

# RESTAURANT Ofenloch

Exklusive Österreichische Küche in historischem Ambiente  
Restaurant Ofenloch | Kurrentgasse 8 | 1010 Wien

## Wiener Küche - verfeinerte Klassiker und mehr Unternehmen Sie eine Zeitreise ins Alt-Wien der späten Kaiserzeit

Das Restaurant Ofenloch steht seit Jahrzehnten für exklusive österreichische Küche in historischem Ambiente. Lassen Sie sich in unseren alten Gewölben, in denen schon vor Jahrhunderten Speis und Trank serviert wurden, kulinarisch verwöhnen. Genießen Sie in altösterreichischer Umgebung unser Angebot an typischer Wiener Küche und erlesenen Weinen aus heimischem Anbau.

Egal ob Sie bei unseren saisonal wechselnden Gruppenmenüs ein wenig dem Alltag entfliehen wollen oder Ihren Gästen eines der ältesten Wiener Lokale zeigen wollen – bei uns können Sie in entspannter Atmosphäre die Zeit still stehen lassen und Österreich von seiner besten Seite auf dem Gaumen spüren.



Wir freuen uns, Ihnen einen unvergesslichen Besuch in unseren Räumlichkeiten zu beschern.

Dafür stehen  
**Karin Artner und ihr Team**



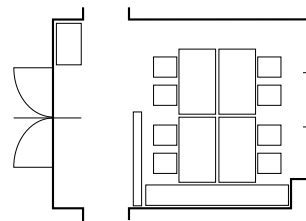
### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag 12<sup>00</sup> - 23<sup>00</sup> Uhr  
Sonntag Ruhetag. Feiertags geöffnet.

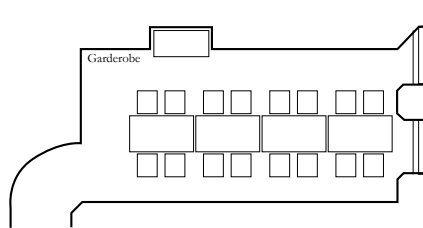
## Unsere Räumlichkeiten für Gruppen

In drei gemütlichen Stuben servieren wir typische Wiener Gerichte

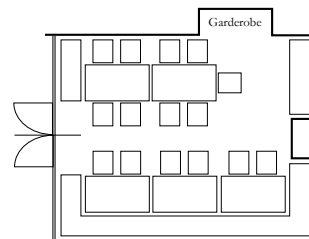
**Laube. 8 - 10 Personen.** Durch die Malereien an den Wänden und die Weinlauben zur Raumbegrenzung fühlt man sich hier zu jeder Jahreszeit wie am Weinberg oder im Schanigarten. Im Sommer unterstützen die offenen Glasfalttüren dieses Gefühl noch zusätzlich.



**Klause. 12 - 16 Personen.** Dieser Raum erweckt durch seine Wandverzierungen, die restaurierte Vertäfelung und seine Beleuchtung den Eindruck eines alten Ritterzimmers. Dort ist auch unser ältestes Erinnerungsstück angebracht: ein Ziegelstein aus dem 1. Jahrhundert.



**Extrazimmer. 18 - 24 Personen.** Hier kann man sich zwischen gediegener Vertäfelung und im Lichtschein eines der drei Lustermandl mit Gruppen wunderbar zurückziehen. Sehenswert ist auch unsere umfangreiche Sammlung an handgeschnitzten Stoppelfiguren.



Von April bis November heißen wir Sie auch in unserem Schanigarten willkommen! Hier finden Gruppen von 8 bis 16 Personen Platz.

