

NAPOLEON
—

DAS IDEALE PLATZERL FÜR JEDEN ANLASS



*Feste feiern
im ersten Stock*

Egal ob mit Freunden, Kollegen oder Familie, für Geburtstage, Taufen, Firmungen, Sponsionen, Trauerfeiern oder Business-Events - im Napoleon bieten wir Ihnen für jede Art von Veranstaltung das ideale Platzerl.



ESSEN, TRINKEN & FEIERN Ihre Veranstaltung im Napoleon

**Willkommen im Gasthaus Napoleon
wo Geschichte auf Gemütlichkeit trifft und jede Feier unvergesslich wird!
Seit April 2022 führen wir gemeinsam mit unserem Team das wunderschöne
denkmalgeschützte Gasthaus mit viel Liebe und Hingabe.**

Planen Sie Ihre Feste in unseren vielfältigen
Räumlichkeiten – vom gemütlichen Omas Küchentisch bis zum großen Saal
mit Tanzboden und Diskokugel, wo Sie ausgelassen feiern können.
Für alle, die es im Freien lieben, bietet unser großzügiger und schattiger
Gastgarten das perfekte Ambiente für Ihre Feier oder Veranstaltung.

Ob Sie es sich lieber gemütlich unter freiem Himmel gut gehen
lassen oder auf unserem Tanzboden die Nacht durchtanzen möchten -
im Napoleon findet jeder sein Platzerl zum Feiern.

Genießen sie österreichische Küche -
angefangen beim knusprigem Backhendl, Schweinsbraten mit Knödel,
dem legendärem Napoleon Cordon Bleu und unserem Wiener Schnitzel
bis zu den hausgemachten Torten und Mehlspeise aus der
Landtmann' Original Manufaktur. Dazu bieten wir eine umfangreiche
Bierauswahl aus der Wiener Brauerei Ottakringer, Weine aus Österreich und
hausgemachte Limonaden.

Entdecken Sie das Gasthaus Napoleon,
wo Tradition auf Lebensfreude trifft!

