



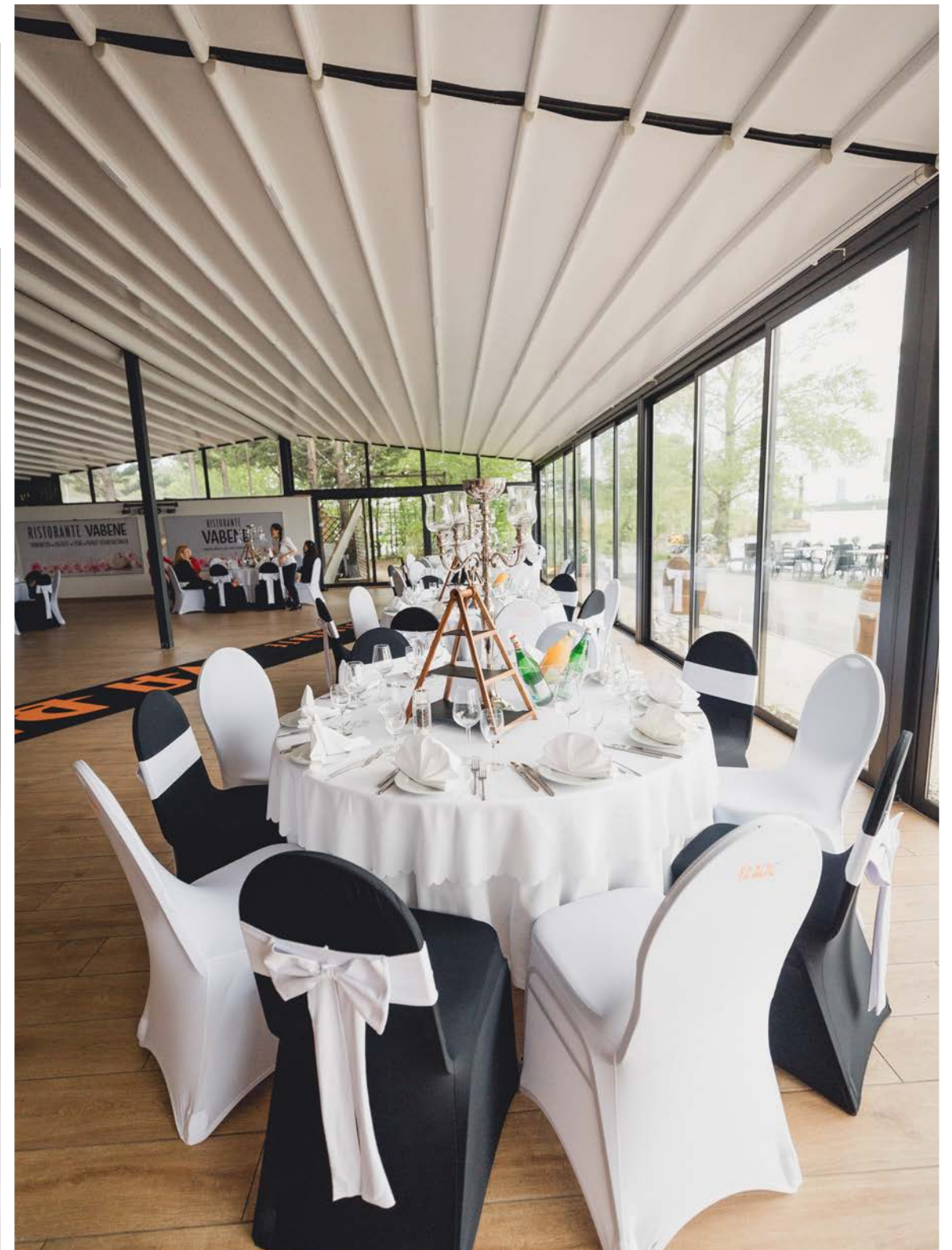
Urlaubsfeeling an der Donau



Mediterrane Küche an der Donau

LOCATION

OB FIRMENFEIER, FAMILIENFEST, HOCHZEIT, SEMINARE, GEBURTSTAG & ANDERE SCHÖNE ANLÄSSE – FESTE FEIERN EGAL ob bei SIBIRISCHER KÄLTE ODER TROPISCHER HITZE , RISTORANTE VABENE HAT BEI JEDER WITTERUNG DAS PASSENDE AMBIENTE . UNSER SOMMER -WINTERGARTEN ÖFFNET AUCH BEI REGENWETTER SEINE PFORTEN DAMIT IHRE EVENT BESTIMMT NICHTS INS WASSER FEHLT . MIT URLAUBSFLAIR DIREKT AM UFER DER DONAU ODER IN DER HEIMELIGEN GASTSTUBE - FESTE SOLLTE MAN JA BEKANNTERWEISE FEIERN WIE SIE FALLEN. GERNE GEHEN WIR AUF IHRE PERSÖNLICHEN WÜNSCHE EIN! IM ZENTRUM VON WIEN DIREKT AM WASSER GELEGEN. DIE AUSSICHT AUF DIE DONAU, DIE STADT WIEN, DIE UNO CITY UND DIE VORBEIFAHRENDEN SCHIFFE IST EINZIGARTIG UND SORGT FÜR EINE HERRLICHE ATMOSPHÄRE DIE ENDLOSE WEITE DES HIMMELS, DER RAUSCHENDE STROM, AM HORIZONT DIE WOLKENKRATZER DER DONAU-CITY UND DIE ANGEFAHRENE BOOTE AUF HAUSEIGENEN STEG. DEN EINZIGARTIGE AUSBLICK, DIE RUHELAGE UND DIE GUTE ÖFFENTLICHE ANBINDUNG, DAS GIBT ES NUR EINMAHL IN WIEN



