

Tischmaiers

ZUM HERKNER



Eine Wiener Gasthauslegende wurde aus dem Dornröschenschlaf geweckt:
„Wir vereinen die hundertjährige Tradition des Hauses, das den längst vergessenen
Wienerwald Charme ausstrahlt, mit den Raffinessen gehobener Gastronomie.“

Traditionsgasthaus Pichlmaiers zum Herkner

Ein Duett aus zeitgenössischer Küche und steirischem Charme

Pichlmaiers zum Herkner steht für moderne, österreichische Qualitätsküche und steirischen Wienerwald Charme. Nach zwei Jahren Umbauarbeiten wird nun das Restaurant unter dem Namen „Pichlmaiers zum Herkner“ wieder eröffnet und erstrahlt wieder in seinem Hochglanz. Noch immer in der Dornbacher Straße zu Hause, bekoht das Wirtshaus seine Gäste nach feinsten Art.

Rustikal und heimelig

Das Interieur ist rustikal, gemütlich und modern. Die Kombination aus pastellblauen Stühlen mit Herzverzierungen und grauen Raulederbänke, lädt die Gäste zum gemütlichen miteinander sitzen ein. Die Kontraste zwischen dem warmbeigen Ahornboden und der schwarzen Holverkleidung, verleihen dem Raum eine gemütliche Atmosphäre und wirken sehr einladend. Alles ist mit bestem Gewissen platziert worden, von den Blumen bis hin zum Besteck.

Küche alla Pichlmaier

Dem Grundsatz „der Mensch lebt nicht um zu essen, sondern um gut zu essen“ bleibt Pichlmaiers zum Herkner treu. Hier werden die Gerichte nach österreichischem Vorbild gekocht und mit Raffinesse verfeinert. Klassiker wie Krautfleckerl & Co dürfen hier auf der Speisekarte nicht fehlen. Doch auch steirische Familienrezepte wie „Lachsforelle Radlberg mit jungem Knoblauch, Frühlingsgemüse & Erdäpfelnockerln“ kommen hier auf den Teller. Alle Zutaten stammen aus der Region, denn auf Qualität wird hier Wert gelegt. Traditionelle Rezepte mit feinen Akzenten lassen Gaumen und Herz verschmelzen. Der Bauerntopfen mit Grießflammerie und Rhabarber und das Esterhazy-Parfait mit Zwetschken & Nougat sind nur eine zarte, doch betörende Auswahl an Desserts, mit der Pichlmaiers zum Herkner seine Gäste bezirzt. Die Weinkarte setzt sich aus den Weinen der Wachau zusammen und bietet auch dadurch 100% österreichischen Genuss. Das Wissen über den Weinbau, das bereits seit Generationen weitergegeben wird, verleiht dem Wein seinen aromatischen, besonderen Geschmack an dem sich auch die Weinliebhaber gern erfreuen.



Räumlichkeiten

Raum: Pichlmaiers Gaststube

Personen: 10 – 16

Besonderheiten: Diese Räumlichkeiten eignen sich ideal für klein gehaltene Veranstaltungen und Präsentationen.

Raum: Pichlmaiers Saal

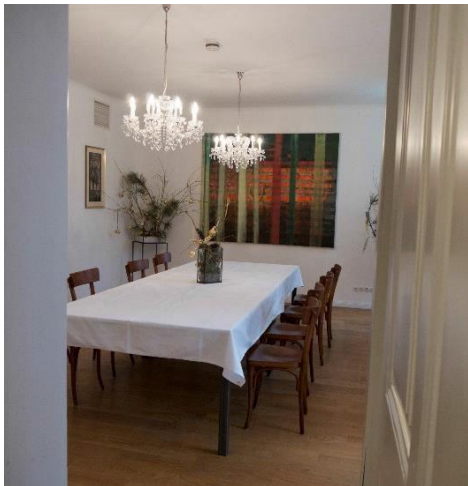
Personen: 16 – 80

Besonderheiten: Diese Räumlichkeiten sind je nach Bestuhlungsvariante für bis zu 80 Personen geeignet.