*Auf Kagran,
das Gasthaus und das Leben!*

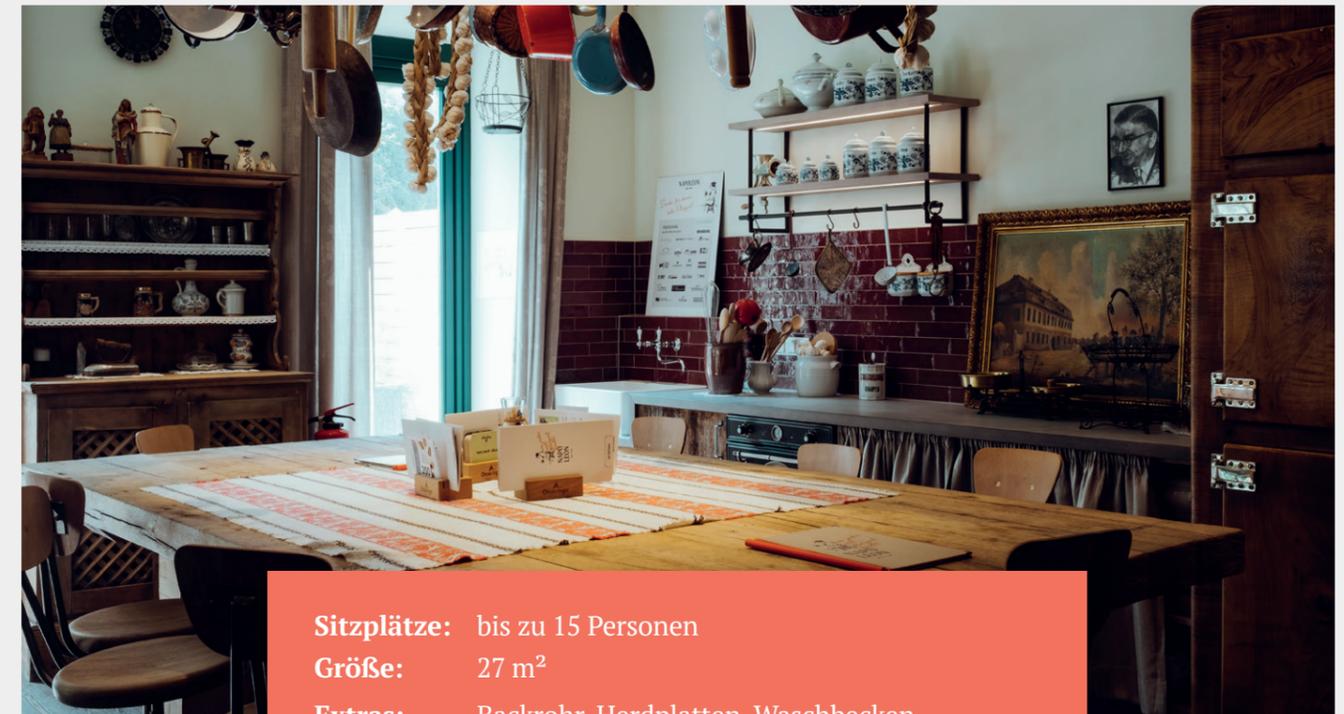
RÄUMLICHKEITEN

sowohl einzeln als auch in Kombination buchbar

Wir bieten Ihnen die idealen Räume inkl. Verköstigung für Veranstaltungen jeder Art, wie Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Taufen, Erstkommunionen & Firmungen, Trauerfeiern, Workshops & Präsentationen, Teambuilding, Schulungen, Incentives, uvm.



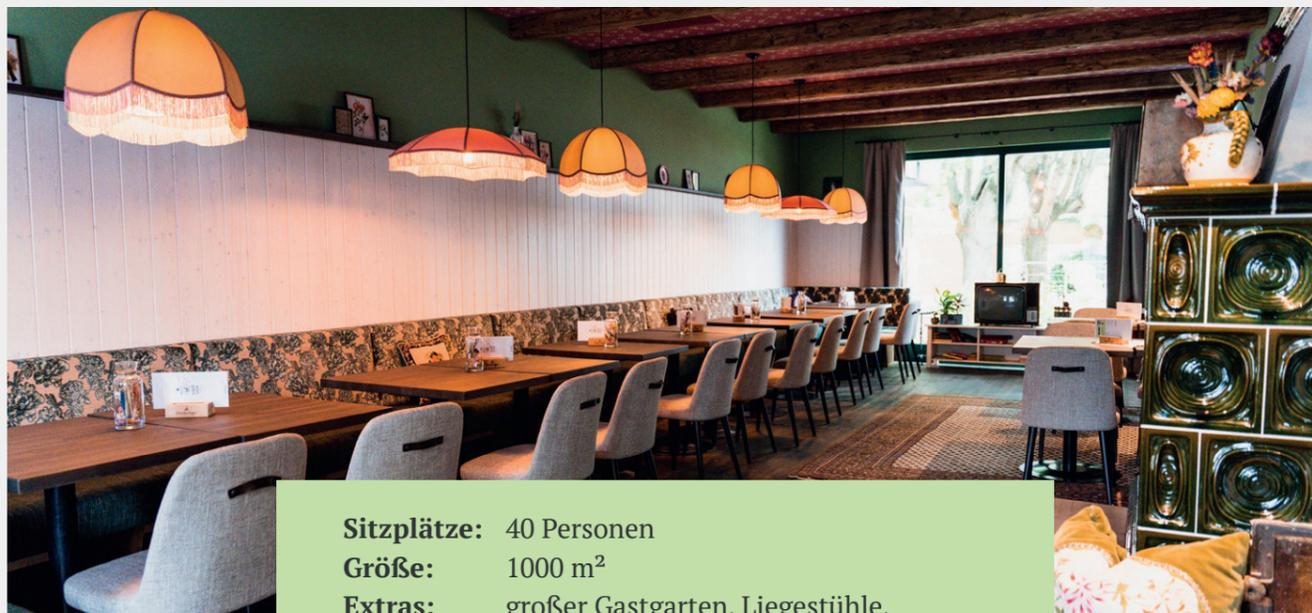
ERDGESCHOSS	1. STOCK
Das Wohnzimmer	Das Kräuterzimmer
Oma's Küche	Das Künstlerzimmer
Der Biergarten	Das Jagdzimmer
	Das Hofburgzimmer
	Der Große Saal



Sitzplätze: bis zu 15 Personen
Größe: 27 m²
Extras: Backrohr, Herdplatten, Waschbecken, historische Bierzapfanlage zum selber zapfen

OMAS KÜCHE

Rund um den großen Küchentisch lässt es sich gut feiern, plaudern und auch arbeiten. Dabei lässt man es sich bei unserem Speise- und Getränkeangebot gut gehen. Die historische Zapfanlage kann mit einem 20 Liter Bierfass befüllt werden. Ideal für Firmenfeiern, Workshops, Bierverskostungen, etc.



Sitzplätze: 40 Personen
Größe: 1000 m²
Extras: großer Gastgarten, Liegestühle, Baumhaus

DAS WOHNZIMMER

Der freundliche und lichtdurchflutete Gastraum im Erdgeschoss, eignet sich ideal für Familienessen oder Feiern für ca. 40 Personen. Der liebevoll dekorierte

und helle Raum bietet nicht nur typisches Gasthaus-Ambiente sondern auch einen perfekten Blick in den schönen Gastgarten.