Veranstaltungs-Räumlichkeiten



BEGRÜßUNG AUF DER WUNDERSCHÖNEN
DONAUPROMENADE - TERRASSE MIT HERRLICHEM
FERNBLICK MIT SEKT, SEKT ORANGE, APEROL, HUGO
ODER BOWLE, FÜR DIE KLEINEN GÄSTE
ORANGENSAFT. ANSCHLIEßEND BEGLEITEN WIR SIE IN
DEN
WUNDERSCHÖN GEDECKTEN FEST - ODER
DONAUSAAL

LEGEN SIE DIE ORGANISATION IHRER HOCHZEIT IN
DIE HÄNDE UNSERES ERFAHRENEN TEAMS! ZUR
AUSWAHL FÜR IHRE HOCHZEITSFEIER STEHEN:

DER RISTORANTE VABENE FEST JE NACH TAFEL

BZW. BESTUHLUNG:
RISTORANTE-VABENE
BIETET BIS ZU 400 SITZPLÄTZE INDOOR ALS AUCH
OUDOOR UND ALLE RÄUME HABEN TERRASSEN
BEREICH, SOMIT IST IMMER EINE KOMBINATION VON
DRINNEN UND DRAUSSEN MÖGLICH



Hochzeit-Trauung

Liebes Brautpaar

ANBEI HABEN WIR FÜR SIE EINEN ÜBERBLICK UNSERER ANGEBOTE
ZUSAMMENGESTELLT.

NATÜRLICH KÖNNEN WIR UNSERE VORSCHLÄGE IHREN WÜNSCHEN INDIVIDUELL ANPASSEN.
GERNE STEHEN WIR IHNEN MIT RAT UND TAT ZUR SEITE UND UNTERSTÜTZEN SIE, UM EIN GELUNGENES & UNVERGESSLICHES FEST FÜR SIE
UND IHRE GÄSTE ZU ARRANGIEREN.

