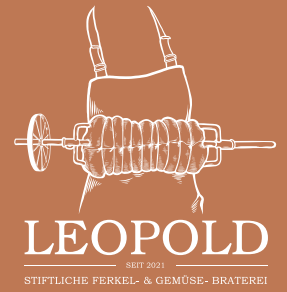


# Kulinarische Vielfalt im Stift Klosterneuburg

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



## VERANSTALTUNGSMAPPE

## **Wir vereinen modernes Ambiente und malerische Landschaften mit einzigartiger Kultur an einem Ort.**

Wir empfehlen Ihnen nachfolgend einige unserer passend kombinierten Buffets. Sie können auch Ihr persönliches Wunsch-Bufferet aus mehreren Varianten selbst zusammenstellen, ebenso Kombinationen aus Menüs und Buffets. Natürlich auch Buffets zu einem bestimmten Thema, ein BBQ in unserem Garten oder ein Fingerfood-Bufferet sind realisierbar. Selbstverständlich nehmen wir uns gerne die Zeit, um Sie fachmännisch unverbindlich zu beraten. Bitte vereinbaren Sie vorab einen Termin für ein Beratungsgespräch!

Wir freuen uns Ihren Besuch!





**STEHEMPfang**

## CANAPES (mindestens 10 pro Sorte)

- Räucherlachs mit Meerrettich
- Avocado-Kirschtomaten
- Französischer Brie auf Nussbaguette mit Traube
- Serrano-Schinken mit Honigmelone
- Salami mit Käse & Tomate
- Roastbeef mit Gemüse & Remoulade
- Antipasti mit Parmesan
- Thunfisch Salat im Weckglas

pro Stück 3,50€ inkl. MwSt.

## FRISCHES ROHKOSTGEMÜSE (mindestens 10 pro Sorte)

Gemüsesticks mit Kräuterdip im Weckglas .....	4 €
Rohkost-Spieße (Vegan) .....	3 €
Dreierlei Dip (Aioli, Kräuterquark, Pestovariaton) .....	3 €

## KLEINE FEINE KÄSESTICKS (mindestens 10 pro Sorte)

- Schafskäse mit verschiedenen Oliven
- Mozzarella Bällchen mit Kirschtomate
- Ziegenkäse mit Basilikum-Pesto
- Gaudawürfel mit Traube

pro Stück 3,50€ inkl. MwSt.

## **TRAMEZZINI GEFÜLLT (mindestens 10 pro Sorte)**

- Eieraufstrich und Rucola
- Prosciutto mit Parmesan
- Thunfischaufstrich mit schwarzen Oliven
- Tomaten, Mozzarella & Pesto

pro Stück 3,50€ inkl. MwSt.

## **LANDBROTSCHNITTEN RUSTIKAL (mindestens 10 pro Sorte)**

- Beinschinken mit Camembert & Preiselbeeren
- Kräuteraufstrich mit frischer Brunnenkresse
- Feiner Kümmelbraten mit Senf & Kren
- Brikäse mit Weintrauben
- Emmentaler & Nuss
- Beinschinken & Krenmayo
- Grammelschmalz & bunter Zwiebel
- Kürbisaufstrich & Prossen
- Schweinsbraten & Zwiebelsenf

pro Stück 3,50€ inkl. MwSt.

## **FINGERFOOD VEGETARISCH (mindestens 10 pro Sorte)**

- Gegrillte Champignonköpfe mit Frischkäse-Kräutercreme
- Antipasticocktail (gegrillte Paprika, Oliven, Fetawürfel)
- Zucchinirollchen mit marinirtem Schafskäse auf Cous-Cous-Salat
- Kirschtomaten gefüllt mit Kräutercreme
- Baby-Paprika gefüllt mit Frischkäse
- Crepe Rolls mit Frischkäse & Gurkenstreifen
- Zucchinirollchen mit Feta gefüllt
- Couscous Salat im Weckglas

pro Stück 3,50€ inkl. MwSt.

## **FINGERFOOD VEGAN (mindestens 10 pro Sorte)**

- Tortilla Röllchen mit Karotten-Bohnencreme
- Rote Bete Falafel mit Tahin Dip
- Karfiol Wings mit BBQ Dip
- Gemüsespieß mit Zucchini, Paprika, Champignons & Dip

pro Stück 3,50€ inkl. MwSt.

## AUSGEFALLENES (mindestens 10 pro Sorte)

Rosa gebratenes Whiskyroastbeef mit Chili-Ahornsirup und Gemüsesalat ...	5 €
Tartar von zweierlei Lachs mit Dill & Kaviar .....	5 €
Marinierte, gebratene Lammfilets auf Antipastigemüse .....	5 €
Olivenciabatta mit Büffelmozzarella und Pesto .....	4 €
Carpaccio von der Bresaole mit Rucola und Pinienkernen .....	4,50 €
Vitello Tonnato Röllchen am Spieß .....	4 €

## FINGERFOOD SWEETES (mindestens 10 pro Sorte)

Marinierte Ananas im Weckglas (Vegan) .....	4 €
Bunter Fruchtsalat in Aperol mariniert mit frischer Minze im Weckglas (Vegan)	4 €
Panna Cotta mit Erdbeersauce (Glutenfrei).....	4 €
Zweierlei Nougatmousse mit gerösteten Haselnüssen .....	4 €
Creme Brulee mit braunem Zucker geflammt .....	4 €
Kaffee-Tiramisu (Vegan) .....	4 €
Joghurt mit Obstsalat .....	4 €
Cheesecake Himbeere .....	4 €
Erdbeermousse mit pürrirten Erdbeeren mit Basilikumgelee auf Mürbteig ....	4 €
Marillenmousse auf Mohn-Mürbteig mit Marillenglasour .....	4 €
Schoko-Kirsch-Mousse auf Kakau-Mürbteig (Vegan) .....	4 €
Topfenstrudel .....	3,50 €
Sacherwürfel .....	3,50 €
Apfelstrudel .....	3,50 €

Alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

# MENÜVORLAGEN

Buchbar ab 10 Personen

## MENÜ 1

- Champignoncremesuppe mit Croutons
- Porchetta mit Rosmarin-Kartoffeln und grünem Salat
- Karamellierte Calvados-Äpfel mit Zimteis

**37.00€ pro Person**

## MENÜ 2

- Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen und Kresse
- Gebratenes Zanderfilet auf Karotten-Maracujapüree und geschmorten Tomaten
- Grillapfel-Kompott mit Cranberrys

**39.00€ pro Person**

## MENÜ 3

- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen
- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Currykürbis, Schupfnudeln und Kräuterjus
- Zwetschenstrudel mit Haselnusseis und Schlagobers

**42.00€ pro Person**

## MENÜ 4

- Feldsalat mit Kartoffel-Majoran Vinaigrette, Speck, Croutons und karamellisierten Walnüssen
- Wildragout aus dem Dutch-Oven (aus stiftseigenen Wäldern aus dem Gebirge Schneeberg Glanz) mit Reh, Hirsch, Speck, Waldpilzen, Semmelknödel und Preiselbeerorange
- Pochierte Birne mit lauwarmer Schokoladensauce und Vanilleeis

**45.00€ pro Person**

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

## MENÜ 5

- Mit Couscous gefüllte Tomate, Curry und Minze-Joghurt
- Gebackene Zucchinischeiben mit Trüffel-Risotto und Kräutersauce
- Paprika aus dem Ofen mit Ricotta, Spinat, Basilikumpesto und Erbsensauce
- Mango-Chutney mit Rosmarin und Chili

**45.00€ pro Person**

## MENÜ 6

- Beef Tatar vom Bio-Ox mit fermentiertem Gemüse, Butter und hausgemachtem Baguette
- Karotten-Ingwer-Cremesuppe
- Seeteufel-Medaillons mit Romanesco-Rahm-Gemüse & Safran Risotto
- Zweierlei Schokoladentarte mit Rhabarberfrucht und Mangosorbet

3-Gänge mit Suppe **44.00€ pro Person**  
3-Gänge mit Beef Tatar **49.00€ pro Person**  
Alle 4-Gänge **54.00€ pro Person**

## MENÜ 7

- Tatar vom Wildlachs mit Zitronen-Vinaigrette
- Tomatencremesuppe mit Basilikum
- Saltimbocca vom Kalbssteak auf Artischocken-Zuckerschoten-Gemüse, Ofenkartoffel und leichter Knoblauchsauce
- Panna Cotta mit marinierten Beeren und Bananeneis

3-Gänge mit Suppe **52.00€ pro Person**  
3-Gänge mit Wildlachs **57.00€ pro Person**  
Alle 4-Gänge **62.00€ pro Person**

## MENÜ 8

- Kräutersalat mit Ziegenkäse, Croutons, Granatapfelkernen und Pistazien
- Paprikaschaumsuppe mit Ingwer und gebratener Garnele
- Rinderfiletsteak vom Weiderind mit Champignon, Porree und Chimichurri Salsa
- Nougatmousse auf Waldbeerenragout

3-Gänge mit Suppe **55.00€ pro Person**  
3-Gänge mit Kräutersalat **60.00€ pro Person**  
Alle 4-Gänge **65.00€ pro Person**

# WEIHNACHTS-MENÜ

Im Stiftsrestaurant Leopold

Kürbiscreme mit Thunfisch Tataki & Zimt-Apfel (4,5,6)

---

Cremesuppe von der Kastanie mit Walnüssen (4,5,6)

---

Zitronen-Sorbet mit Vodka (5,6)

---

Rosa gebratene Flugentenbrust mit Granatapfelsauce (4,5,6)  
Kürbisgnocchi / Kohlsprossen

---

Jakobsmuscheln mit Sauce Hollandaise (6)  
Gegrillte Salatherzen / Trüffelerdäpfel

---

Flüssiger Schokoladenkuchen (4,5,6)  
Beerenragout / Minze / Vanilleschaum

**4-Gang (€49)**

**5-Gang (€59)**

**6-Gang (€69)**

**alle Gänge: €79**

Alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

## **Ihre Feier im Leopold.**

Sie wollen Ihre Familie und Freunde mit einer einmaligen, exklusiven Feier überraschen? Wir machen es möglich! Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie einen unvergleichlichen Tag – gestaltet nach Ihren persönlichen Bedürfnissen.



