



Aliener
Rathauskeller

Ihr Partner für Ihr

ÓKO EVENT

2023





DER WIENER RATHAUSKELLER STELLT SICH VOR

Im historischen Ambiente der traditionsreichen Säle des Wiener Rathauskellers treffen Tradition und Genuss einzigartig aufeinander.

Seit der Eröffnung 1899 gilt der Wiener Rathauskeller als „Sitz des guten Geschmacks“ und serviert Ihnen das Beste der Wiener Küche mit zeitgenössischen Variationen.

Wir verkörpern Natürlichkeit, Bodenständigkeit, Echtheit sowie Regionalität und zeigen Ihnen damit die schönsten Seiten der Wiener Kulinarik.

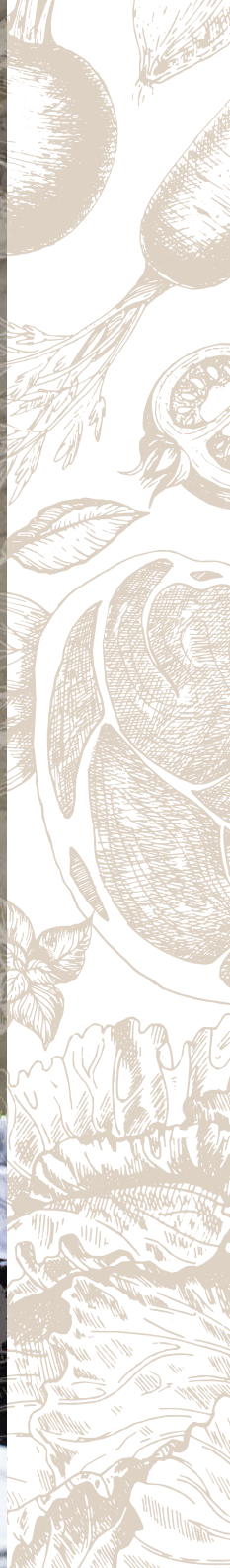
Auch die Verantwortung gegenüber uns und unserer Umwelt sind uns ein großes Anliegen. Deshalb achten wir auf einen schonenden Umgang mit unseren Ressourcen und verarbeiten hauptsächlich regionale und saisonale Zutaten von heimischen Produzenten. Zudem beziehen wir folgende Produkte ausschließlich in Bio-Qualität:

Milch, Schlagobers, Topfen, Joghurt, Rostbraten, Kalbsleber und Eier. Des Weiteren wird unser Huhn- und Schweinefleisch nur aus Österreich bezogen und auch bei allen anderen Lieferanten achten wir auf Regionalität und Nachhaltigkeit.

Um zu gewährleisten, dass all unsere Prozesse entsprechend optimiert werden unterziehen wir uns regelmäßig internen und externen Kontrollen und haben uns daher vom Österreichischen Umweltzeichen sowie ISO zertifizieren lassen. Des Weiteren haben wir die Bronze Zertifizierung von „Natürlich gut essen“ und sind durch die unabhängige Kontrollstelle BIOS Bio zertifiziert.

Wir freuen uns auf ein gemeinsames Event,
ihr Gastgeber Jürgen Dulhofer
und das Team des Wiener-Rathauskellers





GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Mineral* mit Kohlensäure		0,75 l	7,20
		0,33 l	3,70
Wiener Hochquellwasser* in Karaffen	Servicegebühr pro Person		3,10
Orangensaft** von Hasenfit	Flasche	1 l	20,00
Apfelsaft naturtrüb** von Hasenfit	Flasche	1 l	20,00
Traubensaft, Zweigelt Dementer-Qualität, Sepp Moser	Flasche	1 l	23,70

Bier

Ottakringer Wiener Original vom Fass*		0,3 l	4,70
Ottakringer Wiener Original*	Flasche	0,33 l	5,70
Null Komma Josef*	Flasche	0,33 l	4,70

Kaffee/Tee

Tee** aus dem Hause Meinl, verschiedene Sorten			4,40
Tee** in der Thermoskanne	8 Tassen		23,70
Espresso***			3,60
Doppelter Espresso***			5,20
Melange/Cappuccino*** mit Milch**			4,40
Kaffee*** in der Thermoskanne	8 Tassen		31,00

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich BIO FAIRTRADE Kaffee!