Preise:

Stehstisch rund 80cm €20,- pro Tisch

Glasware, Porzellan, Besteck € 3,- pro Person



Gastgarten

Personen: 70

Besonderheiten: Der original erhaltene Pawlatschen-Innenhof erstreckt sich über zwei Etagen. Besonders in den warmen Sommermonaten lädt der ruhige Innenhof zum Verweilen ein.



Menüvorschläge

WIEN PUR ERLEBEN

Rindsuppe

3erlei Wiener Einlagen

Wiener Schnitzel

Erdäpfelsalat

oder

Filet von der Forelle

Kartoffeln auf Wiener Art & Schafsjoghurt

Hausgemachter Apfelstrudel

€34,- pro Person

mit Wiener vom Schwein €30,- pro Person

Herkner Haussulz

Zupfsalat, Kapern & Ei

Zwiebelrostbraten

Bratkartoffeln

oder

Filet vom Zander

Saisonales Gemüse

Hausgemachte Buchteln

Powidl & Vanillesauce

€36,- pro Person

Für das Gedeck erlauben wir uns 2,90 Euro zu verrechnen

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben

Menü 4 Gang Zeitgemäßes Gasthaus

Tartar vom Seesaibling
Kren-Gervais, Salzzitrone & Salatherzen

Cremesuppe der Saison

Beiriedschnitte
Röstgemüse, Rosmarinerdäpfeln & Sauce Hollandaise
oder
Filet von der Bachforelle
Gemüse Teigtasche, Petersilie & Mandarinen-Chicorée

€48,- pro Person

Menü 4 Gang Zeitgemäßes Gasthaus

Beef Tartar
Dotter, Kapern & Bauernbrot

Sellerieschaumsuppe & Pesto

Rosa Kalbstafelspitz
Petersilienpüree, Wilder Brokkoli & Thymianjus
oder
Filet vom Seesaibling
Karfiol, Fenchel & Gewürzsud

Schnitte von der Milkschokolade
Nougat, Quitte & Karamell

€48,- pro Person

Für das Gedeck erlauben wir uns 2,90 Euro zu verrechnen
Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben

Buffetvorschlag

Vorspeisen

Kürbismousse, Fenchelsalat & Kernölpesto
Gebeizter Seesaibling, Dillcreme & Kerbel
Tafelspitzsuzl mit Kürbiskernpesto & Vogerlsalat
Beinschinkenrollen, gefülltes Ei & Kren
Salat der Saison

Rindsuppe mit Wiener Einlagen

Hauptspeisen

Ganze Ente, Orangenrotkraut & Maroni-Laugenknödel
Gekochtes Tafelstück, Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfelcreme & Schnittlauchsauce
Gebratenes Kabeljaufilet, Schwarzwurzelgemüse
Hausgemachte Krautfleckerl
Bröselkarfiol, Ei & Schnittlauch

Desserts

Zimtmousse, karamellierte Äpfel
Buchteln, Powidl & Vanillesauce
Topfenknödel mit Zwetschkenröster

€ 48,- pro Person

Für das Gedeck erlauben wir uns 2,90 Euro zu verrechnen

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben

Flying Diner Finger Food

Vorspeisen

Beef Tatare, Dijon-Senf-Creme
Rote Rübe, Kren & Buttermilchmouse
Leicht gelierte Spanferkelsulz, Kürbis & Frisée
Selleriecremesuppe & Pesto

Hauptspeisen

Kalbsbutterschnitzel & Erdäpfelpüree
Wienerschnitzel-Praline & Mayonnaisesalat
Saibling, Gewürzsud & Petersilie
Krautfleckerl
Kalbsleber

Nachspeise

Somlauer Nockerl
Dukatenbuchteln & Vanillesauce Powidl
Topfencreme

€50,- pro Person

Veranstaltungs - Equipment

- Stehtisch rund 80cm **€20,- pro Tisch**
Glasware, Porzellan, Besteck **€ 3,- pro Person**

Für das Gedeck erlauben wir uns 2,90 Euro zu verrechnen

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben

KONTAKT

Pichlmaiers zum Herkner
Christiane & Martin Pichlmaier
Dornbacher Straße 123
1170 Wien
Tel.: +43 1 480 1228
E-Mail: pichlmaiers@zumherkner.at

Pichlmaiers
**zum
HERKNER**