# BUFFETVORLAGE 1

Buchbar ab 30 Personen

## BUFFET 1

Zum Empfang servieren wir

- Leopold's hausgemachte Brote - Prosciutto/Calamata-Oliven-Aufstrich/getrocknete Tomaten

### **8€ pro Person**

#### Vorspeisen

- Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit Dressings
- Geeiste Gurkenrahmsuppe mit Dill und Kartoffelchips
- Meeresfrüchte Salat mit Bohnen, Limonenvinaigrette und Sellerie
- Antipasti-Variation mit gegrillten Melanzani, Zucchini, Paprika, Perlzwiebel & Champignons

#### Hauptspeisen

- Kartoffelgnocchi mit geschmolzenen Kirschtomaten & Grana Padano
- BBQ-Chicken Lollipops, dazu Süßkartoffel-Auflauf mit Ziegenkäse & Ingwer
- Porchetta mit Rosmarin-Kartoffeln
- BBQ-Rinderribs mit Steak Fries & Grillsauce

#### Dessert

- Grillapfel-Kompott mit Cranberrys
- Cheesecake New York Style

### **45€ pro Person**

#### Mitternachtssnack

- Pikante Gulaschsuppe mit Brot

### **9€ pro Person**

Alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

# BUFFETVORLAGE 2

Buchbar ab 30 Personen

## BUFFET 2

Zum Empfang servieren wir

- Leopold's hausgemachte Brote - Prosciutto/Calamata-Oliven-Aufstrich/getrocknete Tomaten

### **8€ pro Person**

Aus dem Suppentopf

- Cremesuppe der Saison

### **6€ pro Person**

Vorspeisen

- Bunte Blattsalate der Saison & Rucola mit Joghurt-Kräuter dressing & Balsamico-Dressing
- Antipasti-Variation mit gegrillten Melanzani, Zucchini, Paprika, Karotten & Champignons
- Lachsrouladen gefüllt mit Creme-Fraiche & Kräutern
- Roastbeef mit Honig-Senf-Dip

Hauptspeisen

- Hühnerfilet mit Mozzarella & Tomaten überbacken, dazu Rahmtagliatelle
- Wildragout von Reh & Hirsch mit Speck & Waldpilzen, dazu gebackene Schupfnudeln & Preiselbeeren
- Schweinefilet-Geschnetzeltes mit Champignons & Spätzle
- Seeteufel-Medaillons mit Romanesco-Rahm-Gemüse & Safran Risotto

Dessert

- Panna-Cotta mit Mango-Chili-Sauce
- Creme-Brulee

### **50€ pro Person**

Mitternachtssnack

- Käsegang von Pöhl am Naschmarkt - Gelee vom St. Laurent Ausstich / Walnüsse / hausgemachtes Nussbrot mit Rosmarin

### **12€ pro Person**

Alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

# BUFFETVORLAGE 3

Buchbar ab 30 Personen

## BUFFET 3

Zum Empfang servieren wir

- Leopold's hausgemachte Brote - Prosciutto/Calamata-Oliven-Aufstrich/getrocknete Tomaten

**8€ pro Person**

Aus dem Suppentopf

- Cremesuppe der Saison

**6€ pro Person**

Vorspeisen

- Kräutersalat mit Kräutern aus unserem Garten, dazu Ziegenkäse, Croutons, Granatapfelkerne & Pistazien
- Ofenspitzpaprika gefüllt mit Gemüse-Paella, dazu Joghurt-Minze-Dip
- Garnelen-Cocktail mit Früchten
- Vitello tonnato, dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce

Hauptspeisen

- Mit Pesto & frisch gehobeltem Parmesan gefüllte Hühnerbrust mit Romanesco-Rahm-Gemüse & Tomaten-Bandnudeln
- Black-Tiger Garnelen in Istrischem Olivenöl mit Knoblauch, dazu Chili Aioli Dip & hausgemachtes Baquette
- Rehrücken in Wacholderbeeren-Jus mit Spitzkohl-Gemüse & Rosmarin-Kartoffeln
- Kalbsbraten aus der Peka / Sac, das Schmoren unter der Glutglocke auf alte, traditionelle Weise mit mitgeschmorten Kartoffeln & Saison Gemüse

Dessert

- Nougatmousse mit Rhabarberfrucht
- Kaiserschmarren mit Zwetschenröster

**55€ pro Person**

Mitternachtssnack

- Käsegang von Pöhl am Naschmarkt - Gelée vom St. Laurent Ausstich / Walnüsse / hausgemachtes Nussbrot mit Rosmarin

**12€ pro Person**

Alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

# BUFFETVORLAGE 4

Buchbar ab 30 Personen

## BUFFET 4

### Zum Empfang servieren wir

- Leopold's hausgemachte Brote - Prosciutto/Calamata-Oliven-Aufstrich/getrocknete Tomaten

### **8€ pro Person**

### Aus dem Suppentopf

- Cremesuppe der Saison

### **6€ pro Person**

### Vorspeisen

- Feldsalat mit Birne & Brie
- Avocado-Mango Salsa mit Garnelen
- Parmaschinken mit Honigmelone
- Beef Tatare vom Bio-Ox mit fermentiertem Gemüse, Butter & hausgemachtem Baguette

### Hauptspeisen

- Schweinefilet im Speckmantel mit Sauce Bernaise, dazu Prinzessbohnen & Spätzle
- Ofenfrischer Lammbraten mit Rosmarin-Rotweinsauce, dazu Polentascheiben & Joghurt-Minze-Dip
- Gegrilltes Lachsfilet mit Blattspinat-Risotto & Limettensauce
- Rosa gebratenes Roastbeef im Ganzen am Buffet tranchiert mit Sauce Hollandaise & Rotwein-Schalotten-Sauce, dazu frisches Marktgemüse

### Dessert

- Mangomousse mit Fruchtspiegel im Glas
- Zweierlei Schokoladentarte mit Rhabarberfrucht

### **59€ pro Person**

### Mitternachtssnack

- Käsegang von Pöhl am Naschmarkt - Gelée vom St. Laurent Ausstich / Walnüsse / hausgemachtes Nussbrot mit Rosmarin