Weinempfehlung

Weißwein

Gemischter Satz Reisenberg*, Weingut Cobenzl	0,75 l	46,60
Grüner Veltliner "Wiener Rathauskeller Selektion"*, Karmeliterberg DAC, Weingut Hermann Moser	0,75 l	42,50







Rotwein

Zweigelt Senator*, Weingut Cobenzl	0,75 l	39,60
------------------------------------	--------	-------

Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch weitere Weine zur Auswahl an.

SPEISEN



Pikante Snacks

Klassischer Liptauer* mit eingelegten Gurkerl* auf Roggenbrot* 	5,00
Karotten*-Erbesen*-Mousse* mit Estragon auf Vollkornbrot** 	5,00
Hummus mit Kapern auf Vollkornbrot** 	5,00
Melanzanicreme** mit getrockneten Paradeiser-Julienne auf Krustenbrot** 	5,00
Kresse Frischkäse** auf Vollkornbrot** 	5,00
Österreichischer Beinschinken* mit steirischem Kren* und pikanten Ölpfefferoni* in der Joursemmel*	5,00
Mariniertes Rotkraut** mit Apfelstücken* und Rübenwürfel* auf Urbrot** 	6,50

Süße Snacks

Kleiner Apfelstrudel* 	pro Stück	5,50
Miniplunder** 	pro Stück	5,50
Schokoladen***-Bananen***-Walnuss**-Kuchen 	pro Stück	5,50


Vitamine

Gemüsesticks*** mit dreierlei Dip** 	pro Person	5,00
Obstkorb mit heimischem und saisonalem Obst* für 10 Personen** 	pro Korb	29,00


BUFFET VORSCHLAG Variante 1

Vorspeisen


Marinierte Kohlrabi filets* im Sesammantel auf Orangen-Stangensellerie**-Sockerl 

Bauerntopfen** mit Estragon und im weißen Balsamico marinierten Apfelstücken* 

In Weinteig gebackene Forellenstücke* auf knackigem Wildkräutersalat* mit Fenchel*/** und Gurke**


Auswahl an verschiedenen Brotsorten* 

Kleines Salat-Buffer*^{*/**}

3 Blattsalate mit 2erlei Dressing 

Hauptspeisen

Pochiertes Forellenfilet*^{*/**} mit Wurzelgemüse* und Kerbelerdäpfeln*


Getrüffelte Gnocchi* in leichter Salbeisauce mit Bergkäse** 


Gebratene Hühnerbrust* auf Bandnudeln* in Kerbelsauce

Dessert

Kuchenvariation*^{*/**} 

(Apfelkuchen, Karottenkuchen**)

Bratapfel-Crumble*^{*/**} 

Vegane Schokoladen-Mandel-Schnitte*** 


pro Person 59,90
inkl. Jourgebäck


BUFFET VORSCHLAG Variante 2

Vorspeisen


Spanferkelsülzchen* mit Kernöl und Zwiebel*


Pochiertes Forellenfilet* auf Fenchel*-Birnen*-Sockel mit Dille*


Marinierter Schafkäse** mit Quitten-Rote Rüben*-Salat, steirischem Kren* und Rucola* 


Auswahl an verschiedenen Brotsorten** 

Salate

Paradeiser*-Spinat-Salat mit Schafkäse** 

Fisolensalat* mit gegrilltem Paprika* 


Waldorfsalat 


Auswahl an marinierten Salaten* der Saison sowie Blattsalaten* mit Marinaden und Dressings 


Hauptspeisen

Karree vom Jungschwein* im Speckmantel mit Dörrzwetschensauce, Serviettenknödel* und Bierkraut*


Gebratene Forelle* mit Gemüsegerstel**
mit österreichischem Bergkäse**, Röstzwiebeln* und Schnittlauch*


Spinat-Ricotta-Knödel** auf Kürbis-Mangold-Gemüse** 


Spätzle mit österreichischem Bergkäse**, Röstzwiebeln* und Schnittlauch* 

Rollgerstl-Risotto* mit heimischem Blauschimmelkäse* und Steckrüben* 


Dessert

Schokoladenmousse**/**/* mit Vanille-Obers** 

Rahmschmarren* mit Fruchtröster* 

Topfencreme** mit Früchten* 

Käse


Auswahl an österreichischem Käse** mit Butter, Chutney, Nüssen, Brotauswahl** und Jourgebäck 

pro Person 65,90
inkl. Jourgebäck




MENÜ

Vorspeise


Paradeisercremesuppe^{*/**} mit Basilikumöl und Hartkäse-Splitter^{*/**} 

Hauptspeise

Langsam geschmorte Rinderhuft^{*/**} in Rotweinjus mit Brioche-Serviettenknödel und sautierten Dillfisolen^{*}

