

**ROSEN – HOTELS**  
**Linzer Straße 429**  
**A - 1140 Wien**

**Eventmanagement**

telefon +43 1 57 666 63  
telefax +43 1 57 666 69  
email events@europahauswien.at

**Veranstaltungszentrum**

**Europahaus Wien**  
Linzer Straße 429  
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

---

**BUFFET "ALT WIEN"**

€ 33,00 pro Person plus Couvert € 2.-

Gefülltes Ei mit Hühnerleberpastete  
Hausgebeitzter Lachs mit Hofmeistersauce  
Tafelspitzsülzchen mit rotem Zwiebel und Sauce Vinaigrette  
Dialog von feinen Schinkensorten  
Roastbeef mit Sauce Tatar  
Salatbuffet  
Brot- und Gebäckauswahl  
\*\*\*\*

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln  
Wiener Schnitzerln  
Backhenderln  
Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Blattspinat, Apfelkren  
Gefüllte Kalbsbrust mit Butterreis  
Rindsgulasch mit Semmelknödel und Fächergurke  
\*\*\*\*

Apfel- und Topfenstrudel  
Mohr im Hemd mit Schlagobers  
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

**FRÜHLINGSBUFFET**

**(April, Mai, Juni)**

€ 29,00 pro Person plus Couvert € 2.-

Roastbeef mit Frühlingskräutern, Sauce Tartar und frischem Spargel  
Kaninchenterrine im Strudelmantel mit Bärlauchfülle  
Marinierter Solofinospargel mit Sauce Vinaigrette und Brunnenkresse  
Röllchen vom Spargelschinken mit Frühlingscreme  
\*\*\*\*

Saisonales Salatbuffet  
Brot- und Gebäckauswahl  
\*\*\*\*

Bärlauchcremesuppe mit Buttercroutons  
\*\*\*\*

Lammkotelette mit Ratatouillegemüse dazu Kräuterreis  
Gekochter Kalbstafelspitz mit Suppengemüse und Schnittlauchsauce  
dazu Röstkartoffeln  
Geschnetztes Schweinsfilet in Frühlingszwiebel- grüner Pfefferrahmsauce  
dazu Röstkartoffeln  
Geschmorte Hasenkeule mit Wurzelgemüse und Serviettenknödel  
St. Petersfischfilet auf Spargelragout mit Gemüsenudeln  
\*\*\*\*

Erdbeersalat mit grünem Pfeffer und Sauerrahm  
Duett von der Schokolade  
Palatschinken mit Erdbeer-Mascarponefülle

**ROSEN – HOTELS**  
**Linzer Straße 429**  
**A - 1140 Wien**

**Eventmanagement**

telefon +43 1 57 666 63  
telefax +43 1 57 666 69  
email events@europahauswien.at

**Veranstaltungszentrum**

**Europahaus Wien**  
Linzer Straße 429  
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

---

**SOMMERBUFFET**

**(Juli, August, September)**

€ 32,00 pro Person plus Couvert € 2.-

Gebratene Kalbsschale mit Thunfischcreme und Kapernbeeren  
Eingelegte Paprika und Zucchini mit frischen Rosmarin  
Truthahnbrustroulade mit Waldpilzsemelfülle  
Eierschwammerlsülzchen mit frischen Kräutern und Sauce Vinaigrette

\*\*\*\*

Saisonales Salatbuffet  
Brot- und Gebäckauswahl

\*\*\*\*

Gaszpacho

\*\*\*\*

Gebratenes Bachsaiblingsfilet in Zitronenbutter dazu Petersilienkartoffel  
Gegrilltes Rumpsteak mit Eierschwammerl a la creme dazu Serviettenknödel  
Schweinsmedaillons mit Kerbelhollandaise auf hausgemachten Nudeln  
Ruccola-Pilzrisotto mit gebratenen Hühnerstücken  
Geschmorter Spanferkelrücken auf Rieslingkraut dazu Kartoffelknödel

\*\*\*\*

Erdbeerjoghurtterrine mit Minzobers  
Frischer Obstsalat mit Chassis  
Honigblätter mit Waldbeeren  
Schokobrunnen mit Früchtespiesschen

