



# Feiern



Seehöhe 172m



[www.bezirksalm.at](http://www.bezirksalm.at)



# Nachhaltig

Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und behandeln sie als hohe Priorität.

- Mitarbeiter
- Mülltrennung
- Ökologische Reiniger
- Ökologische Verpackungen
- Ölverwertung
- Effektive stromsparende Geräte



**THE GLOBAL GOALS**

# Unser Angebot

Liebe Madln & Buam,

egal ob ihr bereits eine konkrete Vorstellung von eurer Feier habt oder euch von unserem Team von Anfang an beraten lassen möchtet.

Gemeinsam entwickeln wir ein maßgeschneidertes Menü, individuell für eure Veranstaltung.

Was unseren Service auszeichnet, ist die persönliche Betreuung sowie unsere langjährige Erfahrung, die wir jedem Gast zusichern können.

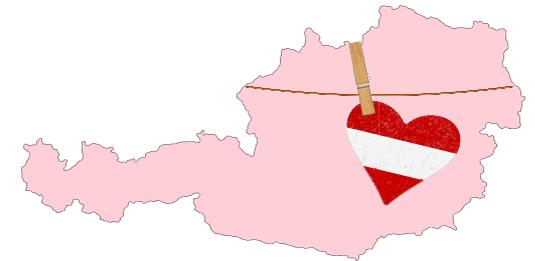
„Gastfreundschaft beginnt mit gutem Essen.“

[www.bezirksalm.at](http://www.bezirksalm.at)



# Regional

Eine unserer Leitlinien ist es, regionale und saisonale Produkte zu kaufen und diese mit höchster Sorgfalt zu verarbeiten. Der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln ist uns sehr wichtig.



## HIER EIN AUSZUG AUS UNSEREN PARTNERN

- Regionale Weinbauern
- Regionale Bier Brauereien
- Morandell
- Metro
- Salon Beef Kröswang
- Steirer Fleisch
- Regionale Erdäpfel & Gemüsebauern
- Pius Fisch
- Szihn
- Schöny Fleischerei

2025

## KUNDE

NAME:

TEL.:

E-MAIL:

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

DATUM:

ORT:

GÄSTE: 80 ERWACHSENE / 10 KIDS

## ABLAUF DER VERANSTALTUNG

EINTREFFEN DER GÄSTE:

BUFFET ERÖFFNUNG:

ENDE DER VERANSTALTUNG:

## ANSPRECHPARTNERIN

LISA-MARIE SCHEIBREIN

0664 / 35 3636 7



# Ablauf

13:00 Uhr

Aufbau durch das Catering Team

17:00 Uhr

Eintreffen der Gäste

19:00 Uhr

Buffet Eröffnung

02:00 Uhr

Voraussichtliches Ende der Veranstaltung

Danach

Abbau durch das Catering Team





# Gedeck

## Gedeck Gänseblümchen 3,50 € pro Gast

- Papierserviette
- Besteck, Gläser und Teller

## Gedeck Enzian 5 € pro Gast

- Stoffserviette
- Platzteller, Besteck, Teller und Gläser

Kinder 4 - 13 Jahren werden mit 3,50 € verrechnet



## Gedeck Edelweiss 9 € pro Gast

- Stoffserviette
- Platzteller, Besteck, Teller und Gläser
- Tischdeko im Alm Stil

Kinder 4 - 13 Jahren werden mit 3,50 € verrechnet

## Geschirrpauschale Buffet

- |                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| • Suppenchafing      | • Menagen                     |
| • Chefing Dish       | • Vorspeiseplatten            |
| • Brennpasten        | • Salatschüsseln              |
| • Buffet Vorleger    |                               |
| • Buffetbeschriftung | ist im Buffetpreis inkludiert |



# Buffet Gänseblümchen

35 € pro Gast

## VORSPEISEN bitte wähle 1 Speise aus

Bunter Bauernsalat | Schafskäse | Oliven | Gebäck  
Rindsuppe | Tiroler Speck Knödel | Kräuterfritatten  
Saisonale Cremesuppe 

## HAUPTSPEISEN\*

Duroc Schnitzel oder Hühnerfilet gebacken  
Petersilerdäpfel | Erdäpfelsalat  
Ofenfrisches Bierbrat'l vom Jungschwein  
Sauerkraut | Topfen - Serviettenknödel  
Gegrilltes Brüstl vom heimischem Ferilandhuhn  
Speckmantel | Ziegenkäse | Spinat | Butterreis  
Schafskäse Spinatstrudel  
Blattsalat | Kräuterdip  
Gebratene Polentaschnitten   
sommerliches Gemüseragout

## DESSERT bitte wähle 1 Speise aus

Alt Wiener Kaiserschmarrn | Apfelmus  
Apfelstrudel oder Topfenstrudel | Vanillesauce

\*Bis 50 Gäste

- 3 Speisen zur Auswahl bei der Hauptspeise

Ab 50 Gäste

- 4 Speisen zur Auswahl bei der Hauptspeise
- Kinder 4 - 13 Jahren werden mit -50% verrechnet
- Aufpreis für BIO - Produkte nach Absprache