Ihr VabeneTeam

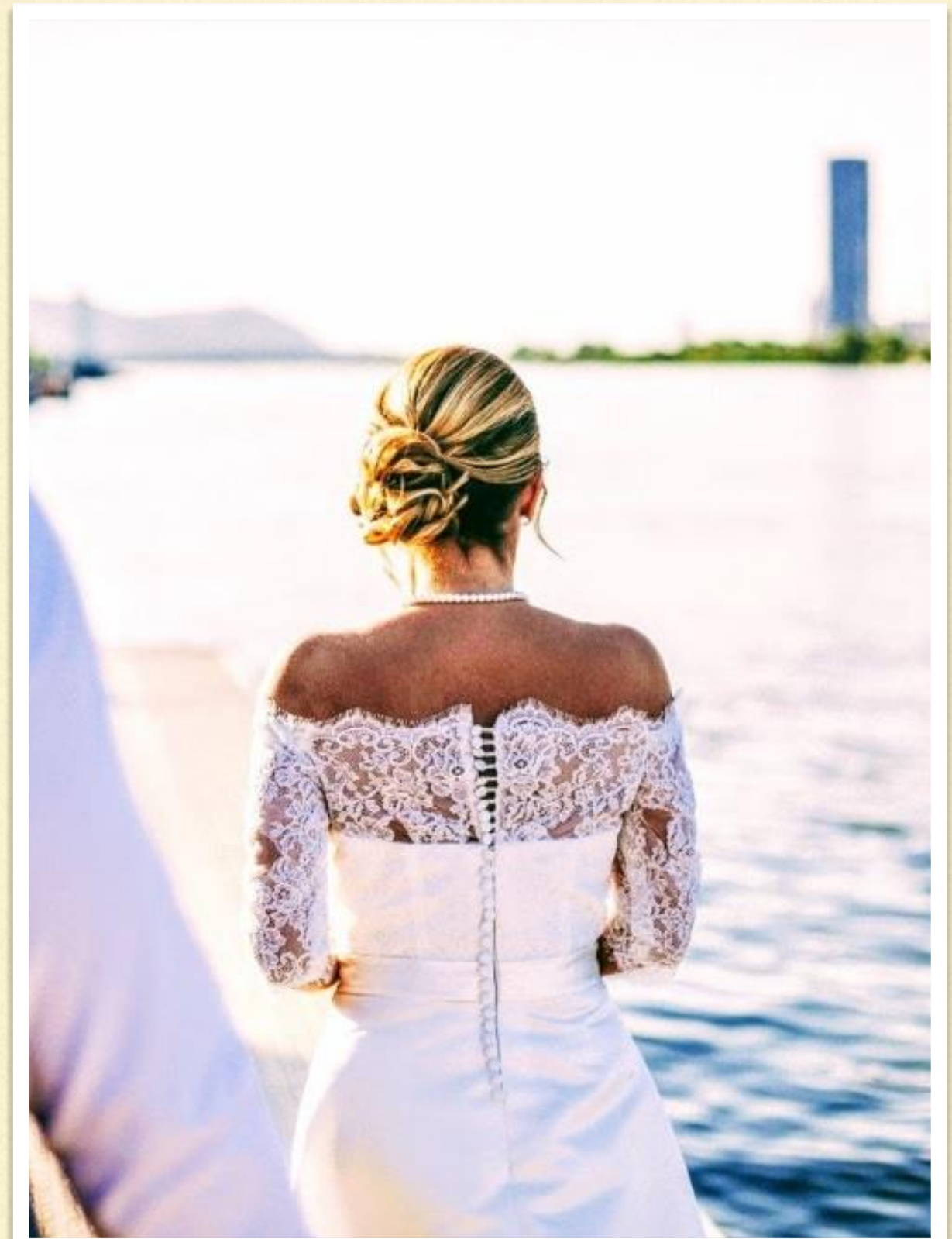
Ein Traum am Wasser, im Herzen Wiens

DIE LOUNGE- PAVILLON BIETET DEN PERFEKTEN RAHMEN FÜR IHRE TRAUUNG,
PLATZ FÜR BIS ZU 80 PERSONEN, STEH- & SITZPLÄTZE GEMISCHT.
DIE ANGESCHLOSSENER DONAU TERRASSE LÄSST SICH PERFEKT FÜR APERITIF ODER AGAPE NUTZEN UND BIETEN SICH AN ALS LOUNGEBEREICH FÜR EINEN EVENT MIT EIGENEM FLAIR.
FÜR EIN TRAUUNGS-SET-UP FALLEN ZUSÄTZLICHE KOSTEN VON € 750,00 AN.

ENTHALTEN DARIN SIND:

- STEHTISCHE WEISS - BEHUSST
- SESSEL WEISS - BEHUSST
- TRAUUNGSTISCH
- MIKROFON, LAUTSPRECHER

ANDERES MOBILIAR KANN GERNE ANGEMIETET WERDEN UND WIRD SEPARAT VERRECHNET.



ÜBER DIE FEIER

ÜBER DIE FEIER

ALLES IST MÖGLICH !!!!!!! BOOTFAHRT, KUTSCHENFAHRT, STANDESAMTLICHE HOCHZEIT AUF UNSERER WUNDERSCHÖNEN PANORAMA TERRASSE.....

SIE SOLLTE WIRKLICH ETWAS GANZ BESONDERES UND UNVERGESSLICHES SEIN.

FÜR SIE ALS GASTGEBER, WIE AUCH FÜR IHRE GÄSTE, SOLL ES UNTERHALTSAM UND VOR ALLEM GLANZVOLL UND PRÄCHTIG VERLAUFEN.

NATÜRLICH SORGEN WIR AUCH DAFÜR, DASS IHRE GÄSTE KULINARISCH VERWÖHNT WERDEN. UNSER KÜCHENCHEF WIRD SEHR GERNE AUF IHRE SPEZIELLEN WÜNSCHE EINGEHEN UND FÜR SIE UND IHRE GÄSTE EIN PRACHTVOLLES HOCHZEITSMAHL ZUSAMMENSTELLEN. DARAUF ABGESTIMMTE, ERLESENE WEINE EMPFIEHLT IHNEN UNSER RESTAURANTLEITER!

AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN FINDEN SIE EINIGE BUFFETVORSCHLÄGE.
BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS DAFÜR, DAS AUCH WIR PLANEN UND VORBEREITEN MÜSSEN.
DENKEN SIE

DESHALB BITTE DARAN MIT UNS BIS SPÄTESTENS 7 TAGE VOR IHREM FEST ZU BESPRECHEN

WIR ERSUCHEN SIE BIS SPÄTESTENS 7 TAGE VOR DER VERANSTALTUNG UM BEKANNTGABE DER GENAUEN PERSONENANZAHL. NACH DIESER ZAHL ERFOLGT DANN AUCH DIE ABRECHNUNG.