**HERBSTBUFFET**

**(Oktober, November, Dezember)**

€ 32,00 pro Person plus Couvert € 2.-

Entenleberparfait auf Rotweinbirne  
Rehlendchen mit Strudelblatt mit Pilzen dazu Sauce Cumberland  
Rotwildterrine mit eingelegten Zwergorangen  
Geräucherter Wildschweinschinken mit Oberscreme

\*\*\*\*

Saisonales Salatbuffet  
Brot- und Gebäckauswahl

\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*\*

Wildschweinbraten mit Rahmwirsing und Knödelgröstel  
Gespickte Hirschnuss in Wurzelfond dazu Rotkraut und Kartoffelknödel  
Gebratene Schweinsmedaillons auf Kürbisgemüse dazu Kräuterreis  
Weidegans mit Kartoffel-Grammelroulade auf Weinkraut  
Gulasch vom heimischen Waller mit Nockerln

\*\*\*\*

Grießflammerie mit Waldbeeren  
Edelkastanienterrine mit Weichseltopf  
Topfenknödel mit Butterbrösel

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des  
Veranstaltungszentrums Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebsges.m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon: +43 1 911 49 10 – Fax: +43 1 911 49 10-69  
Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien  
IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RLNWATWW – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at

**ROSEN – HOTELS**  
**Linzer Straße 429**  
**A - 1140 Wien**

**Eventmanagement**

telefon +43 1 57 666 63  
telefax +43 1 57 666 69  
email events@europahauswien.at

**Veranstaltungszentrum**

**Europahaus Wien**  
Linzer Straße 429  
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

---

**WINTERBUFFET**

**(Jänner, Februar, März)**

€ 29,00 pro Person plus Couvert € 2.-

Geräucherte Putenbrust auf Apfelselleresalat mit Nüssen  
Räucherfischterrinen mit Oberscreme  
Hühnergalantine mit Salpikon dazu Birnenchutney  
Lachsfilet im Spinatblättereigmantel dazu Knoblauchrahm  
Wacholderschinken mit Sauce Oxford

\*\*\*\*

Saisonales Salatbuffet  
Brot- und Gebäckauswahl

\*\*\*\*

Altwienerkartoffelsuppe mit Majoran

\*\*\*\*

Gebackener Karpfenmilchner mit Petersilienkartoffel  
Kalbrahmgyulasch mit hausgemachten Nockerln  
Ente a la Orange mit Rotkraut und Serviettenknödel  
Sautierte Filetspitzen vom Mastochsen in rosa Pfeffer-Cognacsauce  
mit Kräuterreis  
Schweinsfilet Wellington dazu Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Szomlauerockerln  
Mohnnudeln mit Apfelmus  
Nußstrudel mit Rumzweitschen

**BUFFET EUROPAHAUS**

€ 30,00 pro Person plus Couvert € 2.-

Hausgebeizter Lachs mit Sojasauce und Ingwer  
Schweinslungenbraten Colbert mit Sauce Cumberland  
Gebratenes Hühnerbrüstchen auf Curryobstsalat  
Rosa gebratene Hochrippe mit Sauce Tartar  
Kalbsröllchen mit Gemüsefülle

\*\*\*\*

Salatbuffet, Brot- und Gebäckauswahl

\*\*\*\*

Esterhazyrindschnitzel dazu Serviettenknödel  
Gemüsestrudel mit Knoblauchrahm  
Putenpfanne mit Mandelreis  
Saltimbocca auf Tomaten-Basilikumnudeln  
Mit Rockefeller überbackene Schweinsmedaillons dazu hausgemachte Nockerln  
Seeteufelmedaillons im Zucchini mantel auf Ruccola-Garnelenrisotto

\*\*\*\*

Terrine von der weißen Schokolade  
Frischer Obstsalat  
Crepe mit Nussfülle und Schokolade

**ROSEN – HOTELS**  
Linzer Straße 429  
A - 1140 Wien

**Eventmanagement**

telefon +43 1 57 666 63  
telefax +43 1 57 666 69  
email events@europahauswien.at