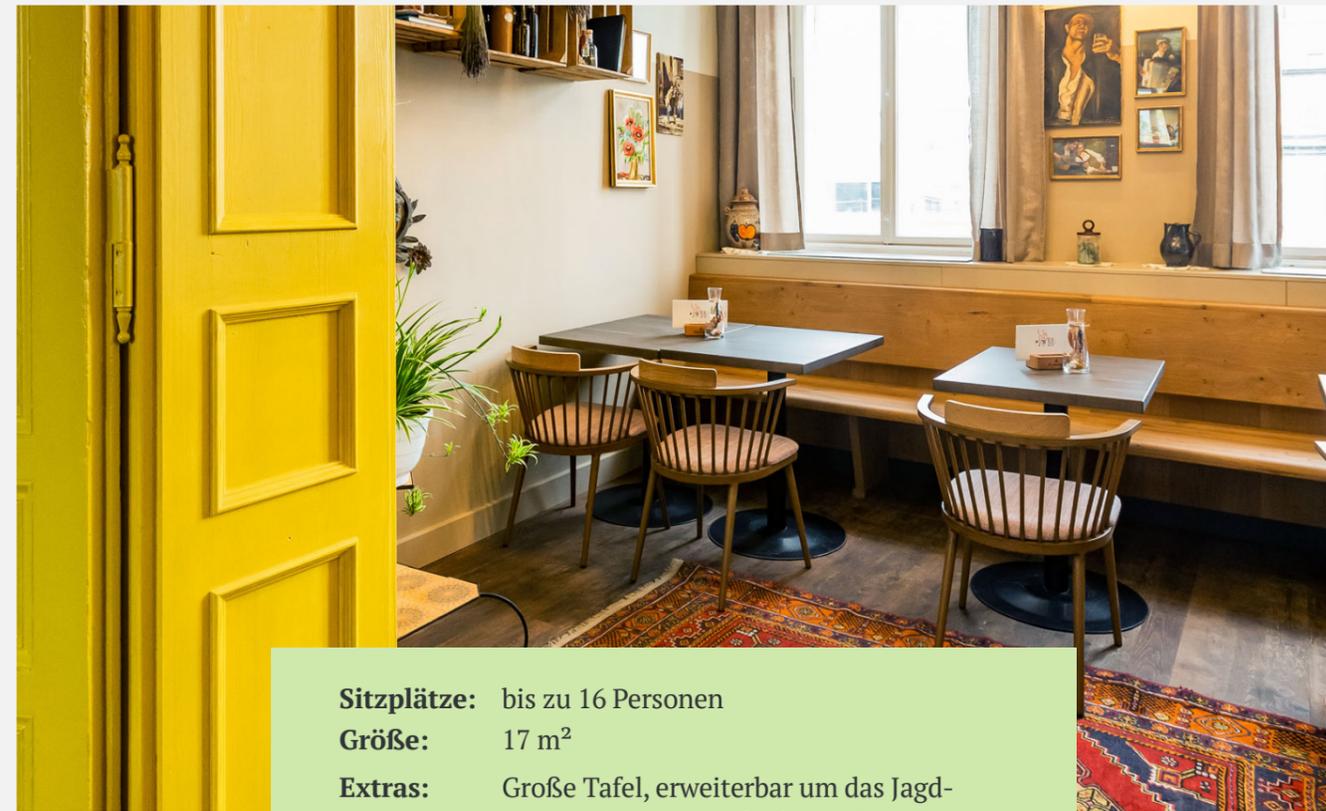




Sitzplätze: bis zu 200 Personen
Größe: 1000 m²
Extras: Großer Gastgarten, Liegestühle, Baumhaus, Schattige Bäume, großer Kinderspielplatz