## Getränke-Packages

### Ofenloch Klassik

14,<sup>70</sup>

- 0,33 l Mineralwasser *prickelnd, mild oder ohne*
- 1/8 l Wiener Gemischter Satz DAC | *Rotes Haus, Wien*  
oder 1/8 l Weinviertel DAC Grüner Veltliner | *Schloss Maissau, Weinviertel*  
oder 1/8 l Zweigelt Classic | *Netzl, Carnuntum*  
oder 0,33 l Bier vom Fass *nach Wahl des Gastes*
- 1 Kaffee *Melange, Cappuccino oder Verlängerter*

### Ofenloch Premium

24,<sup>70</sup>

- 0,1 l Aperitif *Prosecco oder Schilcherfrizzante*
- 0,75 l Mineralwasser *prickelnd, mild oder ohne*
- 1/4 l Wiener Gemischter Satz DAC | *Rotes Haus, Wien*  
oder 1/4 l Weinviertel DAC Grüner Veltliner | *Schloss Maissau, Weinviertel*  
oder 1/4 l Zweigelt Classic | *Netzl, Carnuntum*  
oder 2 x 0,33 l Bier vom Fass *nach Wahl des Gastes*
- 1 Kaffee *Melange, Cappuccino oder Verlängerter*

### Ofenloch Superior mit Bier

33,<sup>50</sup>

- 0,1 l Aperitif *Prosecco oder Schilcherfrizzante*
- 0,75 l Mineralwasser *prickelnd, mild oder ohne*
- 2 x 0,5 l Bier vom Fass *nach Wahl des Gastes*
- 2 cl Birne | *Hämmerle*  
oder 2 cl Obstler | *Schösser*  
oder 1/16 l Auslese | *Angerbhof-Tschida, Neusiedlersee*
- 1 Kaffee *Melange, Cappuccino oder Verlängerter*

### Ofenloch Superior mit Wein

40,<sup>70</sup>

- 0,1 l Aperitif *Prosecco oder Schilcherfrizzante*
- 0,75 l Mineralwasser *prickelnd, mild oder ohne*
- 1/8 l Wiener Gemischter Satz DAC | *Rotes Haus, Wien*
- 1/8 l Sankt Laurent Sommelier Edition | *Johanneshof Reinisch, Thermenregion*
- 1/8 l Cuvée Antares Grand Reserve | *Zabel, Wien*
- 2 cl Birne | *Hämme*  
oder 2 cl Obstler | *Schösser*  
oder 1/16 l Auslese | *Angerbhof-Tschida, Neusiedlersee*
- 1 Kaffee *Melange, Cappuccino oder Verlängerter*

## Führung durch den historischen Weinkeller

Tauchen Sie ein in die Welt des Wiener Weins

Das Ofenloch ist nicht nur bekannt für seine ausgezeichnete Küche sondern auch für seine umfangreiche Auswahl an Österreichischen und speziell auch Wiener Weinen. Lassen Sie sich von uns in den historischen Gewölbekeller entführen, wo wir Ihnen in den Tiefen unseres denkmalgeschützten Hauses einen Einblick in die Welt des Wiener Weins geben.

### Was Sie bei der Kellerführung erwartet

- Geschichtliches und Anekdoten über das Ofenloch
- Besichtigung des historischen Weinkellers
- Präsentation unserer gelagerten Weine
- Informationen über das Wiener Weinbaugebiet

### Optionale Weinverkostung

- Verkostung unseres Ofenlochweines aus dem Weingut Fuchs-Steinklammmer
- Zusätzliche Weine auf Wunsch und gegen gesonderte Verrechnung

### Der Ablauf

- Dauer je nach Umfang und Personenzahl zwischen 20 und 45 Minuten
- Mindestens 4 Personen pro Führung
- Spätester Startzeitpunkt: 18<sup>15</sup> Uhr

### Die Preise

- Kellerführung pro Person: 9,<sup>50</sup>
- Kellerführung mit einem Glaserl Wein pro Person: 14,<sup>80</sup>



Geben Sie bereits bei der Reservierung Bescheid, wenn die Gruppe oder Teile davon im Laufe ihres Besuches dieses Angebot wahrnehmen wollen.

Gerne stellen wir Ihnen für größere Gruppen eine individuelle Führung zusammen.

## Allgemeine Reservierungs- und Zahlungsbedingungen für Gruppen

Eine Buchung muss vor der Veranstaltung durch ein Akonto von 20,<sup>00</sup> Euro pro Gast fixiert werden, andernfalls kann die Reservierung nicht garantiert werden. Von Montag bis Samstag ist ein Mindestumsatz von 45,<sup>00</sup> Euro pro Gast erforderlich. Reservierungen außerhalb unserer Öffnungszeiten auf Anfrage.