**Veranstaltungszentrum**

**Europahaus Wien**  
Linzer Straße 429  
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

---

**RUSTIKALES BUFFET**

€ 24,00 pro Person plus Couvert € 2.-

Schweinsbraten und Selchschof mit Senf und Kren

Schinkenröllchen mit Paprikacreme

Landspeck mit mixed Pickels

Kärntner Hauswürstel

Rindfleischsalat mit Kernöl

\*\*\*\*

Salatbuffet

Brot- und Gebäckauswahl

\*\*\*\*

Gebratene Blutwurst auf Sauerkraut und sautierten Kartoffeln

Faschierte Laibchen mit Petersilienkartoffel

Surbraten und Kümmelbraten mit Gabelkraut und Serviettenknödel

Überbackene Schinkenfleckerln

Putenmedaillons im Speckmantel mit Ziegenkäse überbacken

Gebackene Hühnerkeulen und Schweinsschnitzel

\*\*\*\*

Apfelstrudel

Topfenstrudel

Blechkuchen

**ROSEN – HOTELS**  
**Linzer Straße 429**  
**A - 1140 Wien**

**Eventmanagement**

telefon +43 1 57 666 63  
telefax +43 1 57 666 69  
email events@europahauswien.at

**Veranstaltungszentrum**

**Europahaus Wien**  
Linzer Straße 429  
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

---

**Gerne können Sie sich Ihr Buffet auch selbst zusammenstellen.  
Im Anschluss eine Auswahl von Vor-, Haupt- und Nachspeisen.**

**Vorspeisen**

Wir empfehlen 4 - 5 Vorspeisen zur Auswahl  
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren  
Räucherlachs mit Hofmeistersauce und frischer Dille  
Gebratene Paprikaschoten und Zucchini mit Balsamico und Olivenöl  
Schinkenröllchen mit französischem Salat  
Roastbeefröllchen mit Spargel  
Hausgebeizter Lachs in Ingwer Sojamarinade  
Tafelspitzsülzchen mit rotem Zwiebel  
Schweinfilet im Blätterteigmantel mit Waldpilzfarce  
Prosciutto mit Melone  
Eingelegte Steingarnelen mit Cocktailsauce  
Rindfleischsalat mit Kernöl  
Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse  
Schweizer Wurstsalat  
Cherrytomaten-Babymozzarellasalat mit frischem Basilikum  
Matjesfilet auf Apfelscheibe mit rotem Zwiebel  
Gefülltes Ei mit Forellenkaviar  
Crevettencocktail mit Chiccore  
Hühner Currysalat mit Früchten  
Italienischer Nudelsalat mit Salami und Käse  
Hühnerleberparfait auf Rotweinbirne  
Geräuchertes Entenbrüstchen mit Sauce Cumberland  
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum  
Thunfischsalat mit Paprika

**Hauptspeisen vom Geflügel**

Wir empfehlen 4 - 5 Hauptspeisen zur Auswahl  
Hühnerfiletstreifen in Jungzwiebel Pfefferrahmsauce  
Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit Waldpilzen  
Truthahnbrustroulade mit Semmelfülle und Blattspinat  
Gebratene junge Ente  
Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken  
Putenbrust in Sojasauce mit Gemüse  
Asiatische Putenpfanne mit Sojasprossen  
Putencurry mit Gemüse  
Putenmedaillons im Speckmantel  
Hühnerspiess mit Cherrytomaten

**Hauptspeisen vom Fisch**

Wir empfehlen 4 - 5 Hauptspeisen zur Auswahl  
Lachssteak mit Tomatenhollandaise  
St. Petersfischfilet in Zitronenrahm

**ROSEN – HOTELS**  
**Linzer Straße 429**  
**A - 1140 Wien**

**Eventmanagement**

telefon +43 1 57 666 63  
telefax +43 1 57 666 69  
email events@europahauswien.at

**Veranstaltungszentrum**

**Europahaus Wien**  
Linzer Straße 429  
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

---

Gegrilltes Zanderfilet auf Paprikagemüse  
Wallermedaillons in Paprikarahmsauce  
Seeteufelmedaillons auf geschmorten Cherrytomaten  
Gebratene Steingarnelen in Knoblauchbutter  
Garnelenspiess mit Cocktailsauce  
Schollenröllchen mit Blattspinat  
Heilbuttfilet in Zitronenbutter  
Schwertfischsteak auf Tomaten-Fenchelrahmgemüse

