Sperling
IM AUGARTEN

GANZ NACH UNSEREM MOTTO
„DAS GLÜCK IST EIN VOGERL“, WIRD IM SPERLING
QUER DURCH DIE KARTE SERVIERT.
SIE ENTSCHEIDEN, WAS SIE IN WELCHER
KOMBINATION GENIEßEN MÖCHTEN!

GUT ZU WISSEN – SPERLING'S RAHMENBEDINGUNGEN

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag von 09:00 - 22:00 Uhr und Sonntag bis 18:00 Uhr..
Darüber hinaus ist es uns möglich auf Anfrage bis maximal 23:00 Uhr Gäste zu bewirten. Bis 23:30 Uhr müssen unsere Gäste das Schlossgelände verlassen haben.
Der Gastgarten im Schlossgarten (beim Parkplatz) darf längstens bis 22:00 Uhr betrieben werden und der Gastgarten im Augarten (Apr.-Sept.) bis längstens 23:00 Uhr .

„DER HAUSSPERLING EMPFIEHLT PICKEN, WIE EINEM DER SCHNABEL GEWACHSEN IST. VERSCHIEDENE SPEISEN FREI MITEINANDER KOMBINIEREN & GEMEINSAM GENIEßEN."

Das Konzept des Sperling im Augarten

Unser Konzept lässt keine Wünsche offen. Wir bieten bei Gruppen **ausschließlich unseren allseits beliebten „Sperling's Genusstisch"**
Am ehesten kann man das Konzept des Genusstisches wohl mit spanischen Tapas in 2-3 Gängen vergleichen, da hier alles extra bei Tisch eingestellt wird – Beilagen ebenso - und Sie alle Gerichte somit völlig frei miteinander kombinieren, durchprobieren und alles kosten können.
Somit finden Sie und Ihre Gäste jeweils als entspanntes „Tischbuffet" eine herrliche Auswahl an verschiedensten Speisen am Tisch vor – hier ist für jeden oder jede etwas dabei. Egal ob Gemüse, Fleisch oder Fischliebhaber - Sie und Ihre Gäste werden es lieben!

Gerne können Sie vorab auf unserer Homepage stöbern und sich einen besseren Überblick verschaffen. Qualität und Herkunft sind uns wichtig.
So bieten wir ihnen unter anderem Bio-Brot aus der Bäckerei Joseph und die besten Produkte aus unserem wunderschönen Österreich.

Um auch ihren Gästen unsere gewohnte Qualität garantieren zu können, sind ab 21 Personen unser Genusstisch zu buchen.
Bis maximal 20 Personen ist eine a la carte Auswahl möglich.
Etwa 2 Wochen vor dem Termin, stimmen wir mit Ihnen die dann aktuellen saisonalen Speisen nochmals ab.

Dem kulinarischen Genuss sind keine Grenzen gesetzt. Wir machen aus Ihrem Event ein unvergessliches Fest.
Gerne beraten wir sie persönlich und erläutern ihnen die Möglichkeiten individuell.

Ihre Reservierung ist erst nach Zahlungseingang von 50% der Gesamtkostenschätzung per Überweisungsrechnung fixiert.
Die Restzahlung ist vor Ort am Tag des Events in Bar, per Bankomat- oder Kreditkarte zu begleichen.

(Änderungen vorbehalten, Stand Dezember 2022)

SPERLING'S GENUSSTISCH

Wir servieren Ihnen ganz nach unserem Motto **„Picken, wie einem der Schnabel gewachsen ist“,**
alle angeführten Speisen als herrliches Tischbuffet – zum Teilen, Kosten & Kombinieren nach Lust und Laune:“

„Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend“
(Johann Wolfgang von Goethe)

