

Notfälle
Bei Notfall wenden Sie sich an unsere Rezeption im Tagungshaus.

Wichtige Rufnummern:

Headoffice	DW 76
Rezeption	DW 77
Eventbereich Seminar	DW 63
Eventbereich Hochzeiten	DW 23
Feuerwehr	122
Polizei	133
Rettung	144
Euro-Notruf	112

Danke für Ihr Verständnis und Ihre Hilfe.

Ihr Europahaus Wien Team

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Überlassung von Konferenz- und Banketträumen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit verbundenen Leistungen und Lieferungen, entsprechend der zur Verfügungsstellung sonstiger Räume, Wandflächen und anderer Flächen.

Reservierungen
Reservierungen von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen und Lieferungen werden erst mit der Bestätigung durch die Europahaus Wien GmbH für diese sowie für den Veranstalter bindend. Gemachte Angebote sind stets freibleibend. Die Überlassung von Räumen, Vitrinen und Flächen begründet ein Mietverhältnis.

Unter- oder Weitervermietung von Räumen und Flächen ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung vom Veranstaltungszentrum Europahaus zulässig. Auftraggeber, die nicht gleichzeitig Veranstalter sind, haften mit diesen als Gesamtschuldner für die Erfüllung aller Vereinbarungen.

Preise
Sämtliche Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Die Preise gelten bis auf Widerruf. Eine Erhöhung des Umsatzsteuersatzes geht zu Lasten des Veranstalters. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungerbringung 120 Tage, so behält sich die Europahaus Wien GmbH das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.
Wir verrechnen pro Eventrechnung bzw. Hotelrechnung € 2,40 Bearbeitungs- und Buchhaltungsaufwand sowie € 2,50 Energiekostenpauschale und Geldverkehrsspesen.
Bitte geben Sie uns die gewünschte Rechnungsanschrift im Vorhinein bekannt. Für nachträgliche Rechnungsänderungen wird eine Gebühr von € 20,- verrechnet.

Bei Veranstaltungen mit gastronomischen Leistungen
Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass die Europahaus Wien GmbH bei jenen Veranstaltungen, bei denen Speisen serviert werden sollen, bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personen sowie die Speisenauswahl benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter von der Europahaus Wien GmbH jedenfalls in Rechnung gestellt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, etc. werden zusätzlich verrechnet.
Das Mitbringen von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht gestattet.
Ausnahmen sind in Absprache mit der Europahaus Wien GmbH und bei Bezahlung der hausüblichen Servicekosten sowie von Stoppelgeld beim Mitbringen von speziellem Hochzeitswein möglich.

Veröffentlichung / Werbung
Zeitungsanzeigen und Wurfsendungen, die Einladungen zu Veranstaltungen jeglicher Art im Veranstaltungszentrum Europahaus enthalten, bedürfen unserer schriftlichen Genehmigung. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einverständnis der Europahaus Wien GmbH und werden dadurch wesentliche Interessen der Europahaus Wien GmbH beeinträchtigt, so behält sie sich das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kosten, entgangene Einnahmen und mögliche Schadenersatzansprüche hat der Veranstalter zu tragen.

Musik
Ist während einer Veranstaltung Musik, eine Filmvorführung oder eine Ausstellung vorgesehen, so wird ersucht, die gesetzlich erforderlichen Anmeldungen bei AKM oder MA 36 rechtzeitig und persönlich einzubringen und die bestätigten Formulare eine Woche vor der Veranstaltung der Europahaus Wien GmbH zur Einsicht vorzulegen. Alle diesbezüglichen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

Nachtruhe
Die gesetzliche Sperrstunde im Restaurantbereich liegt bei 02:00 Uhr. Eine Verlängerung, so nicht gegeben (wir ersuchen um Rücksprache mit dem Eventteam), kann über das zuständige Bezirkspolizeikommissariat (1150, Tannengasse 8 - 10, Tel. 31310-47160) beantragt werden. Wir bitten um Verständnis, dass das Veranstaltungszentrum Europahaus als Veranstaltungsort dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der verschiedenen Auflagen zu sorgen, vor allem auch für die Einhaltung der Nachtruhe. Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, dass der „freie" Abschuss von Knallkörpern u. Ä. m. im Stadtgebiet und damit auch im Gelände des Europahauses verboten ist. Das Abschießen von Feuerwerken bedarf einer Genehmigung von behördlicher Seite und der Einwilligung der Hausverwaltung des Europahauses und kann nur von professionellen Pyrotechnikfirmen durchgeführt werden.

Dekoration
Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung der Europahaus Wien GmbH nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

Haftung
Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Gerät der Europahaus Wien GmbH, die während der Veranstaltung bzw. des Aufbaues oder Abbaues verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis.
Die Europahaus Wien GmbH oder das Veranstaltungs-zentrum Europahaus kann den Abschluss entsprechender Versicherungen verlangen. Für Verlust oder Beschädigung eingebrachter Gegenstände übernimmt die Europahaus Wien GmbH keine Haftung.
Sollen diese gegen Feuer, Wasser, Diebstahl, Beschädigung oder jede andere Gefahr versichert werden, hat der Veranstalter die Versicherung zu besorgen.