VERANSTALTUNG KLASSISCH

MENÜKARTEN

FARBIGEN SERVIETTEN DEKORATIV GEFALTET

SESSEL ÜBERZÜGE

KERZEN UND DEKORATION DER TAFEL

DAFÜR BERECHNEN WIR € 5,70 PRO GEDECK

BÜFFET KLASSISCH

(AB 25 PERSONEN MÖGLICH, PREISE PRO PERSON)

UNSER MITTERNACHTSIMBISS:

KALTE PLATTEN, AB 20 PERSONEN, PRO PERSON € 9,20

GULASCH SUPPE (MIT GEBÄCK) IM SUPPENTOPF,

AB 20 PERSONEN, PRO PERSON € 8,50

VEGETARISCHE SPEISEN

VEGETARIER UND ALLERGIKER SIND HERZLICH WILLKOMMEN, DAHER KÖNNEN SIE SELBSTVERSTÄNDLICH IN ALL BÜFFET- ODER MENÜVARIATIONEN PASSENDE SPEISEN EINPLANEN.

AUCH HIER ACHTEN WIR STETS AUF FRISCHE

UND SAISONALE PRODUKTE.

WIR BERATEN SIE GERNE ÜBER UNSER SPEISEN ANGEBOT.

SONDERWÜNSCHE

SIE EINEN BESONDEREN WUNSCH BEZÜGLICH DER BÜFFET- ODER MENÜWAHL HABEN, SO WERDEN WIR UNS BEMÜHEN, DIESEN NACH RÜCKSPRACHE MIT IHNEN WEITGEHEND ZU ERFÜLLEN.

FREI NACH DEM MOTTO „GEHT NICHT GIBT'S NICHT!“

IN UNSEREM SAAL IST IMMER PLATZ ZUM TANZEN UND AUCH FÜR STIMMUNGSVOLLE LIVE - MUSIK



Italienisches Büffet

serviert wird : Mediterraner Vorspeisenteller mit



- Mediterrane Oliven Schafskäse Salat ,Würzige Fleischbällchen,Parmesan,Chorizo, Kapernbeeren, Gefüllter Weinblätter ,Norwegischer Räucherlachs ,Pesto,San Daniele,Garnelen,Baby Mozzarella mit Kirsch Paradeisern und Basilikum Pesto, Reichhaltiges Salat-undRohkostbüffet mit Dressings,Essig und Ölspezialitäten,Offenfrisches Brot, Jourgäbeck
- Tomatensuppe mit cremigem Mozzarella und Basilikum Pesto
- Ravioli in Weisswein-Kräutersauce mit Knusprige Rucola
Gem.Filetspitzen auf Mailänder Art mit Fettuccine
Italienisches Kräuterhünchen mit Knoblauch-Kartoffeln,Zwiebeln und Gemüse
Gegrillte Lammkeule „al Forno“mit Calvados,Kapern,Zitrone
Saltimbocca vom Schweinefilet a la Romana“
Gegrillter Zander Zitronenkapernbeerenbutter,dazu Risotto
- Herzoginkartoffeln,Fettuccine,Mediterranes Schmorgemüse,Waldpilzrisotto
- Brandteigkrapferl mitNougat-Mascapone.Creme,Panna Cotta mit Beerenragout,Tiramisu mit Minzpesto
- €48,-pro Person
-

Altwienerbüffet

Aus dem Suppentopf

Wiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen

am Büffet wird gereicht

Schweinsmedaillons in Eierschwammerl & Kräutertagliolini & Erbsenschoten

Gemischte Filetspießchen vom Schwein, Huhn & Rind auf Paprikagemüse

Gebratenes Spanferkel mit warmen Speck-Krautsalat & Erdäpfelstrudel
Gebackene Gemischtes / Huhn, Schwein, Sur, Gemüse

Beilage

Salat Büffet

Krautsalat, Nudelsalat, Tomatensalat mit Schafskäse, Gurkensalat, Blattsalat, Mais-Olivensalat, Kartoffelsalat, Tzatziki

Süße Verführung

Marmoriertes Mousse von weißer und dunkler Schokolade, Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster, Käse aus Österreich, Italien & Frankreich, Altwiener Apfelstrudel, Auswahl an klassischen Internationalen Mehlspeisen

€42,- pro Person



Bauern Büffet



Kalte Köstlichkeiten

- Beinschninken mit frischem Kren Schafkäsegupf mit Sommerkräutern auf Rispentomaten
- Mariniert Käferbohnsensalat mit Kernöl
- Tafelspitz im Kürbiskernöl und Roter Zwiebel