DER BIERGARTEN

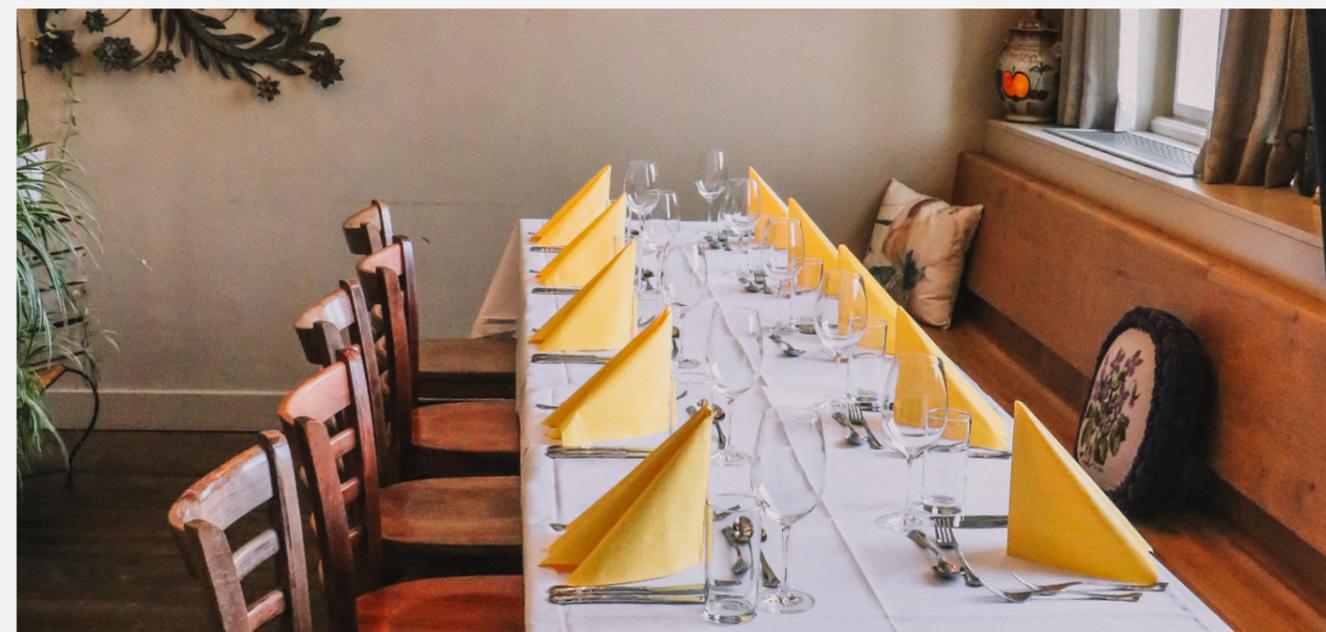
Kastanien- und Nussbäume spenden angenehmen Schatten, grün soweit das Auge reicht und ein Kinderspielplatz, der keine Wünsche offen lässt: Kaltes Bier, gutes Wetter und die richtige Gesellschaft. Gibt's was Schöneres? Sowohl für kleine Gruppen, als auch für große Veranstaltungen & Feiern geeignet.

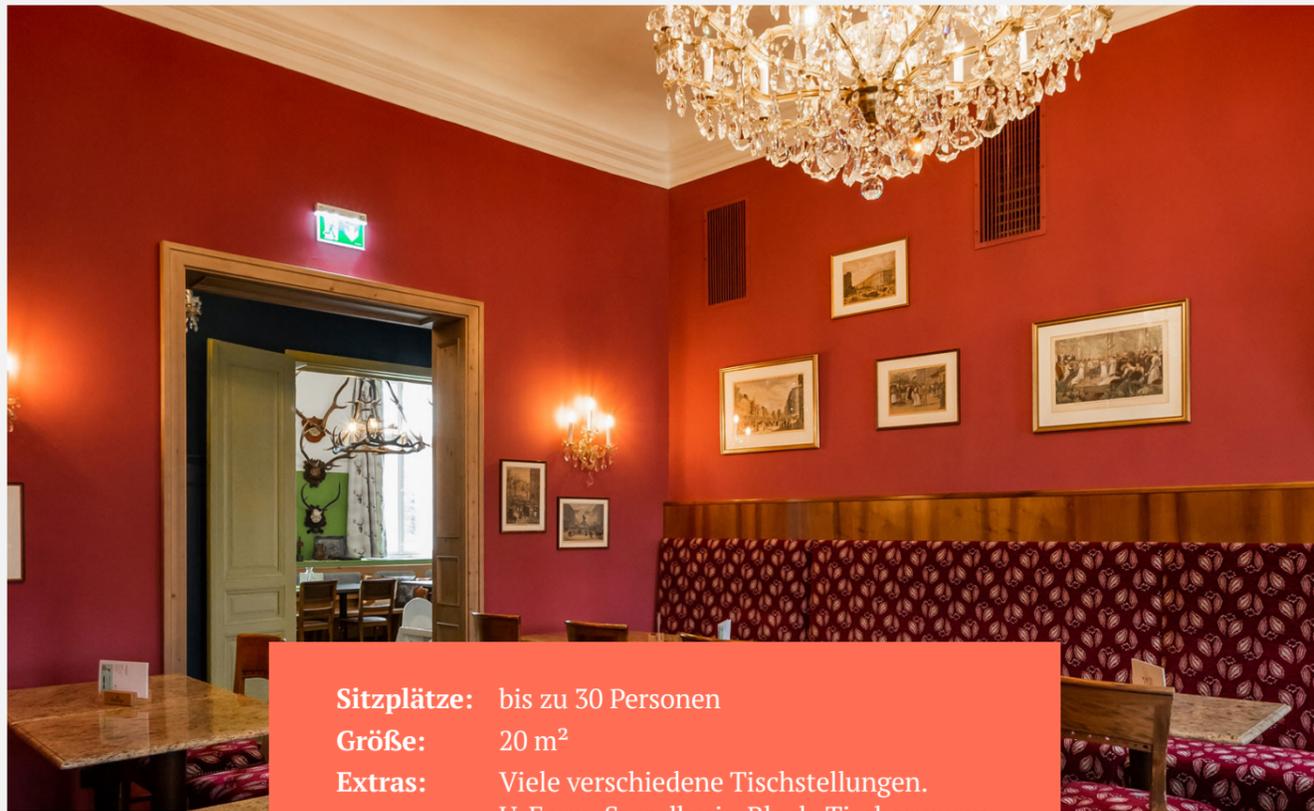


Sitzplätze: bis zu 16 Personen
Größe: 17 m²
Extras: Große Tafel, erweiterbar um das Jagd- & Künstlerzimmer für bis zu 36 Personen

