



Wiener
Rathauskeller

Ihre Weihnachtsfeier
im Herzen Wiens
2023





Nachhaltigkeit

ist uns wichtig

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.

Die angeführten Preise gelten ausschließlich für Weihnachtsfeiern.
Angebot Weihnachtsfeiern gültig vom 01. November bis 23. Dezember 2023.
Kalkulierter Zeitrahmen: 18:00 - 24:00 Uhr (Beginn Aufbau 14:00 Uhr) Eine Verlängerung ist auf Anfrage möglich.
Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. Gedeck und MwSt.

Inhalt

Der Wiener Rathauskeller stellt sich vor	4
Anfahrt	5
8 Gründe für Ihre Weihnachtsfeier	6
Platzangebot	7
Unsere Räumlichkeiten	8-9
Ihre perfekte Weihnachtsfeier	10
Empfang	11
Weihnachtsbuffets	12-15
Weihnachtsmenüs	16-17
Getränke	18
Extras	19



Der
Wiener Rathauskeller
stellt sich vor

Im Wiener Rathauskeller erleben Sie Tradition und Genuss auf eine unverwechselbare Art.

Egal wonach Ihnen der Sinn steht: Das einzigartige Ambiente der traditionsreichen Säle und Stuben des Wiener Rathauskellers macht das Feiern und Genießen besonders schön.

Der Wiener Rathauskeller ist mit seinen über 1.100 m² großen Räumlichkeiten die optimale Location für verschiedenste Veranstaltungen. Ob für exklusive Empfänge und Veranstaltungen, Firmenfeiern oder private Feste wie Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen – wir machen all diese Feiern zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Und weil auch der Gaumen verwöhnt sein will, lassen wir von kleinen Schmankerln aus der Wiener Küche bis zum großen Gala-Buffer auch kulinarisch keine Wünsche offen.

Überraschen Sie Ihre MitarbeiterInnen, KollegInnen und GeschäftspartnerInnen mit einer Weihnachtsfeier in historischem Ambiente.

Prachtvolle Räumlichkeiten, attraktive Weihnachtsarrangements, beste Auswahl an saisonalen Produkten von heimischen Lieferanten, höchste Qualität und langjährige Erfahrung stellen wir Ihnen für eine erfolgreiche und unvergessliche Feier zur Verfügung.

Wir freuen uns auf eine einzigartige Weihnachtsfeier mit Ihnen!

Ihr Wiener-Rathauskeller-Team





Wir befinden uns im Herzen von Wien – direkt an der Ringstraße – in den Kellergewölben des berühmten Wiener Rathauses.

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist der Wiener Rathauskeller gut zu erreichen. (Straßenbahnlinien 1, 71 und D [Station Burgtheater] sowie 2 [Stadiongasse/Parlament]).

Für die Anfahrt mit dem Auto befindet sich eine Parkgarage in der unmittelbaren Nähe.