Vegetarische Alternative: Basilikum-Erdäpfelpuffer^{*} auf pikantem, gegrilltem Paprika^{*} und Joghurt dip^{**} 


Dessert

Joghurttörtchen auf Biskuit mit saisonalem Früchteragout 

pro Person 64,50
inkl. Jourgebäck

4-Gang-Menü mit:

Tatar vom Seesaibling^{*} mit Olivenöl, Walnussmayonnaise und Kresse^{*}

Vegetarische Alternative: Schafkäsebällchen^{**} mit Olivenöl, Walnussmayonnaise und Kresse 

pro Person 69,90
inkl. Jourgebäck

ALTERNATIVMENÜ

(GEEIGNET FÜR ALLERGIKER, VEGETARIER UND VEGANER)

Dieses Menü ist gluten- und laktosefrei. Einziges vorkommendes Allergen ist Sellerie.

Vorspeise

Klare Gemüse-Boullion^{*} mit Gemüsestreifen^{*}

Hauptspeise

Mit Quinoa^{**} gefüllte Paprikaschoten^{*} auf leichter Paradeissauce^{*/**} mit frischen Kräutern^{*}, dazu glacierte Steckrüben^{*}

Dessert

Veganes Schokoladen^{***}-Mousse mit Früchten^{*}


4-Gang-Menü mit:

Frischer Blattsalat^{*} mit in Olivenöl gebratenen Pilzen und frischen Kräutern^{*}

COCKTAIL-BUFFET

Vorspeisen

Tomatisierte Zucchini-Melange** mit Bergkäse** 

Ziegenkäse** mit getrockneten Paradeisern 

Blätterteig* mit Pilzcreme * 

Salate


Bauernsalat** mit Schafkäse** und Oliven 

Gemüse-Couscous-Salat**/** 

Paprizierter Hühner*-Rahm**-Salat auf gekräuterten Hörnchen

Hauptspeisen

Spinat-Schafkäsestrudel mit Blattsalat* und Kräuter*-Sauerrahm**-Dip 

Veganes Kürbis-Gulasch**/** mit Kümmelerdäpfeln* 

Falafel mit Hummus und verschiedenen Dips** 

Dessert

Panna Cotta** mit saisonalem Fruchtspiegel* 

Tiramisu**/** 

Kaiserschmarrn* mit Zwetschenröster 

pro Person 48,00
inkl. Jourgebäck

MITARBEITER/INNEN

Für einen reibungslosen Ablauf stellen wir Ihnen ausreichend geschultes Personal zur Verfügung.

Bei Veranstaltungen mit einem Menü, Buffet oder Cocktail sind die Personalkosten für 6 Stunden sowie der Auf- und Abbau inkludiert. Alle anderen Veranstaltungen bzw. darüber hinausgehende Stunden werden extra verrechnet.

Für unser Team verrechnen wir pro Stunde folgende Preise:

Veranstaltungsleiter/in	pro Stunde	51,60
Servicemitarbeiter/in	pro Stunde	45,80
Chefkoch/Chefköchin	pro Stunde	78,30
Koch/Köchin	pro Stunde	48,10
Barkeeper/in	pro Stunde	145,00

Bei Veranstaltungen mit Sponsoring-Getränken und sonstigen mitgebrachten Gegenständen/Waren werden Personalkosten für die gesamte Dauer in Rechnung gestellt.

STOPPELGELD

Bei mitgebrachten Getränken verrechnen wir folgendes Stoppelgeld:

Sekt / Wein	pro geöffneten Flasche	11,50
Spirituosen	pro geöffneten Flasche	27,50

CATERINGPAUSCHALE & TRANSPORTKOSTEN

Die Cateringpauschale beinhaltet sämtliche Kosten für das benötigte Geschirr, Servietten, die zu den Getränken passenden Gläser, Manipulationsequipment und Wäsche.

Cateringpauschale pro Person	8,50
Transportkosten pro Stunde	330,00

GARDEROBE

Wir bieten für Sie und Ihre Gäste einen professionellen Garderoben-Service an. Dies kann nach Belieben auf die Gesamtrechnung übernommen werden oder von den Gästen selbst vor Ort bezahlt werden.

TECHNIK/LICHT

Ambiente-Beleuchtung

Für Abendevents können die ausgewählten Räumlichkeiten mit einer passenden Ambiente-Beleuchtung ausgestrahlt werden.