Aus dem Suppentopf

- Tafelspitzboullion mit Traditioneller Einlage

Warme Köstlichkeiten

- Dukaten-Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel-Vogelsalat
- Überbackene Beinschinkenfleckerl mit Schnittlauch-Sauerrahm
- Saftgulasch mit Serviettenknödel
- Butterschnitzerl an Waldpilzragout -nach Omas Rezept
- Alt Tafelspitz mit Rösti, Spinat & Apfelkren

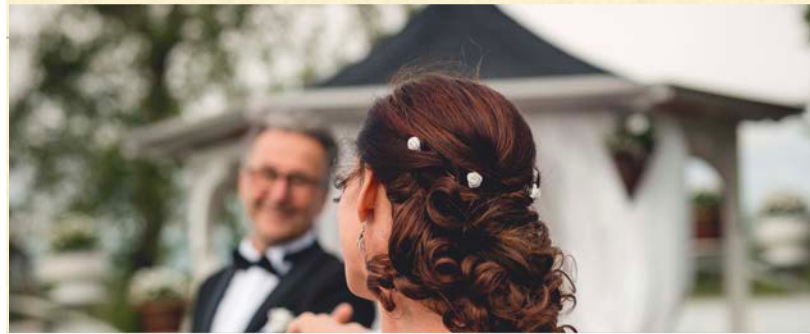
Beilagen

- Reichhaltiges Salat-Rohkostbuffet mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten

Süße Verführung

- Milchrahmstrudel mit Vanillesauce, Kaiserschmarn mit Zwesckenröster, Apfelstrudel, Österreichische Schnittenvariation

€38,-pro Person



€69p.P*

Unser „All-Inclusive-Angebot“ gilt für sechs Stunden
Geht nicht gibt's nicht!“inkl. Personal bis 23 Uhr ****

Aperitif für 1 Stunde

inkl. Prosecco, Prosecco Orange, Aperol, Hugo, für die Kleinen Gäste Orangensaft und
Fruchtsaft, Sodawasser und Bier

Mediterraner Vorspeisenteller mit

Mediterrane Oliven Schafskäse Salat, Würzige Fleischbällchen , Parmesan, Chorizo, Kapernbeeren, Gefüllter
Weinblätter, Norwegischer Räucher Lachs, Pesto , San Daniele, Baby Mozzarella mit Kirsch Paradeisern und
Basilikum Pesto, Ofenfrisches Knoblauch -Brot
Salat- und Rohkostbuffet mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten

Aus dem Suppentopf

Wiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen

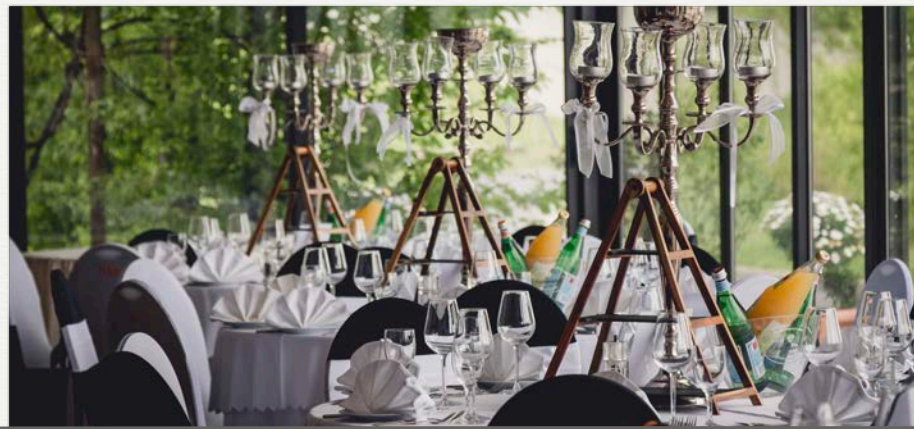
Warme Köstlichkeiten

Schweinsmedaillons in Grüner Pfefferrahmsauce
Mariniertes Maispoullardenbrüstchen in Waldpilzragout
Cannelloni mit Spinat-Schafskäsefülle, Mozzarella gratiniert
Lachs Zitronenkarernbeerenbutter und Rosmarin Gebratenes
Spanferkel mit warmen Speck-Krautsalat und Erdäpfelstrudel
Gemischtes (Huhn, Schwein, Sur, Gemüse)

Die Getränkepauschale

Softdrinks (Apfelsaft, Cola, Fanta, Eistee, Orangensaft, Sodawasser ,
Offenes Bier :Budweiser

Offene Weine Grüne Veltliner und Zweigelt Weingut Pridt,
Kaffe :Wiener Melange, kl. Brauner, Kakao, Caffe Latte , Tee



€79p.P*

Unser „All-Inclusive-Angebot“ **gilt für sieben Stunden**
Geht nicht gibt's nicht!“inkl. Personal bis 23 Uhr ****

Aperitif für 1 Stunde

inkl. Prosecco, Prosecco Orange, Aperol, Hugo, für die Kleinen Gäste Orangensaft und Fruchtsaft, Sodawasser und Bier

