

Menüvorschläge *2021*

(ab ~25 Personen)



WWW.DOGANA.COM/GRUPPEN



Sehr geehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem *Haus*.

Sie haben die Möglichkeit aus den nachfolgenden Speisen Ihr individuelles **einheitliches Menü** zusammen zu stellen.

Vegetarier/Veganer oder Personen mit Allergien können gerne vor Ort passende Alternativen aus unserer Karte wählen.

Fragen zu unseren Lokalitäten, Räumlichkeiten, Tafelformen, Tischschmuck, Dekoration, Musik usw. beraten wir Sie idealerweise bei einem persönlichen Gespräch vor Ort.

Grundliegende Informationen vorab für uns (bitte über Online-Reservierungsformular)

- Anlass bzw. Firmen- und Abteilungsname
- Ansprechperson und deren Telefonnummer
- abschätzbare Personenanzahl sowie Uhrzeit
- Zahlungswunsch: als Gesamtrechnung:
Entweder vor Ort bar- bzw. mit Kartenzahlung
oder per Rechnung (Firmenanschrift)?

weitere Informationen zeitgerecht für uns:

- Menüwunsch bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass
gerne per E-Mail, telefonisch oder vor Ort nach Terminvereinbarung.
- Sind Menükärtchen mit der Speisefolge und ihrem Firmenlogo erwünscht? (Auf Wunsch auch mit englischer Übersetzung)
- Verbindliche Personenanzahl bis 2 Tage vor dem Anlass
Da es leider öfters vorkommt, dass weitaus weniger Gäste kommen als reserviert sind und uns dadurch finanzielle Einbußen entstehen, behalten wir es uns vor, die nicht erschienen Personen mit 50% des Menüpreises (mindestens aber € 20,--) in Rechnung zu stellen.

Unsere Leistungen:

- Brot, Aufstrich oder Butter sowie Menükärtchen nach Absprache sind in den angegebenen Preisen inbegriffen.
- Für mitgebrachte Kuchen, Torten oder Ähnliches verrechnen wir einen Gedeckpreis von EUR **1,80 pro Person und Leistung**



Aperitifempfehlung

Alkoholische Aperitifs

| | | |
|--|-------|------|
| CAMPARI CYNAR MARTINI (BIANCO/ROSSO) | 4 CL | 4,20 |
| MIT SODA ODER ORANGENSAFT AUFGESPRITZT | | 4,90 |
| PROSECCO MIONETTO | 0,1 L | 4,20 |
| HAUSAPERITIF ‚MIRTILLO‘ | | 5,20 |
| VORARLBERGER HEIDELBEERLIKÖR MIT LIMETTEN-, INGWER- UND WACHOLDEREXTRAKTEN. AUFGESPRITZT MIT PROSECCO | | |
| HUGO | | 6,20 |
| PROSECCO, SODAWASSER, HOLUNDERBLÜTENSIRUP FRISCHE MINZE, ZITRUSFRÜCHTE, EISWÜRFEL | | |
| APEROL ‚VENEZIANO‘ | | 6,20 |
| PROSECCO, SODAWASSER, APEROL ORANGENSCHNITZ, EISWÜRFEL | | |
| CAMPARI MILANO | | 6,40 |
| CAMPARI, PROSECCO, CRANBERRYSAFT FRISCHE MINZE, ORANGENSCHNITZ, EISWÜRFEL | | |
| APERITIVO ROSATO | | 6,40 |
| ORANGEN-HIBISKUSLIKÖR, TONIC WATER FRISCHE MINZE, ZITRUSFRÜCHTE, EISWÜRFEL | | |

Alkoholfreie Aperitifs

| | | |
|--|--|------|
| WONDERLEAF | | 7,00 |
| ALKOHOLFREIES PENDANT ZUM KLASSISCHEN GIN & TONIC | | |
| CRODINO SAN BITTER - SPRITZ | | 4,50 |
| ALKOHOLFREIE BITTERLIMONADEN AUS FRUCHT- UND KRÄUTEREXTRAKTEN MIT SODA AUFGESPRITZT | | |



Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| GEMISCHTER SALAT DER SAISON | 6,50 |
| WAHLWEISE MIT FRANZÖSISCHEM, ITALIENISCHEM ODER VEGANEM MARILLEN-CHILI DRESSING | |
| CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN THUNFISCH..... | 15,80 |
| OLIVENÖL • FRISCHE ZITRONE | |
| CARPACCIO VOM RIND | 15,80 |
| PARMESAN • OLIVENÖL • BALSAMICO | |
| BEEF TARTAR | 17,80 |
| ÖSTERREICHISCHEM RIND • FEIN WÜRZIG ZUBEREITET | |

Suppen

| | |
|--|------|
| TAFELSPITZBOUILLON MIT KRÄUTERFLÄDLE | 5,50 |
| TAFELSPITZBOUILLON MIT LEBERSPÄTZLE..... | 5,50 |
| TOMATENSUPPE | 5,90 |
| RAHMHAUBE • BROTCROUTONS | |
| SAISONALE SUPPE | |
| GERNE AUF TERMINNAHE ANFRAGE | |



Klassiker

| | |
|---|-------|
| MAISHUHNFILETS | 20,80 |
| THAI COCOS CURRY • GEMÜSE GRÜNER REIS • KORIANDER | |
| PFEFFERSTEAK | 35,80 |
| RINDERFILET • MARKTGEMÜSE KARTOFFELKROKETTEN • PFEFFERSAUCE | |
| FILET DU CHEF | 31,80 |
| RIND- UND SCHWEINEFILET • PFEFFERSAUCE • KRÄUTERBUTTER REIS • KROKETTEN • GEMÜSE | |
| SCHWEINEFILETMEDAILLONS | 21,60 |
| PILZRAGOUT • GEMÜSE • BUTTERSPIÄTZLE | |
| HEIMISCHES FORELLENFILET | 22,80 |
| GEMÜSE-KARTOFFELGRÖSTL • KRÄUTER | |
| BLACK TIGER GARNELEN | 35,80 |
| GEMÜSE • TAGLIATELLE • KNOBLAUCHÖL • KRÄUTER • RAHM | |

Fleischlos

| | |
|--|-------|
| KICHERERBSENCURRY | 14,80 |
| GEMÜSE • REIS | |
| THAI COCOS CURRY | 16,80 |
| GEMÜSE • GRÜNER REIS • KORIANDER | |
| LINSEN-GEMÜSEMASALA | 14,90 |
| REIS • LUPINEN-JOGHURT ZITRONENSCHNITTE • KORIANDER | |



Abschluss

Desserts

| | |
|--|-------|
| VARIATION VON KLEINEN DESSERTS | 11,80 |
| LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN! | |
| MOUSSE AU TOBLERONE | 8,50 |
| FRÜCHTEN DER SAISON • SCHLAGRAHM | |
| SCHOKOKÜCHALE | 7,80 |
| FLÜSSIGER SCHOKOKERN • KUGEL VANILLEEIS • FRUCHTGARNITUR | |
| FRISCHER FRUCHTSALAT | 5,80 |
| KUGEL VANILLEEIS | |
| TAPIOKA-PUDDING | 8,50 |
| MANGORAGOUT • KOKOSSPÄHNE | |



Käseauswahl

| | |
|---|-----------------|
| KÄSEVARIATION | pro Person 8,20 |
| KÄSESPEZIALITÄTEN • CHUTNEY • NÜSSE • BROTAUSWAHL | |
| KÄSEPLATTEN UND BROTAUSWAHL WERDEN IN DER MITTE DES TISCHES EINGESTELLT. PERFEKT ZUM TEILEN. | |

DIE ANGEFÜHRTEN PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO
UND BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.