1 Farbe nach Wunsch 880,00

Audio-Technik-Package

Soundanlage (Mischpult, Verstärker, Boxen) inkl. 1 Handmikrofon 240,00

MOBILIAR/EQUIPMENT

Auch den Verleih und die Vermittlung von exklusivem Veranstaltungsequipment wie Stehtischen, Stühlen, Barhockern, Bühne, American Bar, Tischnummern etc. stellen wir Ihnen gerne in großer Auswahl zur Verfügung.

Preis auf Anfrage

DEKORATION

Festliche Dekoration oder stilvollen Blumenschmuck – gerne übermitteln wir Ihnen bei Interesse ein passendes Dekorationskonzept zu Ihrem Event.

Preis auf Anfrage

MENÜKARTEN

Gerne drucken wir für Sie Ihre individuelle Menükarte, auf Wunsch auch mit Logo

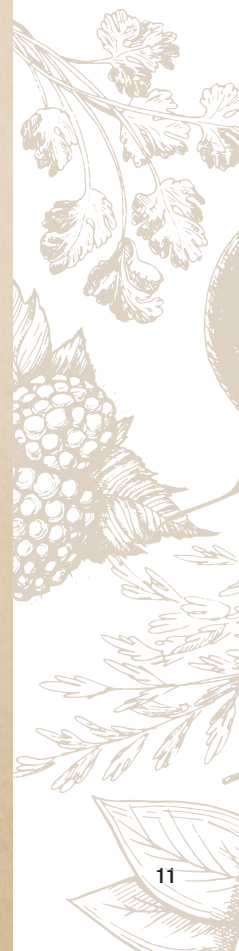
Standard-Menükarte mit Firmenlogo	pro Stück	2,50
Menükarte auf hochwertigem Papier mit individuellem Design	pro Stück	4,50

Auch beim Druck unserer Menükarten achten wir auf umweltverträgliche Lösungen und Materialien. Daher wählen wir unsere Druckereien sehr genau aus und achten auf eine nachhaltige und umweltfreundliche Produktion.

RAHMENPROGRAMM

Gerne sind wir bei der Organisation zusätzlicher Leistungen, wie z. B. musikalische Begleitung, Unterhaltung und sonstiges Rahmenprogramm, behilflich.

DJ Rundum-Paket für 4 Stunden Pauschal 950,00



UNSER BEITRAG FÜR IHR ÖKO-EVENT

Um ein ÖkoEvent durchführen zu können, müssen einige Kriterien erfüllt werden. Diese sind unterteilt in Mindest-Kriterien (M) und Kann-Kriterien (K).

Folgende Kriterien werden durch uns erfüllt:

Mindest-Kriterien

- M1** Ausschank von Getränken, sofern die Getränkeart in Mehrweg erhältlich ist, aus Mehrwegflaschen und/oder Schankanlagen.
- M2** Die Getränkeausgabe erfolgt in Mehrweggläsern, -bechern oder -tassen.
- M3** Für die Speisenausgabe wird Mehrweggeschirr verwendet. (Eine Befreiung von der Verwendung von Mehrweggeschirr ist nur mit Bescheid aus Sicherheitsgründen möglich. In diesem Fall ist Geschirr aus nachwachsenden Rohstoffen erlaubt (z.B. Pappteller), die Ausnahme ist bei der Veranstaltung zu kommunizieren.)
- M4** Getränkedosen sind nicht erlaubt. (Bei einem ÖkoEvent darf weder aus Dosen ausgeschenkt, noch dürfen diese als Sponsorware ausgegeben werden.)
- M5** Bei der Ausgabe von Kaffeeobers, Ketchup, Mayonnaise, Senf oder Marmeladen werden keine Portionsverpackungen verwendet.
- M6** Das Speisenangebot ist ausgewiesen und für die Gäste ist gut erkennbar, um welche Art von Speisen es sich handelt. (z.B. vegetarisch, vegan, Schweinefleisch, regionale Herkunft bei Fleisch,...)
- M7** Mindestens zwei der angebotenen Hauptspeisen sind aus biologischer Herkunft/regional/saisonal/oder fair gehandelt.
- M8** Mindestens die Hälfte der angebotenen Speisen ist vegetarisch/vegan.
- M9** Mindestens zwei der angebotenen Getränke sind aus biologischer Herkunft und/oder regional bzw. fair gehandelt. (Kaffee und Kakao müssen immer fair gehandelt sein. Für Kaffee und Tee darf kein Kapselsystem verwendet werden. Alle angebotenen Fruchtsäfte müssen biologischer und/oder regionaler Herkunft sein. Hinweis: Das Mehrweggebot ist auch für dieses Kriterium einzuhalten.)
- M10** Verwendete Eier (Stückeier) stammen aus biologischer bzw. Freilandhaltung. (Unter Stückeiern wird der Einsatz von frischen, ganzen Eiern verstanden.)
- M11** Gänsestopfleber sowie gefährdete Meeresfrüchte und Fischarten (wie Thunfisch) werden nicht angeboten. (Eine Liste der gefährdeten Fischarten und Meeresfrüchte ist im Positionspapier Fisch von ÖkoKauf Wien zu finden.)
- M12** Frische Milch wird in Bioqualität angeboten. (z.B. für Kaffee, Kakao)
- M13** Es werden konkrete Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung gesetzt. (z. B. „Ausgehen lassen“ von Speisen, MUSS VOM VERANSTALTER GESTELLT WERDEN: Bereitstellen von Behältern zur Mitnahme von Buffetresten, Tageszeit bei Speisenplanung berücksichtigen, z. B. weniger Salat bei Abendveranstaltungen, Verwendung von lange haltbaren Lebensmitteln...)