## SALAT

Optional buchbares Salat Buffet: 5 € / Gast

Blattsalat | Erdäpfelsalat  
Gurkensalat | Bauernsalat



# Buffet Enzian

## VORSPEISEN

Beef Tartare  
Paprikamarmelade | Röstzwiebel\*

Ochsenherzparadeiser  
Büffelmozzarella | Basilikumpesto\*

Antipasti\* 

Bunter Bauernsalat  
Schafskäse | Oliven\*

Rote Rüben Carpaccio | Karotten-Sesamcreme\* 

Rindsuppe  
Tiroler Speck Knödel | Kräuterfritatten

Saisonale Cremesuppe 

\*Ofenfrisches Gebäck

## DESSERT

bitte wähle 2 Speisen aus

Alt Wiener Kaiserschmarrn | Apfelmus  
Apfelstrudel oder Topfenstrudel | Vanillesauce  
Schokoladenbrownie | Sauerkirschen 

## HAUPTSPEISEN

Alt Wiener Zwiebelrostbraten  
vom österreichischem Salon Beef  
Braterdäpfel | Röstzwiebel Fächergurkerl

Duroc Schnitzel oder Hühnerfilet gebacken  
Petersilerdäpfel | Erdäpfelsalat

Ofenfrisches Bierbratl vom Jungschwein  
Sauerkraut | Topfen - Serviettenknödel

Gegrilltes Brüstl vom heimischem Ferilandhuhn  
Speckmantel | Ziegenkäse | Spinat | Butterreis

Schafskäse Spinatstrudel  
Blattsalat | Kräuterdip

Gebratene Polentaschnitten   
sommerliches Gemüseragout

Ofenfrisches Röstgemüse | 2erlei Erdäpfel  
Oliven | Kräuter 

45 € pro Gast

Bis 50 Gäste

- 3 Speisen zur Auswahl bei Vor- & Hauptspeisen

Ab 50 Gäste

- 4 Speisen zur Auswahl bei Vor- & Hauptspeisen
- Kinder 4 - 13 Jahren werden mit -50% verrechnet
- Aufpreis für BIO - Produkte nach Absprache

## SALAT

Optional buchbares Salat Buffet: 5 € / Gast

Blattsalat | Erdäpfelsalat  
Gurkensalat | Bauernsalat





# Buffet Edelweiss

## VORSPEISEN

Hausgebeitzter BIO Saibling  
Avocado | Limettencreme

Beef Tartare  
Paprikamarmelade | Röstzwiebel\*

Ochsenherzparadeiser  
Büffelmozzarella | Basilikumpesto\*

Antipasti\* 

Bunter Bauernsalat  
Schafskäse | Oliven\*

Rote Rüben Carpaccio | Karotten-Sesamcreme\* 

Rindsuppe  
Tiroler Speck Knödel | Kräuterfritatten

Saisonale Cremesuppe 

\*Ofenfrisches Gebäck

## DESSERT

bitte wähle 2 Speisen aus

Alt Wiener Kaiserschmarrn | Apfelmus

Apfelstrudel oder Topfenstrudel | Vanillesauce

Schokoladenbrownie | Sauerkirschen 

## HAUPTSPEISEN

BIO Saiblingsfilet gebraten  
Fenchel Paradies Orecciette

Rinderfilet | Erdäpfelpüree  
Karotten | Portwein

Alt Wiener Zwiebelrostbraten  
vom österreichischem Salon Beef  
Braterdäpfel | Röstzwiebel Fächergurkerl

Duroc Schnitzel oder Hühnerfilet gebacken  
Petersilerdäpfel | Erdäpfelsalat

Steirisches Backhendl | Erdäpfelsalat

Ofenfrisches Bierbrat'l vom Jungschwein  
Sauerkraut | Topfen - Serviettenknödel

Gegrilltes Brüstl vom heimischem Ferilandhuhn  
Speckmantel | Ziegenkäse | Spinat | Butterreis

Schafskäse Spinatstrudel  
Blattsalat | Kräuterdip

Gebratene Polentaschnitten   
sommerliches Gemüseragout

60 € pro Gast

Bis 50 Gäste

- 3 Speisen zur Auswahl bei Vor- & Hauptspeisen

Ab 50 Gäste

- 4 Speisen zur Auswahl bei Vor- & Hauptspeisen
- Kinder 4 - 13 Jahren werden mit -50% verrechnet
- Aufpreis für BIO - Produkte nach Absprache

## SALAT

Optional buchbares Salat Buffet: 5 € / Gast

Blattsalat | Erdäpfelsalat  
Gurkensalat | Bauernsalat



# Buffet Vegetarisch

## VORSPEISEN

Avocadomousse | Gemüsetartare

Marinierte Zucchiniestreifen  
Rucola | Kirscharpadeiser | Parmesan

Rote Rüben Carpaccio | Karotten-Sesamcreme 

Antipasti 

Ochsenherzparadeiser  
Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Bunter Bauernsalat  
Schafkäse | Oliven\*