8 Gründe für

Ihre Weihnachtsfeier

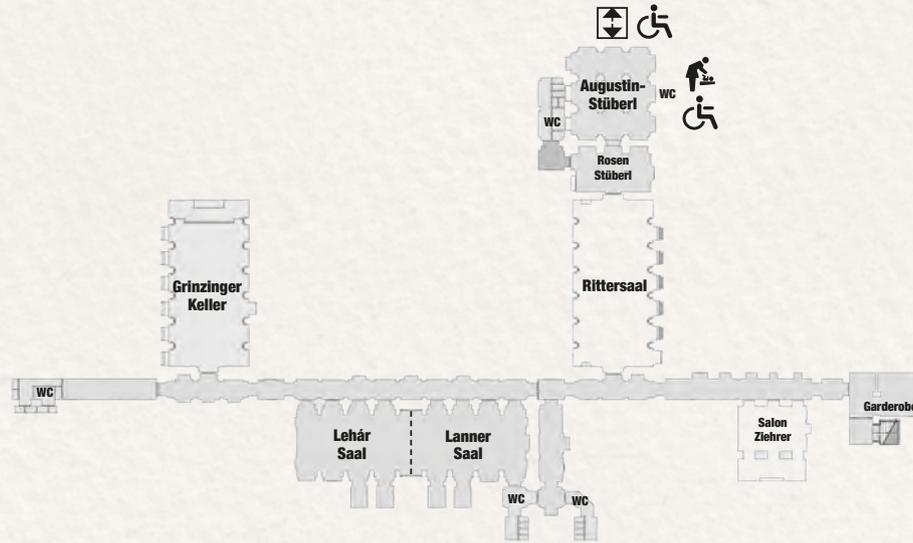
im Wiener Rathauskeller

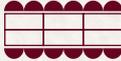
- 1** KEINE RAUMMIETE
- 2** LAGE MITTEN IM ZENTRUM WIENS
- 3** GUTE ERREICHBARKEIT MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN
- 4** PARKMÖGLICHKEITEN IN DER GARAGE RATHAUSPARK
- 5** HISTORISCHES AMBIENTE IN EINER DER SEHENSWÜRDIGKEITEN WIENS – DEM WIENER RATHAUS
- 6** UNTERSCHIEDLICH GROSSE RÄUMLICHKEITEN
- 7** AUSGEZEICHNETE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE
- 8** UNVERGESSLICHE EVENTS



Platzangebot

Unsere unterschiedlichen Räumlichkeiten eignen sich sowohl für Veranstaltungen mit geringer Gästezahl, als auch für Großveranstaltungen mit mehreren Bereichen. Werfen Sie einen Blick auf unsere Übersicht und finden Sie Ihren passenden Raum.



Räume	m ²				
		ohne/mit Buffet	ohne/mit Buffet	Kino	Empfang
Rittersaal	285	150/90	220/180	300	300
Augustin-Stüberl	160	–	80/60	–	120
RS + Aug.	445	–	300/250	–	–
Lanner	140	90/70	100/80	150	150
Lehár	140	90/70	100/80	150	150
Lanner & Lehár	280	180/160	220/200	300	300
Grinzinger Saal	287	180/120	220/180	320	320
Salon Ziehrer	105	–	55/45	60	50

Unsere Räumlichkeiten



Salon Ziehrer

Raumkapazität bis 60 Personen

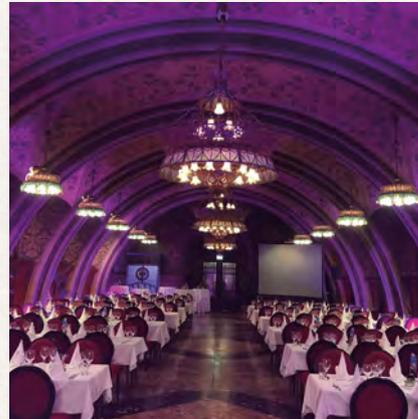
Im neobarocken Salon werden Ihre Gäste nicht nur durch ausgezeichnete kulinarische Köstlichkeiten, sondern auch durch reiche Schnitzwerke, Seidentapeten, goldverzierte Vertäfelungen und Spiegel verzaubert.



Rittersaal

Raumkapazität bis 220 Personen

Der vom Architekten des Rathauses, Friedrich Schmidt, traditionell gestaltete Saal wurde von den Stadtvätern dazumal dem „Wiener Wein“ gewidmet und ist mit seinen einzigartigen Wandmalereien bei WienerInnen und Wien-BesucherInnen gleichermaßen beliebt.



Begeben Sie sich auf einen virtuellen Rundgang durch unsere Räumlichkeiten uns lassen Sie sich von den unterschiedlichen Setups inspirieren.