Zahlungsbedingungen
(1) Zur Terminfixierung ist eine Anzahlung in Höhe der Raummiete zu leisten.
(2) 80 % des gebuchten Gesamtumsatz ist bis 21 Tage vor der Veranstaltung zu leisten.
(3) Die Rechnungslegung erfolgt nach der Veranstaltung per E-Mail. Zahlungsfrist 3 Tage, ohne Abzüge.
Bitte geben Sie uns die gewünschte Rechnungsanschrift im Vorhinein bekannt. Für nachträgliche Rechnungsänderungen wird eine Gebühr von € 20,- verrechnet.
(4) Im Falle des Zahlungsverzuges gelten:
a.) Für Verbrauchergeschäfte (d. h. für Geschäfte zwischen Unternehmern und Verbrauchern) oder für Geschäfte zwischen Privaten gilt ein gesetzlicher Verzugszinssatz von 4 %.
b.) Für Geschäfte zwischen Unternehmern (bzw. Unternehmern und juristischen Personen des öffentlichen Rechts wie Bund, Länder, Gemeinden, Ministerien, Vereine, Verbände) gilt ein gesetzlicher Verzugszinssatz von 8,58 %.

Stornierungen
(1) Bis spätestens 8 Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin kann der Vertrag mit einer Bearbeitungsgebühr von 600,– Euro von beiden Vertragspartnern durch einseitige Erklärung aufgelöst werden. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens acht Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.
(2) Bei Stornierungen bis 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin kann der Vertrag von beiden Vertragspartnern durch einseitige Erklärung aufgelöst werden, es ist jedoch eine Stornogebühr im Ausmaß der jeweiligen Exklusivmiete der Räumlichkeiten zu bezahlen. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.
(3) Bei Stornierungen 20 bis 11 Tage vor Veranstaltungstermin werden die jeweilige Raummiete + 80% der gebuchten Leistungen verrechnet. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 11 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.
(4) Bei Stornierungen ab 10 Tag vor Veranstaltungstermin werden die jeweilige Raummiete + 100% der gebuchten Leistungen verrechnet.
Auch wenn der Gast die gebuchten Räumlichkeiten bzw. die gastronomische Leistung nicht in Anspruch nimmt, ist er der Europahaus Wien GmbH gegenüber zur Bezahlung des vereinbarten Entgeltes verpflichtet.

Vertragsauflösungen durch das Veranstaltungszentrum Europahaus
Die Europahaus Wien GmbH ist berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn:
a.) die Veranstaltung den reibungslosen Geschäfts-betrieb beeinträchtigt
b.) der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind
c.) im Falle höherer Gewalt
Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt.
Erfüllungsort für alle sich aus der Vertragsbeziehung ergebenden Verbindlichkeiten ist Wien.
Ausschließlicher Gerichtsstand ist ebenso Wien.

Gesetzliches Rauchverbot in allen Veranstaltungsräumen
Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, dass das gesetzliche Rauchverbot in allen unseren Veranstaltungsräumen, auch bei „geschlossenen Veranstaltungen", einzuhalten ist. Der Veranstalter haftet für alle Schäden, die der Europahaus Wien GmbH durch eine eventuelle Gesetzesübertretung durch Teilnehmer seiner Gesellschaft entstehen.

EUROPAHAUS WIEN

KONTAKT VERANSTALTUNGEN:
Tel.: +43 1 57 666 DW 23
Fax: +43 1 57 666 DW 78
events@europahauswien.at
www.europahauswien.at

KONTAKT SEMINARE:
Tel.: +43 1 57 666 DW 63
Fax: +43 1 57 666 DW 78
seminar@europahauswien.at
www.europahauswien.at

KONTAKT BISTRO:
Tel.: +43 1 57 666 DW 93
Fax: +43 1 57 666 DW 78
events@europahauswien.at
www.europahauswien.at

KONTAKT HOTEL:
Tel.: +43 1 57 666 DW 79
Fax: +43 1 57 666 DW 78
hotel@europahauswien.at
www.europahauswien.at

Copyright 2025 Europahaus Wien. Verwendete Fotos: Hochzeitsfotografinnen Freynoi: Seite 5, 23 unten, 29; Barbara Lachner: Seite 5, 17; Everly Pictures: Seite 16 oben, 17 oben, 19; Chiara Milo: Seite 16 unten, 18; Sternenglück Fotografie: Seite 20; Angelo Kreuzberger: Seite 27; Almasan-Fotografie: Seite 28; Nani & Paul | Hochzeitsfotografie & individuelle Papeterie: Seite 32, 33. Hergestellt in Wien.