### **12€ pro Person**

Alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

# BUFFETVORLAGE 5

Buchbar ab 30 Personen

## BUFFET 5

### Zum Empfang servieren wir

- Leopold's hausgemachte Brote - Prosciutto/Calamata-Oliven-Aufstrich/getrocknete Tomaten

### **8€ pro Person**

### Aus dem Suppentopf

- Kräftige Bouillon vom Tafelspitz mit Kaspressknödel

### Hauptspeisen

- Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und glasierten Karotten
- Wiener schnitzel vom Tullnerfelder Bio-Schwein mit Kartoffelsalat
- Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat (vegetarisch)

### Dessert

- Cremiges Schokoladenmousse mit fruchtigen Beerenröster
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster & Apfelmus

### **37€ pro Person**

### Mitternachtssnack

- Pikante Gulaschsuppe mit Brot

### **9€ pro Person**

# WEIHNACHTS-BUFFET

Im Stiftsrestaurant Leopold

## VORSPEISEN

- Kräutersalat mit Ziegenkäse, Croutons, Granatapfelkernen & Pistazien (vegetarisch)
- Roastbeef mit Honig-Senf-Dip
- Kaltes Roastbeef
- Antipasti mit Rote-Beete-Hummus

## SUPPE

- Kürbiscremesuppe mit Kernöl
- Rindssuppe mit Einlage

## HAUPTSPEISEN

- Rindsbraten mit Teigwaren und Burgundersauce
- Ente mit Semmelknödel & Rotkraut
- Zanderfilet mit geschmorter Tomate & Erdäpfelpüree

## DESSERT

- Nougatmousse mit Sauerkirschen
- Maronicreme mit Zimt-Espuma
- Birnenstrudel mit Glühweinsauce

**55.00€ pro Person**

Alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

# TRAUERMAHL

## AUS DEM SUPPENTOPF

- Suppentopf

## HAUPTSPEISEN

- Warmes Bratenbuffet

## DESSERT

- Strudel

35€ pro Person inkl. MwSt.





## SAISONALE BUFFETS

# FRÜHLING

Bärlauch & Spargel (März-Mai)



## AUS DEM SUPPENTOPF

- Bärlauch-Cremesuppe mit Croutons (G, veg.)

6€ pro Person inkl. MwSt.



## VORSPEISEN

- Grüner & weißer Spargel-Salat mit Zitronen-Vinaigrette (Vegan)
- Gebeizter Alpenlachs, Gurke & Dille (D)
- Kräutersalat aus dem Garten, Radieschen, Kernöl-Dressing (Vegan)



## HAUPTSPEISEN

- Zarte Lammkeule in Rosmarin-Jus, Frühlingsgemüse & Erdäpfelgratin (G)
- Forellenfilet mit Rieslingschaum & Petersilerdäpfeln (D, G)
- Spargel-Risotto mit jungem Spinat & Parmesan (G, V)
- Veganes Bärlauch-Gnocchi-Pfandl mit Erbsen & Zitronen-Öl (Vegan)



## BEILAGEN & SALATE

- Glasierte Karotten, junges Wurzelgemüse, Ofenkartoffeln, Lauchgemüse
- Bunte Salatschüsseln, Kräuter, Kerne & Dressings



## DESSERT

- Erdbeer-Rhabarber-Trifle
- Topfenmousse mit Limette (G)
- Schokoladen-Sorbet (Vegan)

53€ pro Person inkl. MwSt.



## LIVE-STATION

- Risotto im Parmesanlaib

8€ pro Person inkl. MwSt.

# SOMMER

Grill & Garten (Juni-September)

## **VORSPEISEN**

- Tomate-Mozzarella, Basilikum & Olivenöl (G, V)
- Gazpacho im Glas (Vegan)
- Wassermelone-Feta-Minze (G, V)
- Antipasti von Zucchini, Paprika & Melanzani (Vegan)

## **VOM GRILL (LIVE)**

- Beiried mit Kräuterbutter & Rotwein-Jus
- Zander/Lachs am Salzstein, Zitrone & Kapernbutter (D, G)
- Hendl mediterran mit Tomate & Oliven
- Veggie-Grill: Gemüsespieße, Halloumi & Mais-Polenta (G, V)

## **SALAT- & BEILAGENBAR**

- Blattsalate, Gurke, Paradeiser, Kräuter
- Rosmarinkartoffeln, Grilltomaten, Maiskolben, Parboiled-Reis

## **DESSERT**

- Marillenknödel mit Butterbrösel (G)
- Beeren & Limettenjoghurt
- Eistorte/Parfait im Schnitt

60€ pro Person inkl. MwSt.

# HERBST

Wald & Wein (Oktober–November)



## AUS DEM SUPPENTOPF

- Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskerne

6€ pro Person inkl. MwSt.



## VORSPEISEN

- Vitello Tonnato, Kapern & Zitrone (C, D, G)
- Pilzsalat mit Petersilie & Zitrone (Vegan)
- Ziegenkäse, Birne & Nuss auf Blattsalaten (G, V)
- Brotkorb vom Müller & Gartner



## HAUPTSPEISEN

- Rehragout mit Preiselbeeren & gebackenen Schupfnudeln (A)
- Schweinefilet im Speckmantel mit Sauce Béarnaise, Kroketten & Bohnen (G, C)
- Zander mit Veltliner-Butterschaum & Erdäpfel-Topinambur (D, G)
- Veggie: Rote-Rüben-Risotto mit Walnuss & Veltliner-Krenschaum (Vegan/veg.)



## DESSERT

- Zwetschkenröster mit Topfenknödel (G)
- Maroncreme mit Zimt-Espuma
- Birnenstrudel mit Glühweinsauce (A)

52€ pro Person inkl. MwSt.