**Hauptspeisen vom Schwein**

Wir empfehlen 4 - 5 Hauptspeisen zur Auswahl  
Filetspitzen in grüner Pfefferrahmsauce  
Medaillons in Pilz-Kräuterrahm  
Gespickte Schale in Wurzelrahmsauce  
Gebratenes Jungschweinskarree  
Schweinsfilet im Wirsingmantel  
Überbackene Rückenmedaillons mit Mozzarella und Basilikum  
Rouladen in Cognacrahmsauce

**Hauptspeisen vom Rind**

Wir empfehlen 4 - 5 Hauptspeisen zur Auswahl  
Filetspitzen Stroganoff  
Filetspitzen in rosa Pfeffer-Cognacrahmsauce  
Burgunderrindsbraten  
Gekochter Tafelspitz mit Suppengemüse  
Gekochtes Schulterscherzel mit Suppengemüse  
Medaillons in rosa Pfefferrahmsauce  
Rumpsteak in der Kräuterkruste  
Girardirostbraten  
Zwiebelrostbraten  
Esterhazyrumpsteak in Wurzelrahmsauce  
Gulasch  
Spiess vom Entrecote mit Paprika

**Gebackenes**

**wird auf Silberplatte serviert**

Kleine Schweinsschnitzerl  
Ausgelöstes Backhuhn  
Zucchini  
Champignons  
Karfiol  
Zanderfilet  
Seeteufelmedaillons  
Rindermedaillons  
Schweinslungenbraten

**ROSEN – HOTELS**  
Linzer Straße 429  
A - 1140 Wien

**Eventmanagement**

telefon +43 1 57 666 63  
telefax +43 1 57 666 69  
email events@europahauswien.at

**Veranstaltungszentrum**

**Europahaus Wien**  
Linzer Straße 429  
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

---

**Beilagen**

Wir empfehlen 3 - 4 Beilagen zur Auswahl

Serviettenknödel  
Semmelknödel  
Kartoffelknödel  
Risotto  
Gemüse der Saison  
Rotkraut (Saisonal)  
Gabelkraut  
Tagliatelle  
Tagliatelle verde  
Penne  
Reis  
Zwiebelkartoffel  
Kartoffelgratin

**Dessert**

Wir empfehlen 3 - 4 Dessert zur Auswahl

Apfelstrudel  
Topfenstrudel  
Sacherwürfel  
Frischer Obstsalat  
Tiramisuwürfel  
Griessflamerie mit Waldbeeren  
Duett von dunklem und weissem Schokoladenmousse  
Gefüllte Profiteroles  
Schokoladen Terrine  
Topfenknöderl mit Beerenröster  
Mohnmousse  
Rosmarin Honigtörtchen

**ROSEN – HOTELS**  
Linzer Straße 429  
A - 1140 Wien

**Eventmanagement**

telefon +43 1 57 666 63  
telefax +43 1 57 666 69  
email events@europahauswien.at

**Veranstaltungszentrum**

**Europahaus Wien**  
Linzer Straße 429  
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

---

**Fingerfood**

**Fingerfood Kalt:**

- € 1,80 Roastbeef mit grünem Spargel und Remouladensauce
- € 1,80 Saltimbocca von der Hühnerbrust
- € 2,10 Glaciertes Rehmedaillon auf Calvadosapfel
- € 1,60 Polpetti auf Schwarzbrotsockel mit Knoblauchdip
- € 1,80 Seranoschinken mit Charantaismelone
- € 1,60 Beinschinkenröllchen mit Paprikacreme
- € 2,10 Räucherlachstartare mit Hofmeistersauce auf Weissbrotsockel
- € 2,10 Marinierte Steingarnelen mit Mangochutney
- € 2,10 Scalopine vom Schweinsfilet auf Schwarzbrotsockel mit Remouladensauce
- € 1,60 Faschierte Laibchen auf Schwarzbrotcrouton mit Senfgurke
- € 2,10 Mariniertes Bonito mit Limetten auf Tofu
- € 1,80 Babymozzarella-Cherrytomatenspiesschen mit frischem Basilikum
- € 2,10 Ausgelöste Hühnerkeule auf Schwarzbrotsockel

