



## Ihre Weihnachtsfeier beim Amon

Abschalten und genießen  
bei herzlicher Gastlichkeit.

Unkompliziert, professionell  
und günstiger, als Sie denken.

# Es weihnachtet...



|  
Der  
süße  
Duft von  
Lebkuchen,  
Zimtorangen  
und Tannenzweigen...  
Nicht mehr lange, und  
unsere Kleinen erwarten  
das Christkind mit klopfendem  
Herzen.

Da aber das schönste Fest des Jahres  
für Erwachsene oft mit viel Stress und Hektik  
verbunden ist, würden wir uns freuen, Ihnen dies erleichtern  
zu können. Wir wollen Sie jetzt schon in vorweihnachtliche Stimmung  
versetzen.

Bei der Planung Ihrer Feier wollen wir Ihnen mit Rat und Tat helfen.

Einem  
gelingen  
Fest soll  
nichts  
im Wege  
stehen.

## „Grüß Gott“ beim Amon!

Wenn Sie uns Ihre Veranstaltung anvertrauen, können Sie sich darauf verlassen, dass wir unser Bestes geben, damit Sie und Ihre Gäste zufrieden sind.  
Das sind wir Ihnen, aber auch uns selbst schuldig.

Seit Jahren handeln wir nach dem Grundsatz dieser besonderen Verantwortung.  
Das anerkennen und schätzen unsere Gäste. Wir freuen uns darauf,  
auch Sie dazu zählen zu dürfen.

Schon seit vier Generationen bieten wir perfekte Organisation für kleinere und größere Feiern.

Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 120 Personen.  
Unsere Küche ist als flexibel und ideenreich bekannt und erfüllt auch sehr gerne Sonderwünsche. Familie Amon oder die Mitarbeiter beraten Sie mit Vergnügen.

Wir wünschen uns, dass Ihre Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis wird und Ihre Gäste Sie als Gastgeber dann zu einem außergewöhnlichen Ereignis beglückwünschen.

### Das spricht jedenfalls für uns:

#### Küche & Service

Wir sind für unser qualitätsorientiertes Service, die hervorragende Küche sowie für die Freundlichkeit unsere Mitarbeiter in ganz Wien bekannt.

#### Preis / Leistung

Ein weiteres Plus ist unser hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis.  
Detaillierte Preis-Information ist für uns oberstes Gebot.

**Bitte blättern Sie weiter und lassen Sie sich von unseren Angeboten verführen!**

# Weihnachtsfeier „Klassisch“

(Preise jeweils pro Person)

## So decken wir den Tisch:

Für Sie entstehen keine extra Kosten –  
damit ergänzen wir den Tisch feierlich für Ihre Veranstaltung:

- Menükarten
- Weihnachtsservietten dekorativ gefaltet
- Kerzen

Zusätzlich offerieren wir:

- Joureback pro Person 1,90

## Klassisch mit Büffet

A.) Stille Nacht....

Weihnachtliches Büffet 1 (ab 40 Personen möglich) 44,90

B.) O du Fröhliche....

Weihnachtliches Büffet 2 (ab 40 Personen möglich) 46,90

## Klassisch mit Menü

Es wird scho' glei dumpa...

Weihnachtliches 3-Gang-Menü (bis 50 Personen möglich) 34,90

Leise rieselt der Schnee...

Weihnachtliches 4-Gang-Menü (bis 50 Personen möglich) 39,90

Kling Glöckchen, klingelingeling...

Weihnachtliches 5-Gang-Menü (bis 50 Personen möglich) 41,90

Getränke werden je nach Konsumation verrechnet

# Weihnachtsfeier „All-Inclusive“

Um Ihnen Ihre Planung so einfach und Ihre Feier so kostengünstig wie möglich zu machen, bieten wir Ihnen unsere „ALL-INCLUSIVE-Weihnachtsfeier“ an.

Ihr Vorteil: **Ein Fixpreis pro Person**, egal, wie viel konsumiert wird.

Eine komplette Weihnachtsfeier inklusive Gedeck, Aperitif, Bier, Wein, alkoholfreie Getränke, Kaffee und ein Menü oder Büffet Ihrer Wahl.

## So decken wir den Tisch:

- Jouregebäck
- Menükarten
- Weihnachtsservietten dekorativ gefaltet
- Kerzen

## Die Getränke:

### Aperitif:

In unserem Garten, Empfang mit Weihnachtspunsch und Potato Wedges  
**oder** Sekt und Campari-Variationen, Orangensaft in Ihrer jeweiligen Räumlichkeit.