DAS KRÄUTERZIMMER

Gegen alles ist bekanntlich ein Kraut gewachsen. Unsere ergeben den besten Kräuterschnaps. Das helle und einladende Kräuterzimmer mit großer Fensterfront und liebevoller Dekoration eignet sich um in besonderem Ambiente zu feiern, Ideen auszutauschen oder gemeinsam zu arbeiten.





Sitzplätze: bis zu 30 Personen
Größe: 20 m²
Extras: Viele verschiedene Tischstellungen.
 U-Form, Sesselkreis, Block, Tischgruppen

DAS HOFBURGZIMMER

Wir haben Stil. Fast wie aus der Zeit gerückt, schick, aber auf keinen Fall nobel. Mit seiner wunderschönen Stuckdecke und dem Maria-Theresien-Luster bietet das Zimmer den perfekten Rahmen für Taufen, Geburtstagsfeiern oder auch den Hochzeits-Empfang.

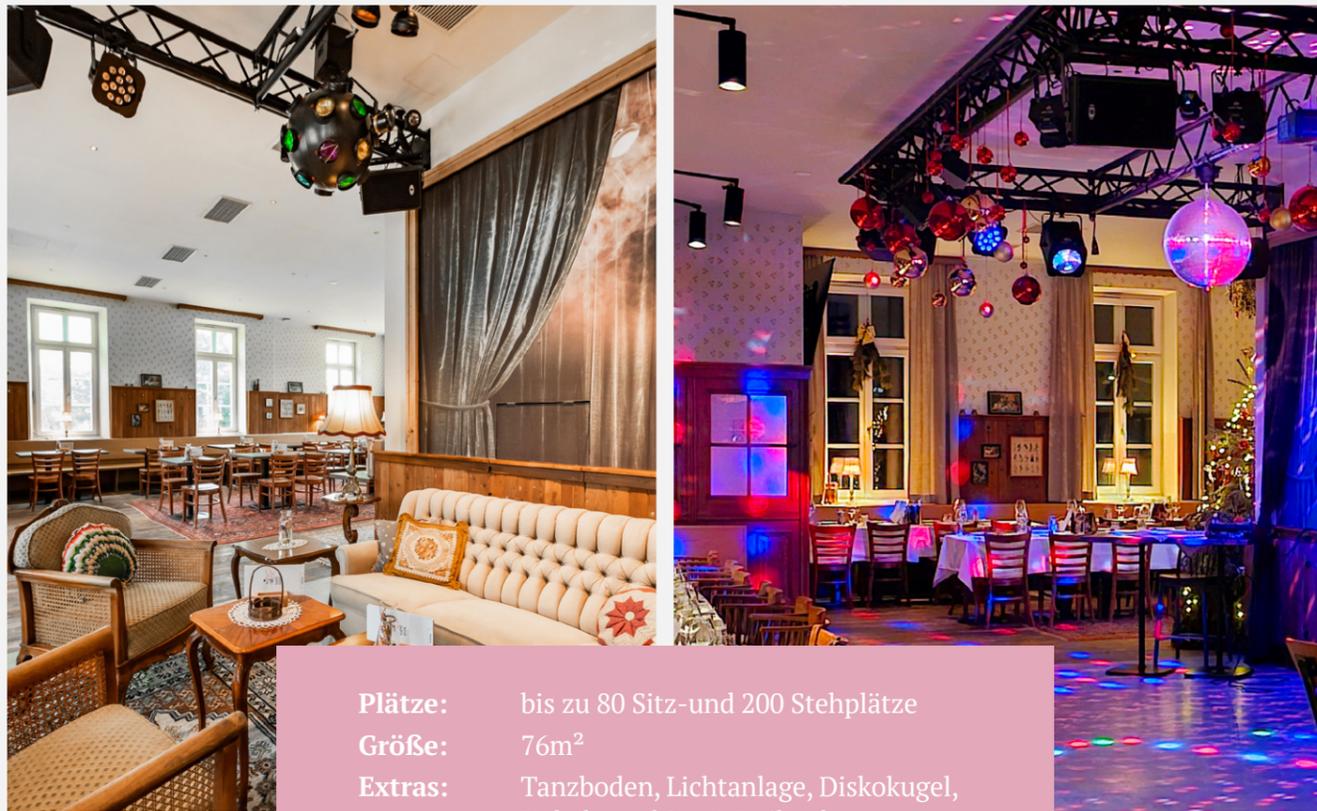


Sitzplätze: bis zu 15 Personen
Größe: 17 m²
Extras: Rustikal, erweiterbar um das Kräuter- & Künstlerzimmer für bis zu 36 Personen