**Fingerfood Warm:**

- € 1,80 Spinatstrudel gefüllt mit Schafkäse
- € 2,30 Hühnerfiletspiesschen in Sojamarinade
- € 2,30 Lasagne von Zucchini und Seeteufel
- € 2,30 Gebratene Jacobsmuschel an Rosmarin auf Zucchini-medallions
- € 2,30 Kalbsbutterschnitzel mit getrüffeltem Kartoffelmoussline
- € 2,30 Strohschweinfilet in der Kräuterkruste
- € 2,30 Überbackene Green Shells mit Sauce Hollandaise
- € 2,30 Zandermedaillon auf Kartoffelscheibe

**Fingerfood Süß:**

- € 1,60 Früchte der Saison in dunkler Schokolade
- € 1,70 Strudelteigblätter mit Beerenobers
- € 1,60 Gefüllte Profiteroles
- € 1,70 Banane im weißen Schokolademantel
- € 1,60 Grießflammerie mit Waldbeeren
- € 1,50 Tiramisuwürfel
- € 1,50 Petit Fours
- € 1,70 Duett von der Schokolade
- € 1,30 Kleine Apfelstrudel
- € 1,30 Kleine Topfenstrudel

**KINDERERMÄSSIGUNG:**  
**bis 6 Jahre frei, 6-12 Jahre 50%**

ROSEN – HOTELS  
Linzer Straße 429  
A - 1140 Wien

**Eventmanagement**

telefon +43 1 57 666 63  
telefax +43 1 57 666 69  
email events@europahauswien.at

**Veranstaltungszentrum**

**Europahaus Wien**  
Linzer Straße 429  
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

---

Getränke

Weißwein Qualitätswein

Welschriesling

**PRECHTL Welschriesling 2006** FI 0,75 l € 14,00

*Weingut Petra u. Franz Pechtl, Zellerndorf/Weinviertel*

*D: sehr klar, frisch*

*G: sauber, reintönig, Apfelschalen*

**STRAUSS Welschriesling 2006** FI 0,75 l € 14,00

*Weingut Strauss vulgo Schopper, Gamlitz / Südsteiermark*

*Leichter, frisch und strahliger Wein,*

*Aromatik nach frischen Äpfeln, klare Stilistik*

*unkompliziert und animierend zu trinken*

Grüner Veltliner

**DOMÄNE WACHAU Grüner Veltliner FSP Terrassen 2006** FI 0,75 l € 14,00

*Freie Weingärtner, Dürnstein / Wachau*

*angenehm - frischer Duft mit dezenter Pfefferwürze,*

*Bilderbuchfederspiel mit eleganter - cremiger Textur.*

**POLLERHOF Weinviertel DAC Phelling 2005/2006** FI 0,75 l € 16,00

*Weingut Erwin Poller / Pollerhof, Röschitz / Weinviertel*

*D: süsse Mandarinen und Birnen*

*G: mollig-mächtig, sehr viel Fruchtsüsse, kräftig und frisch*

**TOPF Grüner Veltliner Wechselberg 2006** FI 0,75 l € 17,00

*Weingut Johann Topf, Straß / Kamptal*

*Aromen nach Ringlotten und Ananas,*

*am Gaumen elegant und dicht, mineralisch ,*

*druckvoll mit gut eingebundener Säure*

Riesling

**MAYER PFARRPLATZ Riesling Alsegg 2006** FI 0,75 l € 16,00

*Weingut Ing. Franz Mayer, Grinzing / Wien*

*extrem fruchtiges Rieslingbukett, Noten von Pfirsichkompott,*

*sehr elegant, trocken mit einer rassigen pikanten Säure*

**WESS Wachauer Riesling 2006** FI 0,75 l € 16,00

*Weingut Rainer Wess, Unterloiben / Wachau*

*feinfruchtige Steinobstnase,*

*am Gaumen klare Rieslingfrucht, elegant mit sehr*

*harmonischer Säure, wirkt jugendlich und frisch im Abgang*

Chardonnay (Morillon)