Mediterraner Vorspeisenteller mit

Mediterrane Oliven Schafskäse Salat, Würzige Fleischbällchen ,Parmesan, Chorizo, Kapernbeeren, Gefüllter Weinblätter, Norwegischer Räuchern Lachs, Pesto ,San Daniele, Baby Mozzarella mit Kirsch Paradeisern und Basilikum Pesto, Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten Ofenfrisches Knoblauch -Brot

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzboulion mit traditioneller Einlage

Warme Köstlichkeiten

Schweinsmedaillons in Grüner Pfefferrahmsauce
Mariniertes Maispoullardenbrüstchen in Waldpilzragout
Cannelloni mit Spinat-Schafskäsefülle, Mozzarella gratiniert
Lachs Zitronenkarernbeerenbutter und Rosmarin Gebratenes
Spanferkel mit warmen Speck-Krautsalat und Erdäpfelstrudel

Gemischtes (Huhn, Schwein, Sur, Gemüse)

Die Getränkepauschale

Softdrinks (Apfelsaft, Cola, Fanta, Eistee, Orangensaft, Sodawasser ,
Offenes Bier :Budweiser,
Offene Weine Grüne Veltliner und Zweigelt Weingut Pridt,
Kaffe :Wiener Melange, kl.Brauner, Kakao, Caffe Latte ,Tee



€89p.P*

„All-Inclusive-Angebot“ gilt für acht Stunden
Geht nicht gibt's nicht!“inkl. Personal bis 23 Uhr ****

Aperitif für 1 Stunde

inkl. Prosecco, Prosecco Orange, Aperol, Hugo, für die Kleinen Gäste Orangensaft und Fruchtsaft, Sodawasser und Bier

Mediterraner Vorspeiseteller mit

Mediterrane Oliven Schafskäse Salat, Würzige Fleischbällchen ,Parmesan, Chorizo, Kapernbeeren, Gefüllter Weinblätter, Norwegischer Räuchern
Lachs, Pesto ,San Daniele, Baby Mozzarella mit Kirsch Paradeisern und Basilikum Pesto,
Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten Ofenfrisches Knoblauch -Brot

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzboulion mit traditioneller Einlage

Warme Köstlichkeiten

Schweinsmedaillons in Grüner Pfefferrahmsauce
Mariniertes Maispoulardenbrüstchen in Waldpilzragout
Cannelloni mit Spinat-Schafskäsefülle, Mozzarella gratiniert
Lachs Zitronenkarernbeerenbutter und Rosmarin Gebratenes Spanferkel mit warmen Speck-Krautsalat und Erdäpfelstrudel
Gemischtes (Huhn, Schwein, Sur, Gemüse)

Süße Verführung

Brandteigkrapferl mit Nougat-Mascarpone-Creme, Panna Cotta mit Beerenragout
Tiramisu mit Minz-pesto, Frischer Obstsalat mit Grappa
Auswahl an klassischen Internationalen Mehlspeisen ,
Sacher, Creme, Esterhazy, Punschnitte

Die Getränkepauschale

Softdrinks (Apfelsaft, Cola, Fanta, Eistee, Orangensaft, Sodawasser , Offenes Bier :Budweiser,
Offene Weine Grüne Veltliner und Zweigelt Weingut Pridt, Kaffee :Wiener Melange, kl. Brauner, Kakao, Caffe Latte , Tee