### Alkoholfreie Getränke:

Apfelsaft, Cola, Almdudler, Orangensaft und Mineralwasser

### Offenes Bier:

Amons Hausbier, Zwettler Original

### Offene Weine:

DAC Grüner Veltliner, Weingut Gmeinböck, Weinviertel  
Blaifränkisch, Weingut Prickler, Lutzmannsburg

### Kaffee:

Wiener Melange, kleiner Brauner, großer Brauner oder Cappuccino

# Preisübersicht All-Inclusive

(Preise jeweils pro Person mit Gedeck und Getränken)

## All inclusive mit Büffet

### A.) Stille Nacht...

Weihnachtliches Buffet 1 (ab 40 Personen möglich) 74,80

### B.) O du fröhliche...

Weihnachtliches Buffet 2 (ab 40 Personen möglich) 77,80

## All inclusive mit Menü

### Es wird scho`glei dumpa

Weihnachtliches 3-Gang-Menü (bis 50 Personen möglich) 66,90

### Leise rieselt der Schnee...

Weihnachtliches 4-Gang-Menü (bis 50 Personen möglich) 69,90

### Kling, Glöckchen, klingelingeling...

Weihnachtliches 5-Gang-Menü (bis 50 Personen möglich) 74,30

Spirituosen, Rauchwaren, Bouteillenweine und sämtliche Getränke, **die an der Bar konsumiert werden**, sind im „All Inclusive“-Preis **nicht** enthalten!

Unser „All-Inclusive“-Angebot gilt für maximal **6 Stunden**  
und endet spätestens um **24 Uhr**.

**Später getätigte Bestellungen werden gesondert in Rechnung gestellt.**

# Stille Nacht...

## Weihnachtliches Buffet

### Kalte Köstlichkeiten

Weihnachtlicher Honigschinken mit Oberskren <sub>G, O</sub>  
Rosa gebratenes Weidelammbeiried mit Kräuterkruste und Antipasti <sub>A, C</sub>  
Rindsfilet „Alt Wiener Art“ mit Kürbiskernpesto <sub>C, G, L</sub>  
Gebratener Hirschrücken mit Preiselbeerbirnen <sub>O</sub>  
Variation von Fischen aus der Räucherammer  
Geräucherte Putenbrust mit Waldorfsalat <sub>G, L</sub>  
Steirische Wildpastete <sub>A, C, G, L, M</sub>  
Gemischter Gebäckkorb  
Marktfrische Salate der Saison

### Aus dem Suppentopf

Suppe der Saison

### Warme Köstlichkeiten

Gebeiztes Wildlachsfilet mit Blattspinat und Buttererdäpfeln <sub>A, C, G, L, D</sub>  
Gebackene Filets von der Putenbrust in Kürbiskernbröseln <sub>A, C, G</sub>  
Schweinslungenbraten im Speckmantel gebraten mit Rahmsaft`l,  
Kroketten und Saisongemüse

### Süße Verführung

Gratinierte Topfenpalatschinke mit Vanillesauce <sub>A, C, G</sub>  
Schokoladen-Biskottenterrine <sub>A, C, G, H</sub>  
Weihnachtliche Nougatmousse im Glas <sub>G, H</sub>

# O du fröhliche...

## Weihnachtliches Büffet

### Kalte Köstlichkeiten

Weihnachtliche Entenpastete mit Sauce Cumberland A, C, G, L, M  
Parmaschinken mit Antipasti L, M, O  
Rosa gebratener Schweinslungenbraten im Aschantimantel C, G, H, L  
Ganzer Rehrücken mit Maronipüree und Preiselbeerbratapfel G, O  
Vitello tonnato D, F, G, L  
Variation von Fischen aus der Räucherammer D  
Gemischter Gebäckkorb

Marktfrische Salate der Saison

### Aus dem Suppentopf

Suppe der Saison

### Warme Köstlichkeiten

Honig-Knoblauch Garnelen mit Kräuterrahmdip A, B, C, D, F  
Ofenfrisches Roastbeef mit glacierten Babykarotten  
Sauce Bernaise und Rosmarinerdäpfel C, F, G, L, M  
Gebratene Flugentenbrust  
mit Maroni-Kartoffel Bällchen und Apfelrotkraut A, C, L