Augustin Stüberl

Raumkapazität bis 80 Personen

Der „liebe Augustin“, welcher von 1643 bis 1685 unter Kaiser Leopold I in Wien lebte, ist der Namensgeber für unser Augustin Stüberl. Aufgrund des einzigartigen Ambientes eignet es sich hervorragend für Weindegustationen oder kleinere Feierlichkeiten.



Lanner/Lehár Saal

Raumkapazität bis 180 Personen

Der Lanner/Lehár Saal wurde 2005 von dem Künstler Rainer Maria Latzke neu gestaltet und empfängt seine Gäste nun in der Atmosphäre einer heiteren und lichtdurchfluteten Orangerie.

Mittels schalldichter Trennwand ist der Saal teilbar und somit auch für Veranstaltungen mit geringerer Personenanzahl geeignet.



Grinzinger Keller

Raumkapazität bis 220 Personen

Namensgeber des gemütlichen Kellers ist das riesige geschnitzte Holzfass aus dem wohl berühmtesten Heurigenbezirk Wiens, aus Grinzing, welches bei jeder Veranstaltung als Hingucker dient.

Ihre *perfekte Weihnachtsfeier* in nur wenigen Schritten

- 1** Wählen Sie Ihr Wunschmenü oder -buffet
- 2** Wählen Sie Ihren Aperitif
- 3** Entscheiden Sie sich für eines unserer Getränke-Pakete oder wählen Sie die Getränke à la Carte aus
- 4** Wählen Sie Ihre Extras für die perfekte Weihnachtsfeier

BEI ALLEN WEIHNACHTSFEIERN INKLUDIERT:

- Festlich geschmückter Weihnachtsbaum
- Standard-Dekoration mit Teelichtern am Tisch
- Gedeck mit Stoffserviette

All-inclusive Spezial

Bei einer Buchung von folgender Kombination
gewähren wir **5% Rabatt**:

- WEIHNACHTLICHER EMPFANG APERITIF SORGLOS-PAKET
- WEIHNACHTSBUFFET ODER WEIHNACHTSMENÜ NACH WAHL
- GETRÄNKE-PAKET FÜR 5 STUNDEN



Der Empfang

Bereits das Eintreffen der Gäste soll zu einem Erlebnis werden, daher möchten wir Sie mit einem ausgezeichneten Aperitif empfangen. Je nach Verfügbarkeit können Sie diesen auch unter den Arkaden des Wiener Rathauses, mit Ausblick auf das weihnachtliche Ambiente des weltberühmten Wiener Christkindlmarktes, genießen.

Aperitif Sorglos-Paket

- Maroni
- Hausgemachter Punsch
- Prosecco / Prosecco Orange / Aperol Spritz
- Campari Soda / Campari Orange
- Orangensaft
- Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

€ 13,50 pro Person

Aperitif nach Verbrauch

• Maroni	pro Portion	€ 5,50
• Hausgemachter Punsch	0,25 l	€ 5,30
• Prosecco / Prosecco Orange	0,1 l	€ 7,50
• Schlumberger Sparkling / Sparkling Orange	0,1 l	€ 9,10
• Aperol Spritz	0,25 l	€ 8,50
• Campari Soda	0,2 l	€ 9,50
• Campari Orange	0,2 l	€ 9,50
• Orangensaft	1 l	€ 19,40
• Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	1 l	€ 9,80



Unsere Weihnachtsbuffets ab 60 Personen

Buffet 1

VORSPEISEN

- Deftige Brettjause mit Speck, Bergkäse-Auswahl, Essiggurkerl, Pfefferoni, Senf und Kren
- Wildreissalat mit Dörrzwetschken und Winterkürbis 
- Im Ofen gebackener Ricotta mit Orangenfilets und Roten Rüben 
- Cremiger Schwarzwurzelsalat 
- Auswahl an rustikalen Brotsorten und Jour-Gebäck sowie Butter