Bei Gruppen bis 11 Personen ist eine à la carte-Bestellung möglich, ab 12 Personen ist eine Vorauswahl aus unseren Menüvorschlägen notwendig. In den Menüpreisen ist eine Menükarte pro Gast enthalten (Deutsch und Englisch). Alle Menüs zzgl. 3,<sup>40</sup> Euro Gedeck.

Bezahlung ausschließlich tischweise in bar, mit Bankomat- oder Kreditkarte. Einzelrechnungen sind nur bei Barzahlung möglich und wenn dies bereits bei der Reservierung bekannt gegeben wird. Bei nachträglicher Rechnungslegung erlauben wir uns, eine Trinkgeld-Pauschale von 5 % der Gesamtsumme für unsere Servicemitarbeiter zu verrechnen. Preis- und Menüänderungen vorbehalten der Marktlage. Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

### Stammkundenbonus:

- ab 5.000 Euro pro Jahr 2 % des Jahresumsatzes
  - ab 12.000 Euro pro Jahr 5 % des Jahresumsatzes
- Der Bonus wird jährlich in Form eines Gutscheins im Monat August übermittelt

### Stornobedingungen

- bis 10 Tage vor der Veranstaltung kostenlos
- bis 3 Tage vor der Veranstaltung 30 % des Akontos
- bis 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn 50 % des Menüpreises
- ab 23 Stunden vor Veranstaltungsbeginn 100 % des Menüpreises

Die tatsächliche Teilnehmerzahl muss 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben werden, andernfalls werden die gebuchten Menüs verrechnet.

Reservierungen, Änderungen und Stornos müssen per Fax oder E-Mail in schriftlicher Form übermittelt werden und gelten nur, wenn sie vom Restaurant Ofenloch rückbestätigt wurden.



Bankverbindung  
Sparkasse Korneuburg AG lautend auf

Artnr Gastronomiebetriebs GmbH  
Standort Restaurant Ofenloch  
IBAN AT76 2022 7003 0000 6897  
BIC SSKOAT21XXX

## Gruppenanfrage

Datum		Uhrzeit	
Personenzahl		Dauer	
Kontaktperson für Angebot	<i>Firma</i>		
	<i>Name</i>		
	<i>Adresse</i>		
	<i>E-Mail, Telefon</i>		
Reiseführer	<i>Name</i>		
	<i>Telefon</i>		
bei E-Rechnung	<i>Kreditorennummer</i>	<i>Auftragsreferenz</i>	

### Raumwunsch:

Extrazimmer (18 - 24 Personen)  Klause (12 - 16 Personen)  Laube (8 - 10 Personen)  Schanigarten (8 - 16 Personen)

Blumenschmuck (wird nach Aufwand verrechnet):  ja  nein

Menü 3-Gänge  Menü 4-Gänge

Menükarten-Sprache:  Deutsch  Englisch

Getränkepackage Klassik  Getränkepackage Premium  Getränkepackage Superior  Bestellung vor Ort

Mineralwasser (prickelnd/ohne) beim Eintreffen der Gäste auf den Tischen eingestellt

Weinverkostung im hauseigenen Weinkeller:  ja, Personenzahl: \_\_\_\_\_  nein

### Ofenloch-Artikel als Andenken an den Restaurant-Besuch:

Ofenloch-Kochbuch (10,<sup>00</sup> Euro)  Ofenloch-Wein weiß 0,75 l (20,<sup>50</sup> Euro)  Ofenloch-Wein rot 0,75 l (22,<sup>50</sup> Euro)

Vakuum-Flaschenöffner (5,<sup>00</sup> Euro)  Regenschirm (13,<sup>00</sup> Euro)



Bitte übermitteln Sie uns das vollständig ausgefüllte Anfrageblatt per E-Mail oder Fax. Wir erstellen Ihnen umgehend ein darauf basierendes Angebot.

E-Mail: [office@restaurant-ofenloch.at](mailto:office@restaurant-ofenloch.at)

Fax: +43 1 532 98 22

Telefon: +43 1 533 88 44