DAS JAGDZIMMER

Hier sind nicht nur Jäger:innen willkommen, auch alle die es gerne ein bisserl zümpftiger mögen: Urig, gemütlich und mit historischen Jagdtrophäen aus der Kaiserzeit. Für die kleine Familienfeier, den Stammtisch oder die Bier- und Kartenrunde.

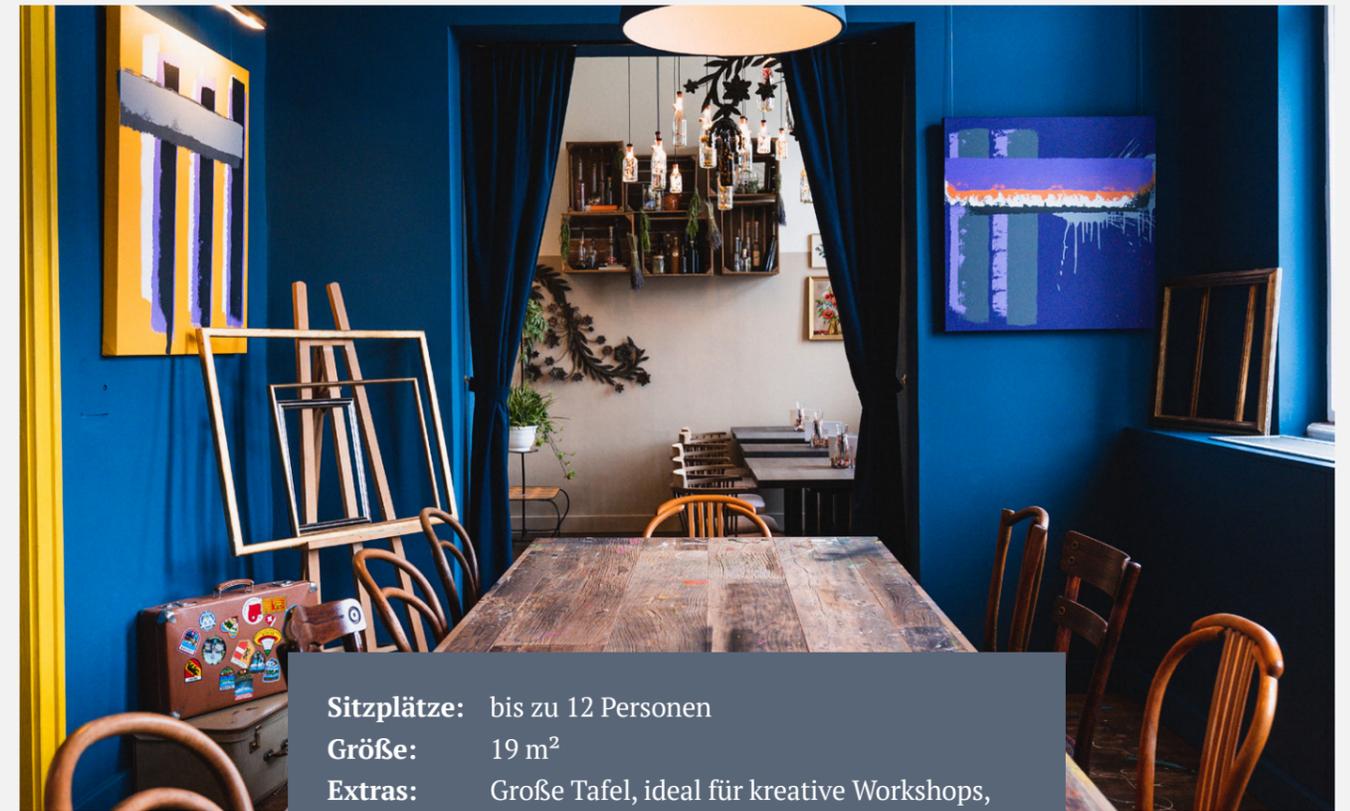




Plätze: bis zu 80 Sitz- und 200 Stehplätze
Größe: 76m²
Extras: Tanzboden, Lichanlage, Diskokugel, Nebelmaschine, Musikanlage

DER GROSSE SAAL

Herzlich Willkommen in unserem Großen Saal – dem idealen Ort für große Veranstaltungen und Events. Hier kann gefeiert und getanzt werden. Mit einem Tanzboden „wie früher“, Diskokugel, Musik- und Lichanlage, einer Nebelmaschine sowie einer eigenen großen Schank ist die perfekte Partystimmung vorprogrammiert. Vor dem Feiern bieten wir ein umfangreiches Buffet oder ein Menü nach Wahl an. Der Große Saal ist exklusiv erweiterbar um das ganze Obergeschoss für bis zu 200 Personen.