## LIVE-STATION

- Tranchier-Station Roastbeef/Beiried

8€ pro Person inkl. MwSt.

# WINTER

Festlich & Wärmend (Dezember-Februar)

## ZUM EMPFANG SERVIEREN WIR

- Leopold's hausgemachte Brote - Prosciutto/Calamata-Oliven-Aufstrich/getrocknete Tomaten

8€ pro Person inkl. MwSt.

## VORSPEISEN

- Cremesuppe von der Kastanie mit Walnüssen (G, H)
- Roastbeef mit Honig-Senf-Dip, Krautsalat & Erdäpfelsalat

## HAUPTSPEISEN

- Tafelspitz vom Bio-Ochsen, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Cremespinat (G)
- Entenbrust rosa, Granatapfelsauce, Kohlsprossen & Kürbisgnocchi (G)
- Lachsfilet mit Blattspinat-Risotto & Limettensauce (D, G)
- Veggie: Käsespätzle mit Röstzwiebel & Blattsalat (G) **oder** Gemüse-Curry mit Jasminreis (Vegan)

## DESSERT

- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster & Apfelmus (G, A)
- Bratapfel-Tiramisu im Glas (G)
- Trüffel-Schokoküchlein mit Beerenragout & Vanilleschaum (G)

58€ pro Person inkl. MwSt.

## MITTERNACHTSSNACK

- Pikante Gulaschsuppe mit Brot

9€ pro Person inkl. MwSt.

## ADD-ON

- Glühwein-/Punschstand im Außenbereich

5€ pro Person inkl. MwSt.



# HOCHZEITSBUFFETS

# LEOPOLD ELEGANCE

Klassisch & Zeitlos (ab 50 Personen)

## ZUM EMPFANG SERVIEREN WIR

- Leopold's hausgemachte Brote - Prosciutto/Calamata-Oliven-Aufstrich/getrocknete Tomaten

8€ pro Person inkl. MwSt.

## VORSPEISEN

- Büffelmozzarella, bunte Tomaten & Basilikumöl (G, V)
- Vitello Tonnato, fein geschnitten (C, D, G)
- Antipasti von Zucchini, Paprika, Melanzani & Perlwiebel (Vegan)
- Garnelen-Cocktail mit Zitrusfrüchten (B, D)
- Kräutersalat mit Gartenkräutern, Nüssen & Granatapfel (H, V)
- Dressings: Joghurt-Kräuter (G) & Balsamico (Vegan)

## HAUPTSPEISEN

- Zanderfilet mit Rieslingschaum, Petersilerdäpfel (D, G)
- Kalbsbutterschnitzel, Erdäpfelpüree & glasiertes Wurzelgemüse (G)
- Vegetarisch: Blattspinat-Schafskäse-Strudel, Kräutersauce (G, V)
- Vegan: Cremiges Kürbis-Risotto mit Kohlsprossen & Walnuss (H)

## LIVE-TRANCHIER-STATION

- Rosa gebratenes Roastbeef im Ganzen mit Sauce Béarnaise (G, C) & Rotwein-Schalotten-Jus

## BEILAGEN

- Markgemüse, Rosmarin-Kartoffeln, Parmesan-Polenta (G)

## DESSERT & SWEET TABLE

- Panna Cotta mit Mango-Chili-Spiegel (G)
- Crème Brûlée (G)
- Schokoladenmousse & Beerenröster (G)
- Mini-Sacherwürfel, Topfenstrudel (A, G)

65€ pro Person inkl. MwSt.

## MITTERNACHTSSNACK

- Käsegang von Pöhl am Naschmarkt - Gelée vom St. Laurent Ausstich / Walnüsse / hausgemachtes Nussbrot mit Rosmarin

11€ pro Person inkl. MwSt.

# LEOPOLD SIGNATURE

Modern & Mediterran (ab 60 Personen)

## ZUM EMPFANG SERVIEREN WIR

- Amuse Bouche: Trüffel-Parmigiano-Arancini (A, G)

9€ pro Person inkl. MwSt.

## VORSPEISEN & RAW BAR

- Beef Tatar vom Bio-Ochsen, Sauerteig Brot & fermentiertes Gemüse (A)
- Thunfisch-Tataki mit Sesam & Ponzu-Gelee (F, N)
- Avocado-Mozzarella-Salat mit Rucola & Pinienkernen (H, G, V)
- Ofenspitzzucchini gefüllt mit Gemüse-Paella & Joghurt-Minz-Dip (G, V)

## LIVE-ACTION-STATION „PARMESANLAIB“

- Safran-Risotto im Parmesanlaib geschwenkt (G) - **Add-ons nach Wahl:** Black Tiger Garnelen (B) / Trüffel & Pilze (V) / Zitronen-Zucchini (Vegan)

## HAUPTSPEISEN

- Seeteufel-Medallions, Romanesco-Rahmgemüse & Safran-Risotto (D, G)
- Kalbsbraten aus der Peka/Sač, Wurzelgemüse & Kartoffeln (G)
- Köfte in Tomatensauce, gebräunte Butter & gehobelter Trüffel (G)
- Vegan: Linsen-Moussaka, Zimt-Tomaten & Petersilien-Salat (Vegan)

## SIDES & GREENS

- Grilltomaten, Rosmarinkartoffeln, Zitrus-Blattspinat, Baby-Romanasalat mit Zitrone & Olivenöl

## DESSERT-INSZENIERUNG

- Live-Station Crêpes Suzette (flambé) oder Affogato Bar
- Nougatmousse mit Rhabarber
- Mangomousse im Glas, Cheesecake-Bites, Beeren & Limettenjoghurt

69€ pro Person inkl. MwSt.

