s'Pfiff

unsere Buffetvorschläge & Getränke

s'Pfiff

Gedeck und Blumen

Gedeck mit Tischtüchern, inkl. Aufstriche und Brot
pro Person € 3,00
Gedeck mit Tischtüchern, Stoffservietten, inkl. Aufstriche und Brot
pro Pers. € 4,00
Blumengestecke Preis pro Gesteck
€ 28,00
Blumen im Glaswürfel Preis pro Würfel
€ 24,00
Kleine Blumen in der Vase Preis pro Vase
€ 3,00





Aperitiv

Prosecco Treviso brut DOC
1 Fl. € 28,00
Frizzante Rose, Weingut Fuhrgassl-Huber
1 Fl € 28,00
Cremant de Limoux Carte Rose Brut
1 Fl € 35,00
Aperol Spritz, Hugo / Sarti Spritz
¼ lt € 7,20
Crodino Rosso (alkoholfrei)
¼ lt € 6,40
Bellini (alkoholfrei)
¼ lt € 4,40

Auf Wunsch servieren wir auch, je nach Jahreszeit, Bowle, Punsch & Glühwein.

s'Pfiff

Unsere Buffets - Vorspeisenbuffets

Vorspeisen 1

Anti Pasti und Ziegenkäsevariationen
Mozzarella mit Paradeiser und frischem Basilikumpesto
Rohschinken mit Melone
Hausgemachte Rindfleischsulz mit rotem Zwiebeln und Kernöl
Brot und ofenfrisches Gebäck

Preis pro Person € 12,80

Vorspeisen 2

Beinschinken mit frischem Kren
Schaffrischkäse mit Schnittlauch und Kernöl
Geräucherter Lachs mit Dillsauce und Oberskren
Gefüllte Eier
Brot und ofenfrisches Gebäck

Preis pro Person € 13,80

Vorspeisen 3

Geräucherte Forelle und Lachs mit Oberskren und Dillsenfsauce
Roastbeef mit Sauce Tatar oder Vitello Tonnato
Anti Pasti und Ziegenkäse
Schinkenröllchen mit Kräutergervais
Mozzarella mit Tomaten
Brot und ofenfrisches Gebäck

Preis pro Person € 17,20

Vorspeisen 3

Rindsuppe mit 2 Einlagen (Nudeln/Grießnockerl/Frittaten/ Leberknödel)
Cremesuppe nach Saison

Preis pro Person € 6,50

s'Pfiff

Unsere Buffets - Hauptspeisenbuffet

Buffet 1 - ab 25 Personen

Schweinsbraten vom Tullnerfellner Schwein
Kleine Hühnerschnitzerl vom Maishendl
Faschierte Laibchen
Rindsgulasch vom Wadschunken aus Niederösterreich
gratinierte veg. gefüllte Zucchini auf Tomatenragout
gebackenes Gemüse (Champignon, Zucchini, Karfiol)
Blunzengröstl

Beilagen:
Sauerkraut, Serviettenknödel, Pommes, Petersilerdäpfel,
gemischte Salate (Erdäpfel, Kraut, Gurke-Rahm, Tomatensalat),
Kren, Senf, Sauce Tatar, Ketschup,

Preis pro Person € 25,80

Buffet 2 - ab 30 Personen

Gegrillter Zander auf Ratatouille
Schweinsschnitzerl von der Karreerose vom Tullnerfellner Schwein
Gefüllte Hühnerbrust vom Maishuhn mit Pilzen und Käse
Gebackenes Gemüse (Karfiol, Zucchini, Champignon)
Burgunder Rindsbraten aus Niederösterreich
Schweinsmedaillons auf Pfeffer-Specksauce oder Waldpilzsauce
Spinat-Ziegenkäsetascherl auf Tomatenragout mit frischem Grana

Beilagen:
Petersilerdäpfel, Pommes, Basmatireis, Kroketten, Spiralennudeln,
gemischte Salate (Erdäpfel, Kraut, Gurke-Rahm, Tomatensalat),
Ketschup, Sauce Tatar

Preis pro Person € 32,00

s'Pfiff

Unsere Buffets - Hauptspeisenbuffet

Buffet 3 - ab 35 Personen

Spanferklrollbraten
Kalbsgulasch mit Sauerrahm
Tafelspitz vom heimischen Rind mit Suppengemüse
Hühnerschnitzel und Schweinsschnitzel von der Karreerose
Zwiebelrostbraten gedünstet mit Röstzwiebel
Basilikumrisotto mit gerösteten Pinienkernen oder Risotto nach Saison
Spinat-Ziegekäsetascherl auf Tomatenragout und frischen Grana

Beilagen:
Butternockerl, Rösterdäpfel, Cremespinat oder Rahmfisolen, Pommes, Braterdäpfel, Sauerkraut, Serviettenknödel, Röstgemüse, gemischte Salate (Erdäpfel, Kraut, Gurke-Rahm, Tomatenragout), Apfelkren und Schnittlachsauce, Kren und Senf,

Preis pro Person € 39,00

Buffet 4 - ab 30 Personen

Büffet 4 (ab 30 Personen)