### Süße Verführung

Maroninockerln mit Sauce Caramel A, C, G, H  
Bratapfelcreme im Glas mit Vanille-Zimt Espuma , C, G, H  
Lebkuchensoufflé mit Beerenkompott A, C, G, H





## Es wird scho' glei dumpa...

### Weihnachtliches 3-Gang-Menü

Lachstatar  
mit frischem Frisee und Krenespuma, dazu gegrilltes Toastbrot D,G,O

Gegrilltes Filet vom Fogosch A, C, D, G  
Serranomantel / Parmesan-Risotto / Petersiliengremolata

*oder*

Steakpfanne

Filetspitzen vom Angus Rind mit Jungzwiebel, Paprika, Zuckermais  
und Spanischer Chorizo herzhaft geröstet, serviert mit Potato Wedges A, C, G, L,

M

*oder*

Gebratene Flugentenbrust  
mit Maroni-Kartoffel Bällchen und Apfelrotkraut A, C, L

Lauwarmes Lebkuchen-Soufflé  
mit Zimteis und Zwetschkenkompott A, C, G, H



# Leise rieselt der Schnee...

## Weihnachtliches 4-Gang-Menü

Weihnachtliche Vorspeisenvariation mit

- kalt geräucherte Gänsebrust,
- Roastbeef vom Waldviertler Biorind <sup>D, F, M,</sup>
- geräuchertem Wildlachs <sup>D,</sup>
- Mozzarella-Tomaten mit Pesto <sup>G</sup>
- Kürbiskernaufstrich <sup>G</sup>

Suppe der Saison

Gegrilltes Butterfischsteak

mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Pommes Duchesse <sup>D, G</sup>

*oder*

Schweinslungenbratenmedaillons im Speckmantel gebraten

mit Rahmsauce und Kroketten <sup>A, G, L, M</sup>

*oder*

Gebratene Flugentenbrust

mit Maroni-Kartoffel Bällchen und Apfelrotkraut <sup>A, C, L</sup>

Amon's Winterzauber

Dessertvariation mit köstlichen Überraschungen <sup>A, C, G, L</sup>



# Kling, Glöckchen, klingelingeling...

## Weihnachtliches 5-Gang-Menü

Vorspeisevariation mit:  
Beef Tatar vom heimischen Jungrind D, L, F  
Angus Roastbeef D, F, M  
kalt geräucherter Gänsebrust  
Antipasti, Frisee und Sauce Remoulade

Suppe der Saison

„X-Mas Pasta“  
Riesengarnelen, Fettuccine und Zucchiniestreifen  
mit Obers zu einer sämigen Pasta verschmolzen A, B, C, G

Gebeiztes Wildlachsfilet  
auf Spinat Risotto und Kren Espuma D, G  
*oder*  
Wiener Tafelspitz A, G, L, O  
Erdäpfelröstitaler / Schnittlauchsauce / Apfelkren  
*oder*  
Gebratenes Hirschrückenstück  
auf Maroni Rotkraut und Pommes Duchesse A, C, G, L

„Amon's Winterzauber“  
Weihnachtliche Dessertvariation  
mit köstlichen Überraschungen A, C, G, H

# Getränkekarte

## Aperitif

Weihnachtspunsch	” 3,80
Sekt Orange, Glas Sekt, Amonsecco	” 3,90
Kir Royal	” 4,10
Campari Soda	” 3,70
Campari Orange	” 3,90
Portwein	” 3,70
Sherry Medium, Fino Dry	” 3,70

## Alkoholfreie Getränke

Kräuterlimonade 0,25 lt	” 2,70
Apfelsaft 0,25 lt	” 2,70
Cappy Orange 0,25 lt	” 2,70
Fl. Coca Cola 0,33 lt	” 3,20
Fl. Cola Zero 0,33 lt	” 3,20
Fl. Eistee Zitrone 0,33 lt	” 3,10
Fl. Eistee Pfirsich 0,33 lt	” 3,10
Fl. Tonic, 0,2 lt	” 2,80
Fl. Bitter Lemon 0,2 lt	” 2,80
Fl. Rauch Johannisbeer 0,2 lt	” 3,10
Fl. Rauch Marille 0,2 lt	” 3,10
Fl. Naturtrüber Apfelsaft 0,25 lt	” 3,10
Fl. Frucade 0,35 lt	” 3,10
Fl. Almdudler 0,33 lt	” 3,10
Fl. Red Bull 0,2 lt	” 3,70
Fl. Mineralwasser Still 0,33 lt	” 2,80
Fl. Mineralwasser 0,33 lt	” 2,80
Fl. Mineralwasser 0,75 lt	” 5,10

## Offener Weißwein

**Grüner Veltliner**, ½ lt € 8,40

Weingut Gmeinböck, Poysdorf, Weinviertel (O)

## Offener Rotwein

**Zweigelt** ½ lt ” 9,20

Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum (O)

Die Auswahl an Bouteillenweinen entnehmen Sie bitte  
unserer aktuellen Weinkarte oder unserer Vinothek.