Gruppen-Weinempfehlung

Weißweine

| | | |
|------|--|-------|
| 2019 | ROTES TOR HIRTZBERGER FRANZ GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL SPITZ AN DER DONAU WACHAU | 39,-- |
| | FRUCHTIG – WÜRZIG • FRISCH – SPRITZIG – MINERALISCH GRÜNER APFEL, QUITTE, KRÄUTER, ZARTER PFEFFER | |
| 2018 | DORNLEITEN / URGESTEIN NIGL RIESLING SENFTENBERG KREMSTAL | 29,-- |
| | FRUCHTIG – BLUMIG • SPRITZIG – SAFTIG – MINERALISCH PFIRSICH, MARILLE, ZITRUSFRÜCHTE, BLÜTENAROMEN | |
| 2018 | ROTER STEIN TSCHIDA GERALD SAUVIGNON BLANC APETLON NEUSIEDLERSEE | 32,-- |
| | WÜRZIG – FRUCHTIG • HARMONISCH – AUSGEWOGEN – MINERALISCH STACHELBEERE, HOLUNDER, BRENNNESSEL, REIFE KRÄUTERWÜRZE | |
| 2017 | LANGENLOISER SPIEGEL BRÜNDLMAYER GRAU- UND WEISSBURGUNDER LANGENLOIS KAMPTAL | 38,-- |
| | FRUCHTIG – TRAUBIG • MITTELKRÄFTIG – VIELSCHICHTIG – ELEGANT REIFES STEINOBT, GRAPEFRUIT, MANDELN, BISQUIT | |
| 2017 | ROSINA THALLER BURGUNDERCUVEE GROSSWILFERSDORF VULKANLAND | 46,-- |
| | FRUCHTIG – AROMATISCH • KOMPLEX – STOFFIG – FINESSENREICH REIFE TROPENFRÜCHTE, BLÜTENHONIG, BOURBONVANILLE | |
| 2018 | ,V‘ GRAF HARDEGG VIOGNIER SEEFELD-KADOLZ WEINVIERTEL | 44,-- |
| | FRUCHTIG – EXOTISCH • MITTELKRÄFTIG – AUSGEWOGEN – HARMONISCH ROSEN, ORANGEN, WIESENKRÄUTER, KERNOBT | |

Falls nicht anders angegeben liegen unsere Qualitätsweine stets im ‚trockenen‘ Restzuckerbereich und die Flaschengröße beträgt 0,75 Liter.

Gruppen-Weinempfehlung

Rotweine

| | | |
|------|--|-------|
| 2017 | RUBIN RESERVE JORDAN ZWEIGELT PULKAU WEINVIERTEL | 36,-- |
| | FRUCHTIG – WÜRZIG • MITTELKRÄFTIG, AUSGEWOGEN, TRINKFREUDIG WEICHSEL, PFLAUMENKONFIT, ZARTE KRÄUTERWÜRZE, SCHMEICHELNDES TANNIN | |
| 2017 | RIED DÜRRAU KERSCHBAUM BLAUFRÄNKISCH HORTISCHON MITTELBURGENLAND | 46,-- |
| | WÜRZIG – FRUCHTIG • MITTELKRÄFTIG, STRUKTURIERT, KOMPLEX BROMBEERE, SCHWARZE KIRSCHEN, EDELHOLZ, NOUGAT | |
| 2018 | THE BUTCHER SCHWARZ PINOT NOIR ANDAU NEUSIEDLERSEE | 52,-- |
| | FRUCHTIG – ERDIG • STOFFIG, FEINGLIEDRIG, ELEGANT ZWETSCHGE, PFLAUME, HIBISKUS, EDELPILZE, ZARTES TANNIN | |
| 2017 | COMMANDER KERINGER ST. LAURENT MÖNCHHOF NEUSIEDLERSEE | 32,-- |
| | FRUCHTIG – BLUMIG • MITTELKRÄFTIG, GESCHMEIDIG, RUND KIRSCHKE, BEERENFRÜCHTE, KAKAO, LEICHTE RÖSTAROMATIK | |
| 2017 | UNPLUGGED REEH CABERNET FRANC ANDAU NEUSIEDLERSEE | 44,-- |
| | FRUCHTIG – WÜRZIG • OPULENT, VOLUMINÖS, EXTRAKTREICH BEERENKONFIT, ROTE JOHANNISBEERE, VANILLE, BITTERSCHOKOLADE, KRÄFTIGE RÖSTAROMATIK | |
| 2017 | SCHÜTTENBERG NETZL SHIRAZ GÖTTLESBRUNN CARNUNTUM | 40,-- |
| | WÜRZIG – FRUCHTIG • KRÄFTIG, LANG ANHALTEND, TANNINBETONT CASSIS, SCHWARZE OLIVEN, PFEFFERIGE WÜRZE, LAKRITZ, EDELHOLZ, | |

Je nach Verfügbarkeit behalten wir es uns vor
den jeweiligen Folgejahrgang eines Weines anzubieten.