SUPPE

- Kaspressknödelsuppe 

HAUPTSPEISEN

- Schweinsbraten vom Bauch und Karree, am Buffet geschnitten, mit Sauerkraut und Serviettenknödel
- Hausgemachte Grammel- und Fleischknödel mit Speck-Krautsalat
- In Sesamkruste gebackenes Karpfenfilet auf lauwarmen Karotten-Birnen-Salat mit Anis
- Wiener Schnitzel vom Huhn mit Petersilerdäpfeln
- Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salatherzen 

DESSERT

- Topfenknödel in Butter und Mohn 
- Rotwein-Gewürzkuchen 
- Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers 



€ 59,50 pro Person inkl. MwSt.

Buffet 2

VORSPEISEN

- Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland und hausgemachtem Anisbrioché
- Prosciutto mit Grana, Olivenöl und Limetten
- Gebeizter Lachs mit marinierten Steckrüben und Dill-Senf-Sauce
- Mozzarella mit Paradeisern und Pesto 
- Kürbissülzchen mit Orangen-Stern-Anis-Chutney 

SALATE

- Winterliche Blattsalate mit Dressings und Marinaden
- Kraut-  Paradeiser- , Rahmgurken-  und Erdäpfelsalat 

SUPPE

- Pastinaken-Suppe mit Nussöl und Gewürznüssen 

HAUPTSPEISEN

- Gebratene Weihnachtsgans mit gebratenen Erdäpfel-Serviettenknödel und Blutorangen-Rotkraut
- Ragout von der Rinderwade in Burgunder-Rotwein-Sauce und Basilikum-Tagliatelle
- Pochiertes Zanderfilet mit Zitronengras im Kräuter-Oliven-Fond, serviert mit Wurzelgemüse
- Ricotta-Melanzani-Bällchen mit Gemüse-Paradeis-Sugo und frischem Basilikum 

DESSERT

- Apfel-Zimt-Milchreis im Glas 
- Cremige Topfencreme mit Zwetschken 
- Powidltascherl mit Zimt-Brösel und fruchtigem Röster 
- Weihnachtsstollen 
- Schokoladen-Gewürzkuchen mit Schlagobers 
- Erfrischende Obstplatte 



€ 59,50 pro Person inkl. Jourgabäck und Butter

Buffet 3

VORSPEISEN

- Melanzani-Röllchen mit rosa Kalbsfleisch, Pinienkernen und Aceto Balsamico
- Ziegenkäse mit getrockneten Paradeisern 
- Hausgemachte Speck-Quiche mit Sauerrahm-Dip
- Tafelspitzsülzchen mit rotem Zwiebel, Paradeiser und Kernölemulsion
- Wirsingsalat mit Zimtbirne und karamellisierten Nüssen 

SALATE

- Winterliche Blattsalate mit Dressings und Marinaden
- Kraut- , Paradeiser- , Rahmgurken-  und Erdäpfelsalat 

SUPPEN

- Rinderkraftsuppe mit Kräuterschöberl

HAUPTSPEISEN

- Karamellisierter Beinschinken mit Honig-Senf-Kruste, im Ganzen am Buffet tranchiert, mit glacierten Karotten und Erdäpfelgratin
- Gebratene Forelle auf Gemüse-Couscous mit Rosinen und Cashewkernen
- Faschierter Braten im Wirsingmantel mit Rosmarinjus und Kerbelerdäpfeln
- Vegetarisches Moussaka aus Melanzani und Erdäpfeln 

DESSERT

- Spekulatiumsmousse mit Mandarine 
- Amarena Kirsch-Tiramisu von der Edelkastanie 
- Mohnnudeln, in Butter geschwenkt 
- Weihnachtsstollen 
- Erfrischende Obstplatte 



€ 59,50 pro Person inkl. Jourgäck und Butter

Buffet 4 „Öko-Event“



VORSPEISEN

- Fenchel**-Zucchini**-Salat mit Granatapfel
- Gebratener Chicorée** mit Ingwer-Orangen-Creme und Rotkrautsalat**
- Rosenkohlsalat */** mit Esskastanie */** und Pastinake */** mit kandierten Früchten **