Wir beraten Sie gerne!

## Biere

1/3 lt Amon's Hausbier <sup>(A)</sup>	€ 3,50
1/2 lt Amon's Hausbier <sup>(A)</sup>	€ 4,50
1/3 lt Zwettler Original 1890 <sup>(A)</sup>	€ 3,50
1/2 lt Zwettler Original 1890 <sup>(A)</sup>	€ 4,50
1/3 lt Hadmar BIO-Bier <sup>(A)</sup>	€ 3,50
1/2 lt Hadmar BIO-Bier <sup>(A)</sup>	€ 4,50
0,5 Flasche Golser Weißbier <sup>(A)</sup>	€ 4,50
0,5 Flasche Paulaner Weißbier Alkohol Frei <sup>(A)</sup>	€ 4,50
0,5 Flasche Clausthaler extra herb <sup>(A)</sup>	€ 4,50

## Kaffee und heiße Getränke

Kl. Mocca oder Brauner (G)	€ 2,50
Gr. Mocca oder Brauner (G)	€ 3,70
Melange mit Milchschaum (G)	€ 3,40
Café Latte (G)	€ 3,60
Cappuccino mit Schaum(G)	€ 3,90
Kakao (G)	€ 3,10
Tee mit Milch oder Zitrone	€ 2,60
Diverse Teesorten	€ 2,50

## Sekt

Hochriegl Trocken	€ 30,00
Hochriegl Alte Reserve	€ 34,00
Schlumberger Sparkling	€ 39,00
Moet & Chandon, Brut Imperial, Epernay	€ 82,00

### Allergeninformationen gemäß Codex-Empfehlung:

- A** für glutenhaltiges Getreide
- B** für Krebstiere und -erzeugnisse
- C** für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** für Fisch und -erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** für Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F** für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G** für Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** für Sellerie und -erzeugnisse
- M** für Senf und -erzeugnisse
- N** für Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O** für Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P** für Lupinen und daraus hergestellte Produkte

**R** für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

## Wir brauchen für Ihre Weihnachtsfeier auch Informationen von Ihnen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass auch wir planen und vorbereiten müssen.

Denken Sie deshalb bitte daran, mit uns bis spätestens **14 Tage** vor Ihrer Feier zu besprechen:

- die Ausstattung der Tafel,
- die Bestellung Ihres ausgewählten Menüs oder Büffets sowie
- eventuelle Sonderwünsche.

Bitte geben Sie uns **3 Tage** vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl bekannt, diese wird Ihnen in Rechnung gestellt!

## Unsere Zahlungsbedingungen

---

Wir bitten um eine Anzahlung von € 500,-- (bis 50 Pers.)  
bzw. € 1000,-- (über 50 Pers.) bei der Bestellung Ihrer Feier.  
Den Restbetrag bezahlen Sie bitte in den ersten 3-Werktagen nach der  
Veranstaltung.

**Preise inklusive aller Steuern  
Preisänderungen vorbehalten**

# Amon's Gastwirtschaft

Schlachthausgasse 13, 1030 Wien

(01) 798 81 66

www.amon.at

office@amon.at



Hier sind wir:



So kommen Sie zu uns:

## Öffentliche Verkehrsmittel:

U3 Station Schlachthausgasse

Straßenbahn 18 Haltestelle Erdbergstraße

Bus 77A und 80A Haltestelle Ludwig-Koeßler-Platz

## Empfohlene Parkplätze:

**Achtung: Kurzparkzone Montag bis Freitag (werktags) 9:00 Uhr bis 22:00 Uhr!**

WIPARK Town Town Garage, verbilligte Tickets bei uns erhältlich

Schnirchgasse 12, 1030 Wien,

100 m vom Lokal entfernt, verbilligte Tickets bei uns erhältlich!