Sitzplätze: bis zu 12 Personen
Größe: 19 m²
Extras: Große Tafel, ideal für kreative Workshops, erweiterbar um das Kräuter- & Jagdzimmer für bis zu 36 Personen

DAS KÜNSTLERZIMMER

Der Rückzugsort für Hobby- und Lebenskünstler. Perfekt für ein festliches Zusammenkommen, Workshops oder die nächste Kinder-Geburtstagsparty mit Malkurs! Aber man muss nicht malen können, um hier ein Bier zu trinken.





UNSER KULINARISCHES ANGEBOT für Ihre Veranstaltung

Bei uns wählen Sie genau die Speisen & Getränke aus unserem Angebot, die Sie bei Ihrer Veranstaltung anbieten möchten.

Vorspeise oder Suppe oder doch lieber beides?

Drei, vier oder fünf verschiedene Hauptspeisen mit passenden Beilagen?

Ein Dessert oder doch lieber die selbst gebackene Torte?

Wir stellen Ihnen Ihr Menü nach Wunsch und Personenanzahl individuell zusammen. Bis zu 40 Personen im „Family Style“ direkt am Tisch serviert, ab 40 Personen als Buffet angerichtet.



Nach Wunsch servieren wir Brot und Aufstrich. Preis pro Person € 4.5

Vorspeisen	2 Vorspeisen / pro Person	17,-
	3 Vorspeisen / pro Person	20,-
Hauptspeisen	2 Hauptspeisen / pro Person	25,-
	3 Hauptspeisen / pro Person	28,-
	4 Hauptspeisen / pro Person	32,-
Süßes	1 Dessert / pro Person	7,5
	2 Desserts / pro Person	15,-
	Selbst mitgebrachtes Dessert (Tortengeld) / pro Person	2,5

VORSPEISEN

„Geblattelter Schweinsbraten“

fein aufgeschnittener Schweinsbraten
vom Schopf · frischer Kren · Häuptelsalat ·
Erdäpfel · Kernöl-Marinade · Radieschen

Bunte Salatschüssel

Blattsalate · Rohkost · Senf-Balsamico-Dressing

optional mit:

gegrillter Hühnerbrust
gebratenem Ziegenkäse

Rindfleischsalat á la Napoleon

dünn geschnittenes gekochtes Rindfleisch
Käferbohnen · eingelegtem Rotem Zwiebel
Kernölmarinade

Gemüse der Saison

Gegrilltes & Mariniertes Gemüse · Prosciutto
Parmesan

HAUPTSPEISEN

Wiener Gebackenes gemischt oder solo

- Schweinsschnitzel
- Putenschnitzel
- Champignons
- Karfiol

Wiener Backhuhn

Ofenfrischer Schweinsbraten

Rindsgulasch

Lachsforelle gegrillt

Karamellierte Krautfleckerl *vegan*

Schlipfkrapfen mit Fülle nach Saison

Couscouspfanne mit Gemüse *vegan*

Eiernockerl

Spinatknödel

mit brauner Butter und Parmesan

AUS DEM SUPPENTOPF

Rindssuppe

mit einer Auswahl von:
Frittaten · Leberknödel · Backerbsen

Saisonale Cremesuppe

Croûtons

BEILAGEN

Petersilerdäpfel

Reis

Butternockerl

Sauerkraut

Semmelknödel

Buntes Gemüse der Saison

Krautsalat

Erdäpfelsalat

Gurkensalat

Häuptelsalat

NACHSPEISEN

Kaiserschmarrn

mit oder ohne Rosinen · Zwetschkenröster

Topfenknödel

Beerenragout

Ofenfrischer Apfelstrudel

Landmann's Original Petit Fours

Landmann's Original Torten

Tortenbuffet



Wichtige Informationen: Für zusätzliche Technik und Equipment oder Um-, Auf- und Abbau (Möbel, Technik, etc.) verrechnen wir eine zusätzliche Gebühr nach Absprache. Für mitgebrachte Torten und Mehlspeisen € 2.5 pro Person. Stoppelgeld € 15,- pro Flasche.

Hinweis: Bitte teilen Sie uns besondere Ernährungswünsche oder Allergien im Voraus mit. Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heißen!

STORNOBEDINGUNGEN & GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

PREISE & RECHNUNG

Alle Preise verstehen sich in Euro pro Person bzw. Portion, Stück, Einheit oder Flasche und inkl. MwSt., aber ohne Trinkgeld. (MwSt.: Speisen 10%, Getränke 20%, Blumen 13%, Sonstiges 20%) Die Rechnung wird am Tag der Veranstaltung ausgestellt und ist bar oder mit Kreditkarte zu bezahlen.