Klassische Rindsroullade mit Speck, Gurkerl und Gemüse
Hühnerkeule gebacken
Surschnitzel
Knuspriger Kümmelbraten vom Tullnerfellner Schwein
Buntbarschfilet gegrillt mit Knoblauchbutter
Schinkenfleckerl a la creme
Spinat-Schafkäsestrudel

Beilagen:
Petersilerdäpfel, Spiralennudeln, Sauerkraut, Serviettenknödel, Pommes, Preiselbeeren, Ketchup, Kren, Senf, Sauce Tatar, gemischter Salat (Erdäpfel, Kraut, Rahm-Gurke, Tomatensalat)

Preis pro Person € 34,00

Gerne erstellen wir auch nach Ihren Wünschen Ihr persönliches Buffet.

s'Pfiff

Unsere Buffets – Nachspeisenbuffet

Stellen Sie Ihr eigenes Mehlspeisenbüffet zusammen (maximal 5 Mehlspeisvariationen)

Strudelvariationen (Apfel-, & Topfenstrudel) mit Vanillesauce,
Moussevariationen (weiße oder dunkle Schokolade)
Kaiserschmarrn, Grießschmarrn, Tiramisu,
Frucht- oder Topfenknödel, Powidltascherl,
Marillenmarmeladepalatschinke
Fruchtsalat,
Mohn- oder Nussnudeln, Panna Cotta
Käse vom Brett mit Weintrauben und Nüssen

Preis pro Person 8,90

Für Geburtstags- und Jubiläumsfeiern bestellen wir gerne für Sie Torten nach Ihrer Wahl.

Für mitgebrachte Torten und Mehlspeisen verrechnen wir ein Gedeck von *€ 1,20 pro Person*.

s'Pfiff

s'Pfiff Buffet - ab 30 Personen

Vorspeisen

Rindfleischsulz mit Kernöl oder Beef Tatar
Lachs geräuchert mit Oberskren
Mozzarella mit Tomate
Ofenfrisches Baguette
Rindsuppe mit Frittaten und Leberknödel

Hauptspeisen

Kleine Hühnerschnitzel vom Österreichischen Maishuhn
Schweinsmedaillons mit Waldpilzsauce oder Pfeffer-Specksauce
Schweinsbraten oder knuspriger Kümmelbraten vom Tullnerfellner Schwein
Gebackenes Gemüse mit Sauce Tatare
Spinat-Ziegenkäse auf Tomatenragout mit frischem Grana
Beilagen:
Pommes, Reis, Sauerkraut und Serviettenknödel, Petersilerdäpfel, gemischte Salate, Saucen

Nachspeisen

Nachspeisen:
Topfen- und Apfelstrudel mit Vanillesauce
Schokoladenmousse
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Preis pro Person: € 41,50

s'Pfiff

Getränke Preise

Bier

Stiegl Goldbräu, Stiegl Paracelsus
0,3 lt - € 4,80 / 0,5 lt - € 5,70

Trumer Pils, Weitra-Bio
0,3 lt - € 4,90 / 0,5 lt - € 5,80

Thalheim dunkel
0,3 lt - € 4,90 / 0,5 lt - € 5,90

Gemischtes
0,3 lt - € 4,80 / 0,5 lt - € 5,70

Saurer Radler
0,3 lt - € 4,50 / 0,5 lt - € 5,60

Flaschenbiere

König Ludwig Dunkel, Franzsikaner Weißbier hell
0,5 lt Flasche - € 5,60

Stiegl Radler Grapefruit, naturtrüb
0,5 lt Flasche - € 5,30

Stiegl 0,0 % alkoholfrei
0,5 lt Flasche - € 5,30

Trumer Freispiel
0,3 l - € 4,30

Offene Weine

Heuriger weiß
⅛ l € - 2,70

Spritzer weiß / rot
¼ l - € 3,70

Kaiserspritzer
¼ l - € 4,90

Zweigelt
⅛ l € - 2,70

Aperol mit Wein
¼ l - € 6,20



Offene Bouteillenweine

Weißwein & Rosé

Gemischter Satz Neustift 2025, Weingut Fuhrgassl-Huber, Wien
⅛ l - € 5,20

Gemischter Satz 2025 DAC, Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien
⅛ l - € 5,20

Grüner Veltliner 2025, Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien
⅛ l - € 4,90

Roter Muskateller 2025, Weingut Fuhrgassl-Huber, Wien
⅛ l - € 5,40

Gelber Muskateller 2025, Weingut Fuhrgassl-Huber, Wien
⅛ l - € 5,40

Gelber Muskateller 2025, Weingut Dockner, Hohenbach/NÖ
⅛ l - € 4,90

Sauvignon Blanc 2024, Weingut Thaller, Steiermark
⅛ l - € 5,20

Fräulein Rose Thaller 2025, Weingut Thaller, Steiermark
⅛ l - € 4,90

Rotwein

Zweigelt Selection 2023, Weingut Fuhrgassl-Huber, Wien
⅛ l - € 5,20

Cuvee Klassik 2024, Zweigelt, St. Laurent, Merlot, Weingut Aumann, Tribuswinkel
⅛ l - € 4,70