Gruppen-Weinempfehlung

Rotweincuvée

| | | | |
|---|---------------------------------------|---|-------|
| 2017 | SYMPHONIE 1979 ZW / BF / CF | TSCHIDA UND DOGANA TEAM APETLON NEUSIEDLERSEE | 54,-- |
| FRUCHTIG – WÜRZIG • AUSGEWOGEN, FEINGLIEDRIG, ZUGÄNGLICH WEICHSEL, REIFE ZWETSCHGE, EDELHOLZ, LAKRITZ, ANGENEHMES TANNIN | | | |
| 2017 | BELA REX CS / ME | GESELLMANN DEUTSCHKREUTZ MITTELBURGENL. | 62,-- |
| FRUCHTIG – WÜRZIG • KOMPLEX, EXTRAKTREICH, LANGLEBIG DUNKLE WALDBEEREN, RIBISEL, KRÄUTERWÜRZE, DEZENTE TABAKNOTEN | | | |
| 2017 | SITO MORESCO NEB / BAR / ME | ANGELO GAJA LANGHE PIEMONTE, ITALIEN | 58,-- |
| FRUCHTIG – WÜRZIG • KRAFTVOLL, KOMPLEX, AUSGEWOGEN SCHWARZKIRSCHEN, DÖRRPFLAUME, GEWÜRZNELKE, ZARTES TOASTING | | | |
| 2018 | EMBRUIX CAR / GAR / ME / SY | VALL LLACH PRIORAT SPANIEN | 44,-- |
| FRUCHTIG – AROMATISCH • KONZENTRIERT, ELEGANT, EXTRAKTSÜß BEERENKONFIT, RUMTOPF, VANILLE, NOUGAT, SAMTIGES TANNIN | | | |

Großflaschen

| | | | |
|------|---------------------------------------|---|--------------------------------|
| 2017 | SYMPHONIE 1979 ZW / BF / CF | TSCHIDA UND DOGANA TEAM APETLON NEUSIEDLERSEE | 1,5 L: 106,-- 3,0 L: 208,-- |
| 2016 | BELA REX CS / ME | GESELLMANN DEUTSCHKREUTZ MITTELBURGENL. | 1,5 L: 121,-- |

Weitere Gewächse mit aktuellen Jahrgängen finden Sie in unserer Weinkarte vor Ort oder auf unserer Homepage.

Räumlichkeiten

Restaurant

... ideal für gediegene Anlässe (Hochzeiten, Taufen, runde Geburtstage)
Tische werden gedeckt mit Tischdecken, Stoffservietten

kompletter linker Raum: mind. 30 bis max. 38 Personen

kompletter rechter Raum: mind. 23 bis max. 27 Personen

komplettes Restaurant: mind. 50 bis max. 60 Personen



Café und Lounge

... ideal für legere und gemütliche Feiern (Firmenessen, Jubiläen)
Tischläufer, hochwertige Papierservietten

komplettes Cafebereich: mind. 26 bis max. 30 Personen

kompletter Loungebereich: mind. 28 bis max. 34 Personen





Es würde uns freuen Ihre Feier / Ihr Event
bei uns gestalten zu können.

Sollten Sie eigene Wünsche oder Ideen haben – sowohl kulinarisch als auch
organisatorisch – lassen Sie es uns wissen!

Anfragen:

Manuel Gallaun

Telefon: +43 5522 75126

E-Mail: dogana@dogana.com

Homepage: www.dogana.com

Reservierungsformular:
www.dogana.com/gruppen

Auf Ihre Menüauswahl und Ihr Kommen freuen sich
Familie Gallaun und Team