## MITTERNACHTSSNACK

- Pulled-Beef-Brioche-Slider & Trüffel-Aioli **oder** Kässpätzlen-Becher (A, G)

9€ pro Person inkl. MwSt.



# Wird in der Mitte des Tisches serviert

Buchbar ab 20 Personen

## GEDECK

- Verschiedene Brote & Baguette
- Olivenöl
- Aufstriche (rote Beete Hummus, Liptauer, Kräuter, Avocado-Salz)

## VORSPEISEN

- Pimientos de Padron mit Sojasauce
- Antipasti-Variation mit gegrillten Melanzani, Zucchini, Paprika, Perlzwiebel & Champignons (vegan)
- Champignonköpfe gefüllt mit Frischkäse und Kräuter
- Prosciutto und Honigmelone (getrennt, nicht umwickelt)
- Avocado-Mango-Mozzarella-Salat mit Rucola & Pinienkernen (vegetarisch)

## HAUPTSPEISEN

- Kalbsbraten aus der Peka/Sac geschmort unter der Glutglocke auf alte traditionelle Weise mit Kartoffel und Saisongemüse
- Bio-Redonda Zucchini gefüllt mit Quinoa und Gemüse, dazu Paprikasauce (vegan)
- Köfte in Tomatensauce in gebräunter Butter und gehobeltem Trüffel
- Ravioli mit Trüffelüllung in gebräunter Butter und gehobeltem Trüffel
- Grilltomaten
- Rosmarinkartoffeln
- Zum Abschluss - Rosa gebratenes Whiskyroastbeef mit Chili-Ahornsirup und Gemüsesalat

## NACHSPEISEN ALS BUFFET

- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
- Schokoladen-Brownies
- Marinierte Ananas im Weckglas (vegan)
- Mascarpone-Mousse mit Früchten

**58€ pro Person** inkl. MwSt.



GRILL

# GRILL VOM SPIEß

## **KNUSPRIGES UND SAFTIGES SPANFERKEL GRILLEN (AB 25 PERSONEN)**

Mit Rosmarin-Kartoffel, Krautsalat & Biersauce

**29€ pro Person** inkl. MwSt.

## **ZARTER GANZER OCHSE GEGRILLT (AB 250 PERSONEN)**

Mit Rosmarin-Kartoffel, Krautsalat & Biersauce

**35€ pro Person** inkl. MwSt.

**+ Grillmeiseter 500€** inkl. MwSt.





**INDIVIDUELLES  
BUFFET**



**Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass Sie bei uns die Möglichkeit haben, Ihr individuelles Buffet nach Ihren eigenen Vorlieben zusammenzustellen.**

Sie können aus den folgenden Optionen wählen:

1 Suppe | 3 Vorspeisen | 3-4 Hauptspeisen | 3 Desserts

Sobald Sie Ihre Auswahl getroffen haben, werden wir Ihnen gerne ein passendes, individuelles Angebot erstellen. Wir freuen uns darauf, Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen und Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

# SUPPEN

- Kräftige Bouillon vom Tafelspitz mit Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Kaspressknödel
- Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons
- Knoblauchcremesuppe mit Kernöl & Kürbiskernen (vegan)
- Karotten-Ingwer-Suppe (vegan)
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
- Zucchini-cremesuppe mit Weißbrotcroutons
- Pikante Gulaschsuppe mit Brot
- Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons
- Paprikacremesuppe mit Ingwer
- Minestrone (vegan)
- Tomatensuppe mit Basilikum



# VORSPEISEN

- Mit Couscous gefüllte Tomate, Curry und Minze-Joghurt (vegetarisch)
- Kräutersalat mit Ziegenkäse, Croutons, Granatapfelkernen & Pistazien (vegetarisch)
- Feldsalat mit Birne & Brie (vegetarisch)
- Tortilla Röllchen mit Karotten-Bohnencreme (vegan)
- Avocado-Mango-Mozzarella-Salat mit Rucola & Pinienkernen (vegetarisch)
- Champignons gefüllt mit Blattspinat und Quinoa (vegan)
- Melanzane gefüllt mit Walnusspaste & Granatapfelkernen (vegan)
- Antipasti-Variation mit gegrillten Melanzani, Zucchini, Paprika, Perlwiebel & Champignons (vegan)
- Lachs Rouladen gefüllt mit Creme-Fraiche und Kräutern
- Meeresfrüchte Salat mit Bohnen, Limonenvinaigrette & Sellerie
- Garnelen-Cocktail mit Früchten
- Parmaschinken mit Honigmelone
- Beef Tartare vom Bio-Ox mit Butter, Gemüse & Toastbrot
- Vitello Tonnato, dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce
- Roastbeef mit Honig-Senf-Dip
- Schinkenrollen gefüllt mit Französischen Salat
- Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen auf Vogersalat mit roten Zwiebelringen



# HAUPTSPEISEN

## VEGAN UND VEGETARISCH

- Cremige Polenta mit Pilzen und Blattspinat (vegan)
- Cremiges Kürbis-Risotto mit Kohlsprossen (vegan)
- Linsen Moussaka (vegan)
- Gemüse-Curry mit Jasminreis (vegan)
- Bio-Redonda Zucchini gefüllt mit Quinoa und Gemüse, dazu Paprikasauce (vegan)
- Rote Rüben Risotto mit Walnüssen und Veltliner-Kremschaum (vegan / vegetarisch)
- Spinatnockerl mit Parmesan (vegetarisch)
- Kartoffel Gnocchi mit geschmolzenen Kirschtomaten und Grana Padano (vegetarisch)
- Blattspinat-Schafskäse-Strudel mit Kräutersauce (vegetarisch)
- Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat (vegetarisch)
- Pasta mit Mozzarella, Tomaten und frischen Kräutern (vegetarisch)
- Gebratener Kürbis auf Käferbohnen-Püree (vegan)