Grillparty

Schmankerl vom Holzkohlen Grill

Ab 30 Personen , €43p.P*

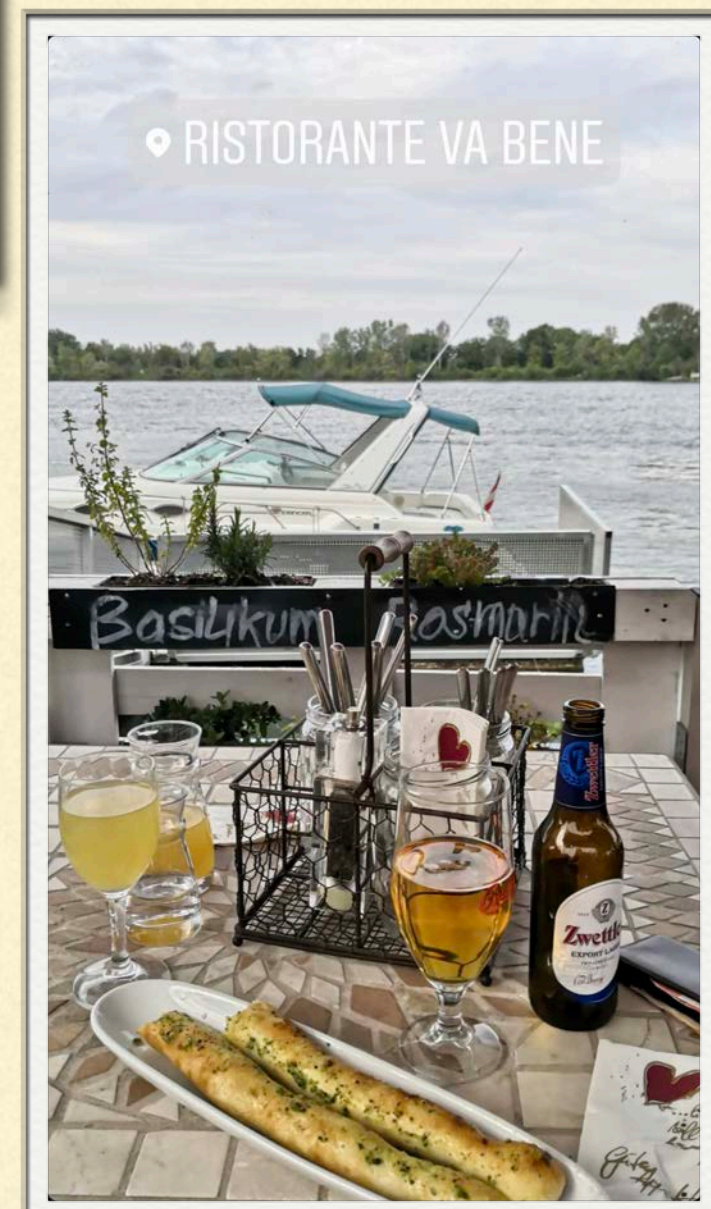
Schafskäse mariniert mit Zwiebeln, Pfefferoni und Rosmarin
Mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl
marinierter Gepfeffertes Roastbeef,
Hühnerfilet mit Rosmarin,
Cevapcici, Schweinsmedaillons, Putenbrust, Lachsfilet,
Calamari mit Knoblauchöl
Spareribs ,Party Spieße ,Kräuterschopf
Bratwurstschnecken, Käsekrainer, Bernerwurst

Als beilagen

Grillgemüse /Zucchini, Champignon, Maiskolben, Folienkartoffeln,
Basilikum Tomaten,
Paprika mit Kräuterbutter,
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark Dip

Salat Büffet

Tomaten Salat mit Schafskäse, Gurken Salat,
Blatt Salat, Mais-Oliven Salat, Kraut Salat, Kartoffel Salat,
Schwarzwurzel Salat Tzatziki,



Weihnachtsfeier „All-Inclusive“

Stille Nacht... - Weihnachtliches Buffet

€89p.P* gilt für sechs Stunden



Weihnachtliche Vorspeisenvariation mit:

Parmaschinken mit Antipasti L/M/O

Mozzarella / Paradeiser / Rucola / Basilikumpesto G/H/L

Geräuchertes Gravedlachsfilet D

Roastbeef vom Black Angusrind F/M

Gemischter Gebäckkorb

Aus dem Suppentopf

Wienersuppen Topf A/G/L

Warme Köstlichkeiten

Boeuf Stroganoff mit Kräuter Spätzle

Parmesan Risotto / getrocknete Paradeiser G/L

Gebackene Jungschweinsmedaillons Mozzarella, Prosciutto gefüllt

Zander gegrillt Ratatouille Gemüse ,Polentaschnitte & Safransauce

Die Getränke:

- In unserem Garten: Himmlischer Weihnachtspunsch und Bratkartoffeln

Alkoholfreie Getränke:

Apfelsaft, Cola, Kräuterlimonade, Orangensaft und Mineralwasser

Offenes Bier:

Budweiser

Offene Weine:

- DAC Grüner Veltliner, Weingut Heiderer-Mayer Wagram
- Blaufränkisch, Weingut Heiderer-Mayer Wagram
-

Kaffee:

- Wiener Melange, kleiner Brauner, großer Brauner, Cappuccino, Café Latte

Zusätzliche Leistungen

EIGENE TORTEN - TELLERGELD

NATÜRLICH KÖNNEN SIE TORTEN UND KUCHEN FÜR BESONDERE ANLÄSSE SELBST MITBRINGEN, FÜR SERVICE UND BEDIENUNG WIRD EIN TELLERGELD VON € 3,00 PRO PERSON VERRECHNET.

GETRÄNKE

WIR EMPFEHLEN BEI GRUPPEN UND EVENTS JEWELNS EINEN ROTEN UND WEISSEN TISCHWEIN AUSZUWÄHLEN. GERNE BERATEN WIR SIE DIESBEZÜGLICH! UNSERE WEINKARTE BIETET EINE VIELFALT VON ÖSTERREICHISCHEN WEINEN AN (SPRITZIG, ROT, WEISS UND SÜSS) MIT EINEM EINSCHLAG VON 1 WEINEN.

