

Pichlmaiers
Herkner

VERANSTALTUNGSMAPPE

Herbst 2026

Gestatten: Team Hernals! Team Pichlmaiers zum Herkner!

Gemeinsam täglich angestachelt von flammender Leidenschaft, enthusiastischer

Neugier und ansteckender Fröhlichkeit.

Ziel ist der stärkste Teller.

Dazu das beste Glas.

Und ganz, ganz viel Freude.

WILLKOMMEN IM „PICHLMAIERS ZUM HERKNER“



Pichlmaiers
Herkner

Pichlmaiers

Herkner

Sehr geehrte Damen und Herren,
vielen Dank für Ihr Interesse.

Bitte beachten Sie unsere **Reservierungskonditionen**

Bitte bestätigen Sie eine langfristige Reservierung (länger als 3 Monate) einen Monat vor Buchungstermin.

Bitte bestätigen Sie uns 4 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Personenanzahl.

Ab 24 Uhr verrechnen wir eine Überstundenpauschale pro Stunde:

€ 35,00/Mitarbeiter:in

Sollten Sie eine Exklusivbuchung wünschen, machen wir Ihnen gerne ein passendes Angebot.

Da wir uns eine flexible Tischvergabe vorbehalten, machen wir darauf aufmerksam, dass wir keine fixen Tischzusagen geben können.

Im Falle einer Verhinderung können Sie gerne bis 14 Tage vor Ihrer Reservierung schriftlich, per E-Mail, kostenfrei stornieren.

Bei Verringerung der reservierten Gästeanzahl, kurzfristiger Stornierung oder Nichterscheinen unserer Gäste behalten wir uns vor, eine Stornierungsgebühr von € 50,00 pro Gast in Rechnung zu stellen.

Wir bitten um Verständnis, dass wir nur eine Tischrechnung ausstellen können und aus organisatorischen Gründen Einzelzahlungen nicht möglich sind.

Wenn Sie diese Reservierung bestätigen, dann bestätigen Sie auch unsere Stornobedingungen und stimmen der Stornierungsgebühr zu.

Für eventuelle Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Ihr Team vom Pichlmaiers zum Herkner

Kontakt:
Pichlmaiers zum Herkner
Dornbacher Straße 123
1170 Wien
Tel: +43 1 4801228
E-Mail: pichlmaiers@zumherkner.at

Web: www.zumherkner.at.

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben vorbehaltlich etwaiger Preisschwankungen.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Marktvorgaben kurzfristig zu **Preis Anpassung** kommen kann.

Unsere Speisen enthalten allergene Stoffe (siehe letzte Seite).

Gedeck € 4,70

Gedeck festlich mit weißem Tischtuch € 4,90

Pichlmaiers

 **Merano**

PICHLMAIERS IN 3 bis 4 GÄNGEN

Vorspeisen Dreierlei in die Mitte des Tisches eingestellt

Geflämmt Rotbarsch, eingelegter Sommerkürbis, Sesam & Buttermilch Vinaigrette
Geschmorte Sandkarotte, Estragoncreme & gepuffter Dinkel
Beef Tartar, gepickelter Dotter & Kapern-Mayonnaise

Rindssuppe, 3erlei Wiener Einlagen
oder
Saure Erdäpfel Pilz Suppe
Geröstete Edelpilze, Bohnenkraut & Lardo

Gebratener Fenchel
Grapefruit, Vogelmilch & Weißkraut-Sud
oder
Filet vom Zander
Geschmorte Steckrüben, Artischocke & Kren Beurre Blanc
oder

Rosa gebratene Flugentenbrust
Rotes Spitzkraut, Topinambur & Erbsen Schotten
oder

Wiener Schnitzel vom Schwein, Erdäpfelsalat

Powidltascherl
Nussbutter-Brösel
Oder
Dunkle Schokolade
Goldene Milch, Quitte & Gerührte Preiselbeeren

3 Gänge

mit Vorspeisen in der Mitte zum Teilen
€ 62,00 pro Person ohne Rinderfilet

4 Gänge

mit Vorspeisen in der Mitte zum Teilen
€ 72,00 pro Person ohne Rinderfilet

Wir gehen auf Speisenwünsche ein. Gerne bieten wir ein Rinderfilet an. **Rinderfilet**
Menüaufpreis **13,- pro Person**

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben vorbehaltlich etwaiger Preisschwankungen.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Marktvorgaben kurzfristig zu **Preis Anpassung** kommen kann.

Unsere Speisen enthalten allergene Stoffe (siehe letzte Seite).