## FISCH

- Goldbrassenfilet mit Kräutern auf Paprikasauce, dazu Gemüse Polenta und Zucchini Wüfel
- Gebackenes Zanderfilet mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat und frittierter Petersilie
- Zanderfilet vom Grill mit rote Rüben-Polenta und Riesling Butter
- Gebratenes Forellenfilet mit Rieslingschaum, Petersilerdäpfel und frischen Gemüse
- Gegrilltes Lachsfilet mit Blattspinat-Risotto und Limettensauce
- Seeteufel-Medaillons mit Romanesco-Rahm-Gemüse & Safran Risotto

# HAUPTSPEISEN

## FLEISCHGERICHTE

- Geröstete Kalbsleber mit Erdäpfelpüree
- Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und glasierten Karotten
- Zartes Rindergulasch vom heimischen Weiderind mit Serviettenknödel
- Tafelspitz vom Bio-Ox mit Erdäpfelrösti, Cremespinat, Apfelkren & Schnittlauchsauce
- Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel, Sauerkraut & Malzbier Saft`l
- Kalbsbraten aus der Peka/Sac geschmort unter der Glutglocke auf alte traditionelle Weise mit Kartoffel und Saisongemüse
- Blunzengröstl mit heißem Gabelkraut
- Gebratene Medaillons vom Schwein mit Pfefferrahmsauce, dazu Gemüse Polenta & Saisongemüse
- Kalbsrahmgeschnetzertes mit Spätzle
- Wiener schnitzel vom Tullnerfelder Bio-Schwein mit Kartoffelsalat
- Ausgelöstes Paprikahendl mit Kräuternockerl und Sauerrahm
- Rosa gebratenes Roastbeef im ganzen am Buffet tranchiert mit Sauce Hollandaise & Rotwein-Schalotten-Sauce dazu Marktgemüse
- Ofenfrischer Lamnbraten mit Rosmarin-Rotweinsauce, dazu Polentascheiben & Joghurt-Minze-Dip
- Wildragout von Reh & Hirsch mit Speck & Waldpilzen, dazu gebackene Schupfnudeln & Preiselbeeren
- Hühnerfilet mit Mozzarella & Tomaten überbacken, dazu Rahmtagliatelle
- Hühnerkeule gefüllt mit Serranoschinken, Mozzarella und Basilikum an leichter Salbeijus mit Bratkartoffel
- Rehrücken in Wacholderbeeren-Jus mit Spitzkohl-Gemüse & Rosmarin-Kartoffeln

# SALATBAR

- Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings
- Gurkensalat, Krautsalat und Tomatensalat
- Bauernsalat mit Fetawürfel
- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
- Pennesalat mit grünem Pesto, Kirschtomaten und Rucola
- Oliven, Peperoni, gehobelter Parmesan, geröstete Brotwürfel

6€ pro Person



# DESSERT

- Cremiges Schokoladenmousse mit fruchtigen Beerenröster
- Nougat-Panna-Cotta
- Mascarpone-Mousse mit Früchten
- Creme-Brulee
- Panna-Cotta mit Mango-Chili-Sauce
- Limonenjoghurt mit Beeren
- Cheesecake mit Himbeeren
- Schokoladen Tiramisu
- Marillenknödel mit Marillenröster
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster & Apfelmus
- Böhmisches Powidltascherl mit Zwetschgenragout



# Auf Wunsch Getränkepauschale

Getränkepauschale ist mit 5 Stunden kalkuliert.

## Light

alle alkoholfreien Getränke, Schank & Flaschenbiere  
(außer Craftbiere), Schankwein, Kaffee & Tee

**40€ pro Person**

## Standard

zusätzlich ausgewählte Flaschenweine

**45€ pro Person**

## Exklusiv

Aperitif

Klostersekt brut

Klostersekt mit Marillen- oder Weingartenpfirsichnektar

Frizzante Rose

Campari Orangesaft

Wermut mit Zitronenzesten

Apfelsecco v. Jonagold alkoholfrei

Punsch

**50€ pro Person**

# RAHMENBEDINGUNGEN

## **Buffet, Gedeck, Stoffservietten & Stuhlhussen**

Für das Grundgedeck (Besteck, Wasser-/Weinglas, weiße Tischtücher und Stoffservietten ) werden 4€ pro Person verrechnet, für die weißen Stuhlhussen 5€ pro Stück.

## **Dekoration & Aufbau**

Bitte beachten Sie, dass ein Aufbau bzw. eine Dekoration am Vortag nur bei Verfügbarkeit des Raumes und somit nur nach Absprache möglich ist.

## **Korkgeld**

Für selbst mitgebrachte Getränke erlauben wir uns pro Flasche ein Korkgeld zu verrechnen.

Pro Flasche Wein 20€

Pro Flasche Spirituosen 80€

## **Tellergeld**

Für mitgebrachte Torten 2€ pro Person.

## **Preise, Steuern & Abgaben**

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben. Irrtümer und Änderungen sind vorbehalten.