- M14 Ab einer zu erwartenden BesucherInnenzahl von 2.000 wird ein Abfallkonzept erstellt.
- M15 Es wird ist eine verantwortliche Person für die Abfallwirtschaft im Wiener Rathauskeller bestellt.
- M16 Sammelbehälter für die anfallenden Abfälle werden mit eindeutiger Beschriftung aufgestellt.
- M17 Bei Auf- und Abbau werden möglichst wenige Abfälle erzeugt (z.B. durch Wiederverwendung). Trotzdem anfallende Abfälle werden getrennt gesammelt. (Z.B. Mietmöbel, Verzicht auf Einmalteppiche bei Ausstellungen, etc.)
- M18 BETRIFFT DEN VERANSTALTER Keine aktive Verteilung von Werbematerialien bei der Veranstaltung. (Bei einem ÖkoEvent dürfen Werbematerialien nicht wahllos verteilt werden. Das Auflegen von Informationsmaterialien zur freien Entnahme ist erlaubt. Als Alternative bieten Lautsprecherdurchsagen, Info-Tafeln oder Aufdrucke auf Mehrwegbechern, Sonnenschirmen oder T-Shirts eine gute Möglichkeit.)
- M19 BETRIFFT DEN VERANSTALTER Mit Getränke-sponsorInnen wird vereinbart, ausschließlich Mehrweggetränkeverpackungen anzubieten. (SponsorInnen sind über die Ausrichtung und Vorgaben eines ÖkoEvents zu informieren.)
- M20 BETRIFFT DEN VERANSTALTER Für Plakate und andere Ankündigungen wird umweltfreundliches Papier verwendet. (z.B. Datenbank der Stadt Wien für ökologische Druckpapiere, Umweltzeichen, etc.)
- M21 Es wird auf Barrierefreiheit für Personen im Veranstaltungsbereich geachtet und bei Bedarf Hilfestellung angeboten.
- M22 Die Veranstaltung ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Andernfalls wird bei Bedarf ein Shuttledienst eingerichtet.
- M23 Strom wird bei Verfügbarkeit und vertretbarem Aufwand aus dem öffentlichen Netz am Veranstaltungsort bezogen.
- M24 Kann Strom nicht oder nicht ausreichend aus dem öffentlichen Netz bezogen werden, dann darf nur jene Leistung über Aggregate erzeugt werden, die nicht aus dem Netz bezogen werden kann.
- M25 Es werden keine Heizungen (z. B. Heizpilze, Strahler) im Freien verwendet. (Ausnahmen nur für Hütteninnenbeheizung bei Winterveranstaltungen.)
- M26 BETRIFFT DEN VERANSTALTER Die BesucherInnen werden im Vorfeld über die Ausrichtung der Veranstaltung als ÖkoEvent informiert. Die Veranstaltung wird vor Ort als ÖkoEvent beworben, z.B. mit Beachflag, Banner, Rollup, Tischaufsteller, Bildschirm, Moderation, (Die ÖkoEvent Beratungsstelle stellt Werbemittel für die Veranstaltung zur Verfügung.)
- M27 BETRIFFT DEN VERANSTALTER Mitwirkende (SubauftragnehmerInnen, Mitarbeitende) werden im Vorfeld über die ÖkoEvent Vorgaben informiert und bei Bedarf unterwiesen. (Erfahrungsgemäß ist es notwendig, die Mitwirkenden genau über die Auflagen von ÖkoEvent zu unterweisen.)
- M28 BETRIFFT DEN VERANSTALTER In der Ankündigung wird über die Anreisemöglichkeiten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln, Shuttlediensten sowie dem Fahrrad (Fahrradwege und Fahrradabstellmöglichkeiten) informiert