**GSELLMANN MATTHIAS Chardonnay 2006** FI 0,75 l € 16,00

*Weingut Matthias & Ilse Gsellmann, Gols / Neusiedlersee*

*Elegant, exotische Fruchtkomponenten in der Nase,*

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des  
Veranstaltungszentrums Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebsges.m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon: +43 1 911 49 10 – Fax: +43 1 911 49 10-69  
Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien  
IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RNLNAT33 – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at

ROSEN – HOTELS  
Linzer Straße 429  
A - 1140 Wien

**Eventmanagement**

telefon +43 1 57 666 63  
telefax +43 1 57 666 69  
email events@europahauswien.at

**Veranstaltungszentrum**

**Europahaus Wien**  
Linzer Straße 429  
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

---

*leichte Pfirsichanklänge, schön eingebundene Säure,  
mit angenehmer Frische am Gaumen.*

**MOSER SEPP Chardonnay Gebling 2006** **BIOWEIN!!** FI 0,75 l € 18,00

*Weingut Sepp Moser, Rohrendorf / Kremstal  
Strahlend grügelber Glanz. Duft nach frischen Äpfeln und  
exotischen Früchten. Am Gaumen findet man ein imponierendes  
Zusammenspiel von Kraft und Eleganz, geprägt durch lang anhaltende fruchtige  
Geschmackskomponenten.*

**Weißburgunder (Pinot blanc, Klevner)**

**CHRIST Weissburgunder Vollmondwein 2006** FI 0,75 l € 17,00

*Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien  
feinfruchtige, nussige Aromen in der Nase,  
cremig weiche Struktur, reif und voll, sehr elegant*

**PASLER Pinot Blanc 2005** FI 0,75 l € 16,00

*Weingut Martin Pasler, Jois / Neusiedlersee  
Dieser herrliche süße Wein mit Pfirsich- und Aprikosenaromen  
präsentiert sich reich, kräftig und ausdauernd am Gaumen, mit einem  
leichten Quitten-/Vanilleton.*

**Diverse Sorten**

**ZAHEL Wiener Gemischter Satz 2006** FI 0,75 l € 16,00

*Weinbau Alfred und Richard Zahel, Mauer / Wien  
Duft: duftet nach frischen Birnen, Blüten, Zitronemelisse und Heu  
Geschmack: erfrischend glaklare zarte birnige Frucht, betont trocken,  
im Abgang erinnert der Gemischte Satz an Apfelschalen*

**SATTLERHOF Cuvee Vom Sand 2006 (SB,WR)** FI 0,75 l € 16,00

*Weingut Sattlerhof, Gamlitz / Südsteiermark  
Cuvee aus Sauvignon Blanc, Welschriesling und weiteren klassischen  
Sorten der Südsteiermark. Intensiver Duft von Stachelbeeren, frisch  
und saftig, der Sauvignon dominiert klar in der Frucht, sehr lebendig zu trinken*

**WOHLMUTH Muskateller Steinriegel 2006** FI 0,75 l € 18,00

*Weingut Wohlmuth, Kitzack - Fresing / Südsteiermark  
In der Nase fruchtbetont, zart traubig, typischer Duft, aber auch floral,  
zarte Brennesselnote, süffig, sehr traubig am Gaumen, bietet viel Trinkspaß*

**TSCHERMONEGG Sauvignon blanc Classique 2006** FI 0,75 l € 19,00

*Weingut Tschermonegg, Glanz / Südsteiermark  
Ausgeprägt fruchtige Aromakombination aus Holunderblüten,  
schwarzen Johannisbeeren und gelbem Paprika.  
Extreme Fruchtichte und Schotenwürzigkeit begleiten den Wein  
vom ersten Geruch bis tief in den Gaumen hinein.*

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des  
Veranstaltungszentrums Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebsges.m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon: +43 1 911 49 10 – Fax: +43 1 911 49 10-69  
Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien  
IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RNLNAT33 – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at

ROSEN – HOTELS  
Linzer Straße 429  
A - 1140 Wien

**Eventmanagement**

telefon +43 1 57 666 63  
telefax +43 1 57 666 69  
email events@europahauswien.at