Gedeck € 4,70

Gedeck festlich mit weißem Tischtuch € 4,90

Pichlmaiers

Merkm

PICHLMAIER WIEN IN 3 BIS 4 GÄNGEN

Vorspeisen werden in die Mitte des Tisches zum Teilen eingestellt

Geschmorter Sellerie Bio, Österreich

Birnensud, Chipotle, Stangensellerie & Langerpfeffer

Wiener Gabelbissen

Saibling, Zander & Gemüsesalat

Beef Tartar Bio, Österreich

gebeizter Dotter, Liebstockel-Mayonnaise

Rindssuppe, Bio Österreich, 3erlei Wiener Einlagen
oder

Saure Erdäpfel Pilz Suppe

Geröstete Edelpilze, Bohnenkraut & Lardo

Hausgemachte Krautfleckerln

Schnittlauch

oder

Wurzelfleisch vom Zander

Rüben-Gemüse, Stampferdäpfel, Selch-Sud & Kren

oder

Wiener Schnitzel vom Schwein Bio, Österreich

Erdäpfelsalat

oder

Rosa gebratener Giradirostbraten von der Beiried

Champignons, Kapern, Speck, Essiggurkerl & Braterdäpfeln (G,L,M)

Powidltscherl

Nussbutter-Brösel & Vanille

3 Gänge

mit Vorspeisen in der Mitte zum Teilen

€ 62,00 pro Person

4 Gänge

€ 72,00 pro Person

Wir gehen auf Speisenwünsche ein. Gerne bieten wir ein Rinderfilet an. **Rinderfilet**
Menüaufpreis **13,- pro Person**

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben vorbehaltlich etwaiger Preisschwankungen.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Marktvorgaben kurzfristig zu **Preisanpassung** kommen kann.

Unsere Speisen enthalten allergene Stoffe (siehe letzte Seite).

Gedeck € 4,70

Gedeck festlich mit weißem Tischtuch € 4,90

Pichlmaiers

Merker

BUFFETVORSCHLAG

unter **25 Personen** bieten wir kein Buffet an. Es werden mindestens 25 Personen verrechnet

Vorspeisen

Marinierter Brokkoli,
Feta, Limette, Sesam & Jalapeños ·

Lachstatar
Kokos, Grapefruit & Rettich

Beef Tartar
marinierter Dotter & Kapern-Mayonnaise

Rindsuppe mit Wiener Einlagen

Hauptspeisen

Teigtaschen, Frischkäse, Kürbisgemüse & Pecorino
Filet vom Zander Fenchel, Stangensellerie & Krustentierfond

Bauernente Orangenrotkraut, Erdäpfelknödel & Maroni

Dukaten-Schnitzel vom Schweinsfilet
Gemischter Salat

Desserts

Schokoladen-Maroni-Tarte
Mandarine, Mandel & Tonkabohne

Powidltascherl
Nussbutterbrösel

€ 69,00 pro Person

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben vorbehaltlich etwaiger Preisschwankungen.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Marktvorgaben kurzfristig zu **Preisanpassung** kommen kann.

Unsere Speisen enthalten allergene Stoffe (siehe letzte Seite).

Gedeck € 4,70

Gedeck festlich mit weißem Tischtuch € 4,90

Pichlmaiers



Zum Aperitif

Fingerfood-Brötchen

Marinierter Gewürz-Brokkoli, Limette, Sesam & geriebene Mandeln

Schnitzelpraline, Gurkensalat

Roastbeef-Brötchen

Graved-Lachs-Brötchen & Oberskren

€ 4,90 pro Stück

Punsch & Maroni im Pawlatschen Innenhof

Punsch € 5,50 pro Person

Maroni € 5,70 pro Person

Prickelndes 0,75l

Crémant blanc Aguila Languedoc-Roussillon € 39, -

Crémant rosé Aguila Languedoc-Roussillon € 39, -

Auszug aus der Weinkarte 0,75l

- Gerne senden wir ihnen die gesamte Weinkarte zu

2025 Grüner Veltliner Hochterrassen Salomon-Undhof, Kremstal € 34,-

2024 Chardonnay Gesellmann, Mittelburgenland €38,-

2025 Riesling Federspiel, Weingut Lahrnsteig, Wachau € 39,-

2025 Wiener Gemischter Satz DAC Nußberg Franz Michael Mayer, Wien € 39,-

2025 Grüner Veltliner Kirchpoint Gritsch, Wachau € 39,-

2025 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide Privat Tement, Südsteiermark € 46,-

2023 Blaufränkisch klassik Gager, Mittelburgenland € 36,-

2023 Zweigelt Terroir & Vollendung Paul Kerschbaum Mittelburgenland € 34,-

2022 Cuvee Opera (BF/ME) Kerschbaum, Mittelburgenland € 44,-

2022 Cuvee Göttlesbrunn Redmont (BF/ME) Gerhard Markowitsch, Carnuntum € 52,-

2022 La Massa Toscana IGT Fattoria La Massa € 60,-

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben vorbehaltlich etwaiger Preisschwankungen.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Marktvorgaben kurzfristig zu **Preisanpassung** kommen kann.

Unsere Speisen enthalten allergene Stoffe (siehe letzte Seite).

Gedeck € 4,70

Gedeck festlich mit weißem Tischtuch € 4,90

Pichlmaiers

Merkmale

Wichtige Information zu Allergenen

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche sowie der Bar verwendet werden.

Für detaillierte Informationen zu den in den jeweiligen Gerichten verarbeiteten allergenen Stoffen sprechen Sie uns bitte an.

Wir helfen Ihnen gerne.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- 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 Lupinen
- R Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben vorbehaltlich etwaiger Preisschwankungen.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Marktvorgaben kurzfristig zu **Preisanpassung** kommen kann.

Unsere Speisen enthalten allergene Stoffe (siehe letzte Seite).

Gedeck € 4,70

Gedeck festlich mit weißem Tischtuch € 4,90