SALATE

- Winterliche Blattsalate* mit Dressings und Marinaden
- Kraut**-, Paradeiser**-, Rahmgurken**- und Erdäpfelsalat*

SUPPE

- Cremige Karotten**-Linsensuppe

HAUPTSPEISEN

- Faschierter Braten** vom BIO Rind mit Erdäpfelpürré** und Röstzwiebel*
- Schnitzlerl vom Sellerie */** & Kohlrabi */** im Kürbismantel*/** dazu Knoblauch-Dip**
- Ofenerdäpfel** gefüllt mit Mais* und Bohnen*
- Paradeiser**-Mangold-Zitronen-Risotto**

DESSERT

- Kaiserschmarrn mit Fruchtröster*
- Bananen***-Schokoladen***-Walnuss**-Kuchen
- Creme vom Bauertopfen** mit Früchteragout

pro Person € 59,50 inkl. Jourgebäck* und Butter
(entsprechende Durchführung der ÖKO-Event Kriterien)**

ERWEITERUNGEN FÜR IHR WEIHNACHTSBUFFET:

- Käseauswahl von österreichischen Spezialitäten mit Chutney, Nüssen und Gebäck
- Weihnachtskekse, am Tisch eingestellt

**pro Person € 8,50
100 g € 5,50**

*regional
**Bio
*** Fairtrade
vegan
vegetarisch

Unsere Weihnachtsmenüs

MENÜ 1

Rosa Kalbstafelspitz mit Wildkräutern

* * *

Pastinakencremesuppe mit Spinatschaum 

* * *

Rosa gebratenes Rinderfilet mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und glacierten Rüben

* * *

Schokoladenkuchen mit weichem Kern und cremigem Vanilleeis

3-Gang-Menü mit Suppe € 58,30 pro Person inkl. Jourgebäck und Butter

4-Gang-Menü € 64,40 pro Person inkl. Jourgebäck und Butter

MENÜ 2

Honig-Melonen-Bergkäsesalat mit Gurke, Wildkräutern und gerösteten Pinienkerne

* * *

Erbsen-Minze-Suppe mit Rahmtupf 

* * *

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Zitronen-Veltliner-Risotto und Schmorgemüse

* * *

Nockerl vom Maronimousse mit Amarenaragout 

3-Gang-Menü mit Suppe € 53,00 pro Person inkl. Jourgebäck und Butter

4-Gang-Menü € 58,20 pro Person inkl. Jourgebäck und Butter

MENÜ 3

BIO UND VEGETARISCH

Schafkäsebällchen mit Avocado, Olivenöl, Walnussmayonnaise und Kresse 

Paradeisercremesuppe mit Basilikumöl und Hartkäse-Splitter 

Mit Quinoa gefüllte Paprikaschoten auf leichter Paradeissauce mit frischen Kräutern, dazu glacierte Steckrüben 

Veganes Schokoladen***-Avocado-Mousse mit Früchten* 

3-Gang-Menü mit Suppe € 53,00 pro Person inkl. JOURGEBÄCK und BUTTER

4-Gang-Menü € 58,20 pro Person inkl. JOURGEBÄCK und BUTTER



ALTERNATIV-MENÜ

GEEIGNET FÜR ALLERGIKER, VEGETARIER UND VEGANER

Gurkenröllchen mit Hummus und Himbeeren 

Weißer Bohnencremesuppe mit Estragon und Röstzwiebeln 

Pikantes Chili-Süßerdäpfel-Mais-Ragout mit Fisolen und Fenchelsamen 

Veganes Schokoladenmousse mit Früchten 

*regional

**Bio

*** Fairtrade

vegan 

vegetarisch 

Getränke

Wählen Sie Ihre Getränke als Paket oder nach Verbrauch,
um Ihre Veranstaltung optimal zu gestalten.