**Veranstaltungszentrum**

**Europahaus Wien**  
Linzer Straße 429  
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

---

**Rotwein Qualitätswein**

**Zweigelt**

**NITNAUS Zweigelt 2006** FI 0,75 l € 17,00

*Weingut Nittnaus, Gols / Neusiedlersee  
Dunkelrot mit violetterm Rand; würzige Frucht nach Kirsche und  
Veilchen mit zarten Röstaromen, feiner Schmelz, elegant, feine Fruchtsüße,  
mit angenehmen Abgang, trocken.*

**GLATZER Zweigelt Rubin 2005** FI 0,75 l € 20,00

*Weingut Glatzer, Göttlesbrunn / Carnuntum  
im Duft nach reifen Kirschen, Erdbeeren und Hagebutten,  
im Geschmack herzhaft und lebendig, intensive Beerenfrucht,  
etwas Milkschokolade, dezentes Tannin, schöne Struktur*

**UMATHUM Zweigelt 2006** FI 0,75 l € 21,00

*Weingut Umathum, Frauenkirchen / Neusiedlersee  
intensiver Duft nach Kirschen, sehr fleischige Fruchtnote,  
weich und fein am Gaumen, sehr geschmeidig im Abgang*

**Blaufränkisch.**

**BRAUNSTEIN**

**Blaufränkisch Heide 2005** FI 0,75 l € 17,00

*Weingut Birgit Braunstein, Purbach/ Neusiedlersee-Hügelland  
In der Nase klare Brombeernase, unterlegt von Pfeffertönen,  
am Gaumen kernig und kräftig, elegante Tanninstruktur, rund und geschmeidig*

**J. HEINRICH Blaufränkisch 2006** FI 0,75 l € 17,00

*Weingut Johann Heinrich, Deutschkreutz / Mittelburgenland  
klare harmonische Frucht am Gaumen nach Weichsel und Brombeere,  
gebietstypischer Blaufränkisch mit saftigem Körper und weichen Tanninen*

**St. Laurent**

**ZANTHO St. Laurent 2006** FI 0,75 l € 17,00

*Zantho GmbH, Peck & Umathum, Andau / Neusiedlersee  
zarter Duft von Walderdbeeren, dezente rauchige Aromen, würzige,  
kernige Note, voller Geschmack, kompakte Tanninstruktur*

**ZILLINGER**

**St. Laurent Selection 2005 BIOWEIN!!** FI 0,75 l € 17,00

*Bioweingut Zillinger, Velm Götzendorf / Weinviertel  
aus einem uralten Weingarten mit 95-jährigen Reben  
D: mürbe intensive Würze, extrem fleischig, Graphit zartes  
Süßholz, rote Ribisel G: sehr reife Heidelbeeren, fleischig, unikate  
Struktur, feine Bitterschokolade,, üppig, markantes, reifes Tannin,*

**Blauer Burgunder - Pinot Noir**

**JURIS Pinot Noir Selection 2005** FI 0,75 l € 21,00

*Weingut Juris / Axel Stiegelmar, Gols / Neusiedlersee  
Leuchtendes Granatrot. Dezent Duft nach Kirsche mit Anklängen.*

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des  
Veranstaltungszentrums Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebsges.m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon: +43 1 911 49 10 – Fax: +43 1 911 49 10-69  
Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien  
IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RNLNAT33 – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at

ROSEN – HOTELS  
Linzer Straße 429  
A - 1140 Wien

**Eventmanagement**

telefon +43 1 57 666 63  
telefax +43 1 57 666 69  
email events@europahauswien.at

**Veranstaltungszentrum**

**Europahaus Wien**  
Linzer Straße 429  
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

---

*Elegante Pinotfrucht, sehr harmonisch, angemessene Fruchtsüße.*

**Merlot**

**TRIEBAUMER GÜNTER**

Merlot 2006 FI 0,75 l € 21,00  
*Weingut Günter Triebaumer, Rust / Neusiedlersee-Hügelland  
im Duft intensive dunkle Beeren, am Gaumen weiche Tannine und  
viel Fruchtcharme, mittelkräftig, fleischige Textur, sehr schön zu genießen*

