

Menüvorschläge 2021

(ab ~25 Personen)



WWW.DOGANA.COM/GRUPPEN



Sehr geehrter Guest,

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.

**Grundlegende 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 WACHHOLDEREXTRAKTEN. 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

MAISHUHFILETS	20,80
THAI Cocos CURRY • GEMÜSE		
GRÜNER REIS • KORIANDER		
PFEFFERSTEAK	35,80
RINDERFILET • MARKTGEMÜSE		
KARTOFFELKROCKETTEN • PFEFFERSAUCE		
FILET DU CHEF	31,80
RIND- UND SCHWEINEFILET • PFEFFERSAUCE • KRÄUTERBUTTER		
REIS • KROCKETTEN • GEMÜSE		
SCHWEINEFILETMEDAILLONS	21,60
PILZRAGOUT • GEMÜSE • BUTTERSPÄTZLE		
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		
ZITRONENSCHIEBE • 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

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

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

Großflaschen

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