Des Weiteren erfüllen wir bereits die folgenden Kann-Kriterien

- K5 Leitungswasser (Wiener Hochquellwasser) wird angeboten.
- K6 Die Abfallentsorgung wird zeitgerecht geplant. (Bestellung der Behälter ca. 6 Wochen vorher.)
- K8 Die rechtzeitige Entleerung der Sammelbehälter während und nach der Veranstaltung wird organisiert und kontrolliert.

Die komplette Kriterien-Liste für Ihr
ókoEVENT
finden Sie auf :



Die angeführten Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben.
Gültig für das Jahr 2023. Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie, dass sich Zutaten aufgrund Verfügbarkeit und Saisonalität ändern können.

Das Beste für Mensch und Umwelt

ZERTIFIZIERUNGEN GEBEN SICHERHEIT

Qualitätssicherung, Nachhaltigkeit und die Umwelt sind uns ein wichtiges Anliegen. Durch regelmäßige interne und externe Kontrollen wird gewährleistet, dass bestmöglich im Interesse von Umwelt, Qualität und Prozesssicherung gearbeitet wird. Zertifizierungen helfen dabei alle Aspekte zu beachten und führen zu mehr Aufmerksamkeit in den entsprechenden Bereichen.



Wiener Umweltzeichen

Die Qualität der zahlreichen Restaurants, Gasthäuser, Heurigen und Cafés mit dem Österreichischen Umweltzeichen beeindruckt mit biologischer und regionaler Küche, der verantwortungsvollen Führung der Betriebe und gesunden, hochwertigsten Lebensmitteln. Das Verantwortungsbewusstsein der Betriebe zielt auf den Genuss für die Gäste, aber auch auf das Wohl der MitarbeiterInnen und der regionale Umwelt und Wirtschaft.



ISO 9001:2015 NR.09731/4
ISO 50001:2018 NR.00101/0
ISO 22000:2005 NR.00446/4

ISO-Zertifizierung

ISO 9001 ist national und international die bedeutendste Norm im Qualitätsmanagement. Das prozessorientierte Qualitätsmanagement-System stellt alle wesentlichen betrieblichen Prozesse auf den Prüfstand. So werden die Leistung und die Transparenz der Abläufe bei uns laufend optimiert und Fehler verringert.

Die Norm ISO 50001 überprüft, ob das Energiemanagement eines Unternehmens den modernen Anforderungen entspricht. Der sorgsame Umgang mit Energie ist uns besonders wichtig. Unser systematisches Energiemanagement unterstützt dabei, den Energieverbrauch nachhaltig zu senken – durch kontinuierliches Energiesparen, erneuerbare Energiequellen, den bewussten Umgang mit Energie und die Schulung bzw. Bewusstseinsbildung der MitarbeiterInnen. Das kommt der Umwelt zugute und spart Kosten.



„Natürlich gut essen“

„Natürlich gut essen“-Betriebe leisten einen aktiven Beitrag für Umwelt und Tierwohl. Durch transparente Kriterien bietet die Auszeichnung auch Orientierung und Anreiz für Konsumentinnen und Konsumenten und kann somit aktiv für Marketing-Aktivitäten genutzt werden.

Die Auszeichnung wird einmalig verliehen und im Rahmen der wiederkehrenden Kontrolle bei anhaltender Einhaltung der Kriterien laufend verlängert.

Die erste Überprüfung sowie die Einhaltung der Kriterien werden durch die BIOS Austria gewährleistet.

Die Kontrolle der Biozertifizierung findet einmal im Jahr – unangekündigt – statt.



Wiener Rathauskeller


Wiener Rathauskeller

Rathausplatz 1

A-1010 Wien

E-mail: rhk-sales@wiener-rathauskeller.at

www.wiener-rathauskeller.at

 #wienerathauskeller



Gedruckt auf Recyclingpapier aus 100% Altpapier aus österreichischer
Produktion, hergestellt ohne Zusatz optischer Aufheller und Chlorbleiche.