**Rotwein – Cuvée**

**ZAHEL Wiener Komposition rot 2005 (SL,CS,ZW)** FI 0,75 l € 17,00  
*Weinbau Alfred und Richard Zahel, Mauer / Wien  
Duft: erinnert an hochreife Weichseln sowie dunkle Beeren, würzig m.  
Geschmack: am Gaumen vielschichtig, fuchtbeton, reife feurige Frucht,  
sympathische Extraktsüße, die durch ein dezentes Schokoaroma abgerundet wird.*

**MARKOWITSCH Carnuntum Cuveé 2006 (Zw,Pn)** FI 0,75 l € 18,00  
*Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn / Carnuntum  
tiefes Rot mit violetter Rand, im Duft erinnernd an  
Weichseln und Gewürze, weich und elegant am Gaumen*

**WIENINGER Wiener Trilogie 2005 (Zw,Me,Cs)** FI 0,75 l € 18,00  
*Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf / Wien  
im Duft süßliche Preiselbeeren, etwas Vanille und Weihrauch,  
reife Fruchtaromen am Gaumen, Tannin erstaunlich gut eingebunden,  
perfekt vinifiziert strahlt dieser Wein sehr viel Harmonie aus*

**SCHEIBLHOFER ERICH Legends 2004 (Cs,Me)** FI 0,75 l € 24,00  
*Erich Scheiblhofer, Andau / Neusiedlersee  
tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit nach  
Karamel und schwarzer Johannisbeere, komplexe und vielschichtige  
Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen,*

**GAGER Cuvée Quattro 2004 (Zw,Me,Bf,Cs)** FI 0,75 l € 25,00  
*Weingut Gager, Deutschkreutz / Mittelburgenland  
warme Brombeer-Cassise mit süßlichen Toastaromen, hohe Dichte  
und Komplexität am Gaumen, kräftiger Körper, weiche füllige Tannin-  
struktur vielschichtig mit elegantem Holzeinsatz, sehr lang und füllig*

**GESELLMANN Opus Eximium Nr.17 2004 (Bf,Sl,Zw)** FI 0,75 l € 25,00  
*Weingut Gesellmann, Deutschkreutz / Mittelburgenland  
würziger Duft nach dunklen Beeren mit Vanillearomen,  
etwas Milkschokolade, komplexer Gaumen mit weicher Tanninstruktur,  
kraftvoll und würzig im Abgang*

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des  
Veranstaltungszentrums Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebsges.m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon: +43 1 911 49 10 – Fax: +43 1 911 49 10-69  
Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien  
IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RNLNAT33 – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at

ROSEN – HOTELS  
Linzer Straße 429  
A - 1140 Wien

**Eventmanagement**

telefon +43 1 57 666 63  
telefax +43 1 57 666 69  
email events@europahauswien.at

**Veranstaltungszentrum**

**Europahaus Wien**  
Linzer Straße 429  
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

---

**Schaumwein**  
**Champagner**

**Moët & Chandon Brut Imperial** FI. 0,75 l € 68,00

**Prosecco**

**ZONIN Prosecco Frizzante** FI 0,75 l € 17,00

*Casa Vinicola Zonin, Gambellara / Italien  
verspielt aromatischer Duft,  
charmante Frucht von reifen Birnen,  
feinperlig und animierend*

**Sekt**

**SCHLUMBERGER**

Goldeck Privat Brut Imperial. 2002 FI 0,75 l € 23,00

**SCHLUMBERGER**

Sparkling Jahrgangssekt 2002 FI 0,75 l € 29,00

Flaschenbier 0,3 l € 3,10

Bier vom Fass 0,3 l € 2,90

Bier vom Fass 0,5 l € 3,50

Mineralwasser 0,75 l Vöslauer € 4,80

Mineralwasser 0,25 l Vöslauer € 2,10

Coca Cola / Fanta / Orangensaft / Apfelsaft 0,2 l € 2,60

Kaffee Tasse € 2,60

Tee Tasse € 2,10

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des  
Veranstaltungszentrums Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebesges.m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon: +43 1 911 49 10 – Fax: +43 1 911 49 10-69  
Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien  
IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RLNWATWW – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at