Getränke-Paket Standard (für 5 Stunden)

- Hauswein Weiß und Rot
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Ottakringer Wiener Original
- Coca-Cola
- Orangensaft
- Apfelsaft
- Almdudler
- Kaffee
- Tee

€ 49,00 pro Person

Getränke-Paket Exklusiv (für 5 Stunden)

- Bouteillenwein Weiß/Rosé/Rot
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Ottakringer Wiener Original
- Coca-Cola
- Orangensaft
- Apfelsaft
- Almdudler
- Kaffee
- Tee

€ 57,00 pro Person

Getränke nach Verbrauch

Gerne übermitteln wir Ihnen bei Bedarf unsere Getränkekarte mit den Einzelpreisen

Extras

Durch kleine Extras wird Ihre Veranstaltung zu etwas ganz Besonderem. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und erstellen für Sie ein rundum Paket, welches zu Ihnen passt.

FOTOBOX (nach Verfügbarkeit) mit digitaler Spiegelreflex-Kamera für optimale Belichtung, inkl. <ul style="list-style-type: none">• Auf- sowie Abbau und Organisation• Unbegrenzte Ausdrucke im Collagenformat• Lustige Photobooth Props aus Papier• Layout vorab wählbar Fotobox-Betreuung Auf- und Abbau externer Fotoboxen, pauschal	€ 550,00 € 40,00 pro Stunde € 150,00
AMBIENTE-BELEUCHTUNG in Ihrer Wunschfarbe	€ 880,00
MITTERNACHTSSNACK ▪ (Gulaschsuppe oder vegane Erdäpfelsuppe mit Gebäck)	€ 7,00 pro Person
TONANLAGE MIT MIKROFON	€ 240,00
WEIHNACHTSKEKSE als Give-Away	€ 15,00 pro Person
PIANO ODER FLÜGEL (nach Verfügbarkeit)	€ 250,00
BETREUTE GARDEROBE auf Ihre Gesamtrechnung oder auf Selbstzahlerbasis	€ 2,80 pro Person
STILECHTE COCKTAILBAR	€ 600,00
PROFI BARKEEPER:IN	€ 145,00 pro Stunde
BARKEEPER ASSISTENZ	€ 45,80 pro Stunde
COCKTAILS nach Verbrauch – gerne übermitteln wir Ihnen auf Wunsch unsere Cocktailkarte	
DJ (nach Verfügbarkeit) Verlängerungsstunde	ab € 950,00 € 220,00 pro Stunde

Gerne organisieren wir Zusätzliches wie zum Beispiel Bühne, Band, Torten, Blumenschmuck, spezielle Dekoration, etc. für Sie.

Preise auf Anfrage

Beste Beratung

und Erfüllung Ihrer Vorstellungen

In einem persönlichen Beratungsgespräch erfahren wir mehr über Ihre Vorstellungen und Wünsche. Eine wichtige Voraussetzung, um eine Veranstaltung mit Ihrer persönlichen Note zu konzipieren.

Wir bieten nicht nur höchste Professionalität bei der Planung & Umsetzung und servieren einzigartige Speisen in höchster Qualität, wir sorgen auch gerne für die nötige Unterhaltung. Ob musikalische Begleitung, Varieté-Einlagen oder Zauberei – wir gestalten für Sie ein individuelles Rahmenprogramm.

Gerne führen wir Sie durch unsere Räumlichkeiten, um Ihnen vor Ort alle Möglichkeiten präsentieren zu können.

Wir freuen uns auf die Planung Ihrer Weihnachtsfeier!



Wiener Rathauskeller
1010 Wien, Rathausplatz 1
Tel.: +43 (0)1 405 12 10
rhk-sales@wiener-rathauskeller.at

www.wiener-rathauskeller.at