Rebecca Cuvee 2020, Carbonat Sauvignon, Merlot, Weingut Fuhrgassl-Huber, Wien
⅛ l - € 5,40

s'Pfiff

Getränke Preise

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero
0,33 l Flasche € 4,30

Almdudler
0,33 l Flasche € 4,30

Apfelsaft naturtrüb &Traubensaft rot - Weingut Winter
0,25 l - € 4,30

Apfelsaft naturtrüb &Traubensaft gespritzt mit Sodawasser
0,25 l - € 3,20 / 0,5 l - € 5,50

Apfelsaft naturtrüb &Traubensaft gespritzt mit Leitungswasser
0,25 l - € 2,70 / 0,5 l - € 4,80

Orangensaft
0,25 l - € 4,30

Orangensaft gespritzt mit Sodawasser
0,25 l - € 3,20 / 0,5 l - € 5,50

Orangensaft gespritzt mit Sodawasser
0,25 l - € 2,70 / 0,5 l - € 4,80

Soda
0,25 l - € 1,80

Soda Himbeere/Holunder/Zitrone
0,25lt / 0,5lt - € 2,70 / 4,70

Himbeer-/Holunder-/Zitrone Leitungswasser
0,5 l - € 2,90

Vöslauer prickelnd / still
0,33lt Fl - € 3,80
0,75lt Fl - € 6,60

Hausgemachte Limonade still / prickelnd
0,5lt - € 5,40

Fever Tree - Tonic Water / Bitter Lemon
0,2 Fl - € 4,60

Kaffee

Kleiner Espresso
€ 3,30

Kleiner Brauner
€ 3,40

Großer Espresso
€ 5,20

Großer Brauner
€ 5,00

Wiener Melange
€ 4,70

Affogato
€ 5,50

Caffe Latte
€ 5,20

Heiße Schokolade mit Schlagobers
€ 4,90

Tee (1/2 lt Kanne) - (Früchte/Schwarz/Grün/Kamille/Kräuter)
€ 5,20

Spirituosen

Edelbrände & Liköre

Brennerei Zeindler, Haslach im Weinviertel
Birne 2 cl - € 4,20

Brennerei Hödl
Marille 2 cl - € 4,20
Haselnuss 2 cl - € 4,20
Himbeere 2 cl - € 4,20
Vogelbeere 2 cl - € 4,50
Quitte 2 cl - € 4,50
Zirbengeist 2 cl - € 4,20
Zirbenschnaps 2 cl - € 4,20

Liköre, Distilleria Caselli
Haselnuss 2cl € 4,40
Walnuss 2cl € 4,40

Diverse Liköre & Kräuter
Jägermeister 2cl € 4,20
Averna 4cl € 7,20

Grappa & Weinbrand

Nonino, Friaul
Grappa Barriques 2cl - € 5,50

Grappa-Italien
Grappa Sarpa Oro di Poli, Barrique 2cl - € 6,20

Rum & Whisky

Barceló Imperial Onyx *4cl - € 9,60*
Irish Whisky Glendolough *4cl - € 9,60*

Gin & Vodka

Gin, Bombay Sapphire *2cl - € 4,20*
Malfy Gin *2cl - € 4,40*
Wodka Nemiroff *2cl - € 4,20*
Grey Goose *2cl - € 4,50*

Bitter

Campari *4cl - € 4,60*



s'Pfiff

evt. Preiserhöhungen sind vorbehalten …

Unsere Preise sind inkl. aller Abgaben und Steuern.
Das Personal dankt für Ihr Trinkgeld.
Die Stunden ab 24 Uhr werden mit € 40,- pro Kellner verrechnet.

Allgemeine Geschäftsbedingungen:
Reservierungen werden von uns nur als fix angesehen, wenn Sie uns diese schriftlich bestätigen. Schriftliche Stornierungen (office@s-pfiff.at) sind bis zwei Wochen vor dem Reservierungstermin kostenlos. Danach müssen wir Ihnen 10 %, 1 Woche vor dem Termin bis 50 % des Büffetpreises in Rechnung stellen.

Die genaue Personenanzahl bitten wir Sie bis spätestens 1 Tage vor dem Termin schriftlich bekanntzugeben. Diese Anzahl wird verrechnet (Gedeck, Menüs, Büffetpreis...).

Kinder bis 6 Jahre sind frei, bis 10 Jahre verrechnen wir 50 %.

Die Bezahlung erfolgt nach Ende der Veranstaltung bar oder mit Kreditkarte (Visa, Eurocard und Bankomat), falls nicht anders vereinbart.

Bezüglich Allergenekennzeichnung beratet sie unser geschultes Personal.

Wir hoffen, dass Ihnen unser Angebot zusagt, und bitten um baldige Antwort, damit wir Ihnen den gewünschten Termin für Ihre Feier bestätigen können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und verbleiben
mit freundlichen Grüßen

Michaela Huber und Ihr Team