# RAHMENBEDINGUNGEN

## Kinderermäßigung

Ermäßigungen für unsere jungen Gäste:  
Babys & Kleinkinder (0-6 Jahre) kostenfrei  
Kinder 7-12 Jahre erhalten 50% Preisnachlass auf Getränke- & Speisepauschalen

## Personenanzahl

Die genaue Personenanzahl ist bis längstens 10 Tage vor der Veranstaltung schriftlich bekanntzugeben. Diese Angabe gilt als Berechnungsgrundlage. Bei Abnahme der Personenanzahl um mehr als 15% zu der bei Buchung bekannt gegebenen Anzahl behalten wir uns vor, jeden darüber hinausgehenden Teilnehmersausfall mit 50% des gebuchten Paketpreises / Person zu verrechnen.

## Buchung, Zahlung & Stornogebühren

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass eine Terminanfrage noch keine fixe Buchung darstellt. Eine verbindliche Buchung Ihres Termins erfolgt erst nach schriftlicher Angebotsannahme sowie dem Eingang der vereinbarten Anzahlung. Die Anzahlung beträgt 30 % des Gesamtumsatzes, mindestens jedoch € 500,-. Den offenen Betrag bezahlen Sie am Tag der Veranstaltung entweder bar, mittels Bankomatkarte, VISA oder MasterCard.

Eine Stornierung ist unter Berücksichtigung folgender Bedingungen möglich:

- 1.) Die Stornierung hat schriftlich zu erfolgen.
- 2.) Zwischen 1 bis 3 Monaten vor dem Termin wird die Anzahlung einbehalten.
- 3.) Unter 1 Monat vor dem Termin beträgt die Stornogebühr 50 % des Gesamtumsatzes.

Die Berechnung der Stornogebühr basiert auf der im Angebot vereinbarten Leistung (Gesamtkosten) für die angegebene voraussichtliche Personenanzahl.

## Servicemitarbeiter

Wir bitten um Verständnis, dass bei Veranstaltungen mit Musikbegleitung die Terrassentüren ab 22:00 Uhr geschlossen bleiben müssen, um die Anrainer vor Lärm zu bewahren. Die Kosten für Servicemitarbeiter sind in unseren Packages inkludiert (ausgenommen Catering). Ab 24:00 Uhr erlauben wir uns, pro Servicemitarbeiter 35€ pro angefangener Stunde in Rechnung zu stellen. Im Übrigen gelten unsere AGBs.

## So finden Sie uns

### Mit öffentlichen Verkehrsmitteln, von Wien kommend:

ab U4 Heiligenstadt: Buslinien 400 oder 402 bis Klosterneuburg Stiftsgarten, von dort kurzer Fußweg (ca. 5 Min.)  
ab U6 Spittelau: Schnellbahn S40 Richtung Tulln bis Klosterneuburg-Kierling, anschließend ca. 15 Min. Fußweg

### Mit öffentlichen Verkehrsmitteln, vom Westen kommend:

Zug bis Bahnhof Tullnerfeld, umsteigen in S-Bahn S40 Richtung Wien bis Klosterneuburg-Kierling, anschließend ca. 15 Min. Fußweg

### Mit dem Auto von Wien kommend:

etwa 10 Min. ab Stadtgrenze Wien auf der B14. Ausreichend Parkmöglichkeiten für PKW. Bei Stiftsbesuch kostenfrei bis zu 4 Stunden auf den Parkflächen des Stiftes. Parkticket bitte mitnehmen am Besucherempfang/Sala Terrena abstempeln lassen. Gratis Busparkplätze in der stiftseigenen Tiefgarage (P1, Einfahrt Pater Abelstraße 19)

### Mit dem Fahrrad:

Donauradweg, Überfuhrstraße, Niedermarkt, entlang der Wiener Straße bis zum Kreisverkehr direkt vor dem Stift; in der Busgarage des Stiftes sind Radständer, wettersichere Schließfächer und Radboxen vorhanden.



**LEOPOLD**

SEIT 2021

**Einzigartigkeit, Charme,  
Eleganz, Romantik, Flair – all  
das bietet das Restaurant  
Leopold.**

Einmaliges à-la-carte Menü oder maßgeschneidertes Buffet –  
entscheiden Sie selbst, welche Speisen aufgetischt werden und wählen  
Sie aus einer vielfältigen Palette an Getränken. Sowohl unser köstliches  
Weinsortiment als auch unser überregionales Bierangebot werden  
Ihren Gaumen verwöhnen.

## **Kontakt**

**Telefon:**

**+43 2243 411 610**

**E-Mail:**

**[office@stiftsrestaurant-leopold.at](mailto:office@stiftsrestaurant-leopold.at)**

**Adresse:**

**Albrechtsberggasse 1  
3400 Klosterneuburg**

# Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

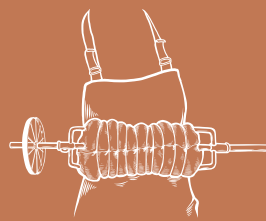
Lassen Sie sich das rauchige Aroma unserer Köstlichkeiten durch die Verwendung unseres Holzkohlegrills auf der Zunge zergehen oder genießen Sie die sanft gedämpft und gegrillte Variante in unserem Pekagrill. Kosten Sie unsere herzhaft geröstete Porchetta oder laben Sie sich an unseren himmlisch zarten, butterweichen, sechsstündig gesmokten Spareribs.

## Info

Albrechtsberggasse 1  
3400 Klosterneuburg

+43 2243 411 610

[office@stiftsrestaurant-leopold.at](mailto:office@stiftsrestaurant-leopold.at)



**LEOPOLD**  
SINCE 2021  
STIFTLICHE Ferkel- & Gemüse-Braterei