SPEISEN – SPERLING'S GENUSSTISCH-MENÜ ALS TISCHBUFFET 2023
MIT ODER OHNE DELUXE SPECIALS

Couvert

Warmes Bio Sauerteig-Weizenbrot „Josephine (VG, LF) „von Joseph Brot mit gerührter Salzbutter (V)
Dazu Scharfer Paradeiser – Dip (V, GF) /+/ Olivenöl, Maldonsalzflocken, Kubebenpfeffer , (VG, LF, GF), /+/ Hummus mit Pesto (V, GF)

Vorspeisen:

Beef Tartare, geriebenes Bio Ei, Schnittlauch, Bio Butter, und Bio Weizen Sauerteigbrot „Josephine"
Eierschwammerl-Quiche (V) mit Orange und Rucola Salat (VG, LF)
Hausgemachte Langos Margherita, belegt mit frischen und getrockneten Tomaten, Hummusrahm, Mozzarella, Pesto und Olivenöl (V)
Saisongericht aktuell: Sommer-Bowl assionsfrucht-Miso-Dressing, Salat, Reis, Gurken Melone, Tomate, Kraut, eingelegte Karotten, Kimchi, knuspriger Mais (wird saisonal angepasst)
Saisongericht aktuell: Salat mit Spargel, Erdbeeren und gegrilltem Ziegenkäse -Blattsalat, und Crumble (enthält Nüsse) (V) (wird saisonal angepasst)
Optionales Deluxe Special: Argentinische Garnelen in Olivenöl gebraten mit Thai-Curry-Dip

Hauptgerichte

½ Rosmarinhuhn mit Lemon-Chilipepper-Gewürz auf Süßkartoffelcreme (GF, LF)
Gebratenes Regenbogenforellenfilet, braune Butter und Salzzitronen (GF)
Saisongericht aktuell: Terese Major (Metzgerstück): Saftig-zartes Rindfleisch aus der Schulter. Rosa gegart und dünn geschnitten.
Auf gebratenen breiten Bohnen mit etwas Knoblauch und Estragon. Erfrischende Zitronen-Mayonnaise(wird saisonal angepasst)
Saisongericht aktuell: Melanzani aus dem Ofen - Hummus, Peperonata, Tomaten, Pesto, Sonnenblumenkernen & Olivenöl (VG)
Op.Deluxe Special: Dry aged Beiried von der österreichischen Kalbin
Rosa gebraten & aufgeschnitten, Maldonsalz, Kubebenpfeffer

Dazu:
Geschmorte Wurzeln und Schalotten (GF, LF, V) // Süßkartoffelpommes (VG, LF) und Trüffelmayonnaise (V)
Blattspinat mit Parmesan (V, GF) //goldbraune Mini-Erdäpfel in Chimichurri (VG, LF)

Desserts

Sperling's beliebte Dukatenbuchteln mit Vanillesauce und Marmelade (V)
Warme gestürzte Apfeltarte mit Vanille-Eis (V)
Schokolade für die Seele ! – cremiger Schokokuchen mit Weichselragout und Pistazieneis (V, GF)

V = Vegetarisch – VG = Vegan

SPERLING' S GENUSSTISCH - "TISCHBUFFET"

3- GÄNGE € 58,00 PRO PERSON ODER
2- GÄNGE € 51,00 PRO PERSON
(ohne Vorspeisen od. ohne Dessert)

Kinder Genusstisch (ohne Deluxe Specials):
2-G / 3-G € 37,00/41,00 P. KIND 6-12J)
2-G /3-G € 24,00/30,00 P. KIND 3-5J)

AUFPREIS DELUXE SPECIALS
€ 17,00 PRO PERSON (NUR 3-GÄNGE MENÜ)

Änderungen der aufgrund Verfügbarkeiten jederzeit möglich. Die saisonalen Speisen werden ca. 1-2 Wochen vor dem Termin definiert (Abhängig von unserem Angebot zu diesem Zeitpunkt, Aufgrund der Volatilität der Produktpreise ist eine geringfügige Preisänderung möglich. Extras/Nachbestellungen werden a la carte verrechnet