DIE AKTUELLE WEIN- UND GETRÄNKEKARTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE WWW.ristorantevabene.at UNTER SPEISEN.

WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS SICH DIE WEINKARTE JAHRGANGS BEDINGT UND JE NACH VERFÜGBARKEIT VERÄNDERN KANN. DIE GETRÄNKE WERDEN NACH VERBRAUCH VERRECHNET, EINE PAUSCHALE IST AUCH MÖGLICH.

STOPPELGELD

BEI MITGEBRACHTEN **WEINEN** WIRD EIN STOPPEL - GELD VON € 24,00 PRO FLASCHE

TECHNIK

GERNE STELLEN WIR IHNEN UNSERE TECHNIK ZUR VERFÜGUNG: BESCHALLUNG (2 AKTIVBOXEN, MISCHPULT , FUNKMIKRO) € 250,00

BEAMER & LEINWAND € 150,00

ÖFFNUNGSZEITEN & SERVICE-PAUSCHALE

FÜR IHRE FEIERLICHKEIT VERRECHNEN WIR KEINE RAUMMIETE UND EINER „OPEN END“ FEIER IN UNSEREM HAUS STEHT NICHTS IM WEGE.

AB 23.00 UHR BERECHNEN WIR PRO STUNDE EINE SERVICE-PAUSCHALE

€ 42,- P. MITARBEITER /50,- P. SUPERVISOR/STUNDE

SPERRSTUNDE IST 02:00 UHR

Lebensmittelverordnung :

Wir weisen darauf hin, dass aus Gründen der von uns zu beachtenden Vorschriften hinsichtlich Lebensmittelhygiene (vgl. Abschn. IX Z4 u. Abschn. XI der Lebensmittelverordnung eine über einen gewissen Zeitraum hinausgehende Bereithaltung der Speisen bei Zimmertemperatur untunlich ist und deshalb das Buffet nur zeitbegrenzt (max. 2,5 Std. ab Buffetbeginn) in unserem Buffetzimmer aufgestellt werden kann.

Aus erwähnten Gründen ist es für Sie und Ihre Gäste auch nicht möglich Speisen vom Buffet nach Hause mitzunehmen.

RESERVIERUNG & KUNDENBEDINGUNGEN

WIR ERSUCHEN SIE BIS SPÄTESTENS 7 TAGE VOR DER VERANSTALTUNG UM BEKANNTGABE DER GENAUEN PERSONENANZAHL. NACH DIESER ZAHL ERFOLGT DANN AUCH DIE ABRECHNUNG.- FÜR DIESE ANZAHL WERDEN RAUM, SPEISEN UND GEDECKE FÜR SIE VORBEREITET UND VERRECHNET.

KUNDENBEDINGUNGEN UNSERE ANZAHLUNGSBEDINGUNGEN:

A conto Zahlung: Um Ihre Reservierung zu fixieren, ersuchen wir Sie innerhalb von 7 Tagen ab Reservierung, um eine Anzahlung in Bar .

Den Restbetrag bezahlen Sie bitte am Vortag der Veranstaltung in bar bei uns.

Die a conto Zahlung wird bei Stornierung der bereits fixierten Reservierung als Stornogebühr einbehalten!!

BIS 30 PERSONEN € 300,00 – BIS 50 PERSONEN € 500,00 – ab 80 PERSONEN € 1.000,00

„All-Inclusive-Angebot“ gilt für sechs-sieben oder acht Stunden

Für Beginn vor Pauschale werden alle Getränke laut Karte verrechnet .

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Ihrer Planung das nach Ablauf Alle Pauschalen Varianten jeder weitere Stunde zwischen 650€ und 1250€ je nach Personenzahl berechnet wird

So erreichen Sie uns
Ristorante Va bene
Lindmayerstraße 1
1020 Wien
(direkt an der Donau)
Telefon: 06767084747
E-Mail: office@ristorantevabene.at
Web: www.ristorantevabene.at

Öffnungszeiten

In den Sommermonaten ist unser Ristorante - Mittwoch -Sonntag von 12 Uhr geöffnet.
Winter durchgehend offen.

Eigener Parkplatz vor dem Haus

Anfahrt

Mit den Öffis:

U2 Stadion bzw. Donaumarina

Autobus 79A Richtung Kaiserebersdorf bis Ausstiegsstelle Dammhaufengasse
6 Min. Fußweg bis Dammhaufen 50/Lindmayerstraße 1

Mit dem Auto:

Über A23 Südosttangente – Abfahrt Handelskai

Danach rechte auf die B14 – ca. 1 km Richtung Hafen Freudenau

Unter der Grünhaufenbrücke durch und gleich rechts, über die Brücke und dann der Beschilderung folgen

Mit dem Boot

Sie können auch mit dem Boot zu uns zufahren, wir haben eine eigene Anlegestelle