ÖFFNUNGSZEITEN:

täglich 11:30 – 23:00 Uhr (abweichende Öffnungszeiten an Feiertagen)

GARANTIE DER TEILNEHMENDEN PERSONEN:

Wir verstehen, dass die genaue Personenanzahl nicht bei der Buchung fixiert werden kann. Eine Reduktion der ursprünglich genannten Gästeanzahl kann bis zu 7 Tagen vor der Veranstaltung berücksichtigt werden.

Die endgültige Anzahl der Gäste = Garantiezahl, muss der Gastgeber / Veranstalter spätestens 7 Werktage vor Beginn der Veranstaltung mitteilen! Die Garantiezahl gilt als Verrechnungsgrundlage. Erfolgt eine Aufstockung, so dient die tatsächliche Personenanzahl als Verrechnungsgrundlage.

STORNOBEDINGUNGEN:

werden Veranstaltungen seitens des Veranstalters storniert, gilt folgende Regelung: Liegt der Abbestelltag über 30 Tage vor der Veranstaltung, werden keinerlei Kostenberechnet.

Liegt der Abbestelltag unter 30 Tage vor der Veranstaltung, werden 40% des zuerwartenden Gesamtumsatzes laut Vertrag in Rechnung gestellt.

Liegt der Abbestelltag unter 7 Tage vor Veranstaltung, werden 75% des zuerwartenden Gesamtumsatzes laut Vertrag in Rechnung gestellt.

Bei Abbestellungen am Tag oder dem Tag vor der Veranstaltung, werden 100 % des erwarteten Gesamtumsatzes in Rechnung gestellt.

SONSTIGES:

Wir möchten darauf hinweisen, dass uns gute Nachbarschaft am Herzen liegt und wir aufgrund der wunderbaren Umgebung, im Lokal nur Hintergrundmusik bis max. 65 DB spielen. Im Außenbereich ist jegliche Musik behördlich nicht erlaubt. Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Sperrstunde um 23:00 Uhr.

Unser Gastgarten schließt bereits um 22:00 Uhr, außer in den Sommermonaten von 15. Juni bis 15. September, hier dürfen wir unseren Gastgarten bis 23:00 Uhr geöffnet haben.





KONTAKT

Ich stehe Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und unterstütze Sie dabei, ein gelungenes und unvergessliches Fest für Sie und Ihre Gäste zu arrangieren.

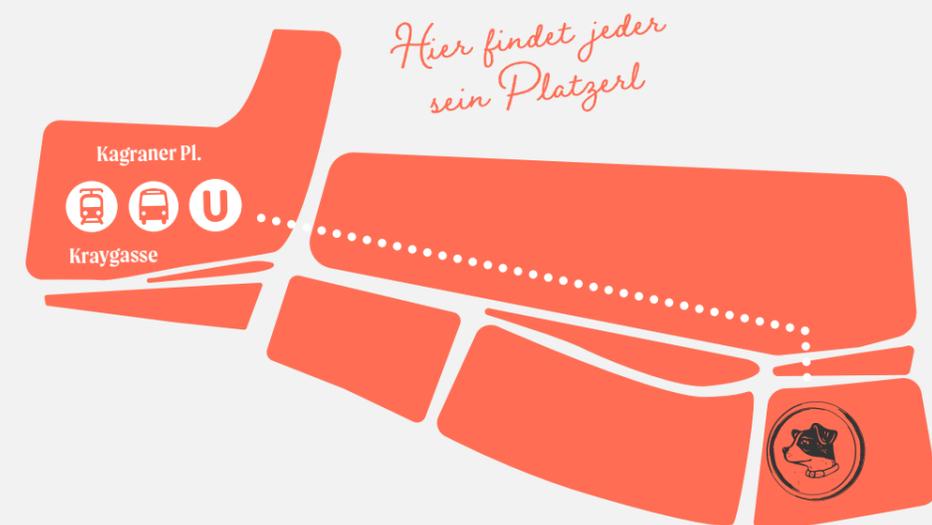
Thomas Schimmler

Tel. +43 24100-412
info@napoleon.wien

Ihre Ansprechperson

So kommen Sie zu uns

Das Gasthaus Napoleon ist mit der U1, Haltestelle „Kagranner Platz“, der **Straßenbahnlinie 26** und den **Bussen 22A und 24A**, Haltestelle „Kraygasse“ gut erreichbar. Außerdem gibt es öffentliche Parkplätze rund um das Gasthaus.



NAPO Gastronomie GmbH

Kagranner Platz 33, 1220 Wien www.napoleon.wien

 NapoleonWien  napoleon_wien