Klare Gemüsesuppe  
Kräuterfritatten

Saisonale Cremesuppe 

Gazpacho

Ofenfrisches Gebäck

## DESSERT

Alt Wiener Kaiserschmarren | Apfelmus

Crème Brûlée 

Schokobrownie | Sauerkirschen

## HAUPTSPEISEN

Spinat Bergkäse Knöderl  
Parmesansauce | I geschmorte Kirscharpadeiser

Gefüllter Paprika  
Couscous | Paradeisersauce

Käsespätzle  
Röstzwiebel | Lauch

Kichererbsenragout   
Süßerdäpfel | Zitronenjoghurt

Steinpilze á la Crème  
Topfen-Serviettenknöderl

Ricotta Spinat Ravioli  
Trüffelschaum | Blattsalat

Gebratene Polentaschnitten   
Sommerliches Gemüseragout

Ofenfrisches Röstgemüse   
Zerlei Erdäpfel | Oliven | Gartenkräuter

45 € pro Gast

### Bis 50 Gäste

- 3 Speisen zur Auswahl bei Vor- & Hauptspeisen

### Ab 50 Gäste

- 4 Speisen zur Auswahl bei Vor- & Hauptspeisen
- Kinder 4 - 13 Jahren werden mit -50% verrechnet
- Aufpreis für BIO - Produkte nach Absprache

## SALAT

Optional buchbares Salat Buffet: 5 € / Gast

Blattsalat | Erdäpfelsalat  
Gurkensalat | Bauernsalat

# Buffet Vegan

## VORSPEISEN

Antipasti\*

Avocadomousse | Gemüsetartare

Rote Rüben Carpaccio  
Wasabischaum | Topinambur

Pastinaken Birnensuppe  
Papadam

Karotten Kokossuppe

\*Ofenfrisches Gebäck

## DESSERT

Schokoladenbrownie | Sauerkirschen

Kokosmilchreis | safranbirne | Heidelbeeren

## HAUPTSPEISEN

Gefüllter Paprika  
Couscous | Paradeisersauce

Kürbis Ravioli  
eingelegerter Kürbis | Rucola

Kichererbsen Spinat Ragout  
Süßerdäpfel | Zitronenjoghurt

Gemüsecurry | Basmatireis

Gebratene Polentaschnitten  
Sommerliches Gemüseragout

Zitronen Couscous  
Ofengemüse | Kräuterpesto



45,00 € pro Gast

### Bis 50 Gäste

- 3 Speisen zur Auswahl bei Vor- & Hauptspeisen

### Ab 50 Gäste

- 4 Speisen zur Auswahl bei Vor- & Hauptspeisen
- Kinder 4 - 13 werden mit -50% verrechnet
- Aufpreis für BIO - Produkte nach Absprache

## SALAT

Optional buchbares Salat Buffet: 5 € / Gast

Blattsalat | Erdäpfelsalat  
Gurkensalat | Bauernsalat

# Buffet BBQ

## VORSPEISEN

Beef Tartare  
Paprikamarmelade | Röstzwiebel\*

Ochsenherzparadeiser  
Büffelmozzarella | Basilikumpesto\*

Antipasti\* 

Bunter Bauernsalat  
Schafskäse | Oliven\*

Rote Rüben Carpaccio | Karotten-Sesamcreme\* 

\*Ofenfrisches Gebäck

## GEMÜSE & CO

Erdäpfel  
Zucchini | Melanzane | Mais  
Paprika | Haloumi

## SAUCEN

Cocktaildip | Knoblauchdip | BBQ  
Senf & Ketchup

## FLEISCH

Rib Eye Steak vom österreichischen Salon Beef

Schweinsschopf Steak

Bezirks Alm Spareribs

Freiland Hühnerkeulen

Wienerwald  
Käsekrainer | Bratwürstel

## SALATE

Blattsalat | Erdäpfelsalat  
Krautsalat | Bauernsalat

## DESSERT

Alt Wiener Kaiserschmarrn | Apfelmus  
Apfelstrudel oder Topfenstrudel | Vanillesauce  
Schokoladenbrownie | Sauerkirschen 

45,00 € pro Gast

### Bis 50 Gäste

- 3 Speisen zur Auswahl bei Vorspeisen
- 2 Speisen zur Auswahl bei Dessert

### Ab 50 Gäste

- 4 Speisen zur Auswahl bei Vorspeisen
- 2 Speisen zur Auswahl bei Dessert
- Kinder 4 - 13 Jahren werden mit -50% verrechnet
- Aufpreis für BIO - Produkte nach Absprache

## SPANFERKEL

Semmelfülle | Krautsalat  
ab 30 Gäste buchbar  
Aufpreis 5 € | Gast

# Mitternachtssnacks

Feiern macht hungrig – und herzlich geht immer!  
Deshalb gibt's für euch leckere Mitternachtssnacks.

## Snack Gänseblümchen 6,00 € pro Gast

- Chili Con oder Sin Carne 🌿

## Snack Enzian 7,50 € pro Gast

- Leberkäse Trilogie mit Gebäck
- Senf, Ketchup, Mayo, Kren, Gurkerl, Pfefferoni

## Snack Edelweiss 10,00 € pro Gast

- Leberkäse Trilogie mit Gebäck
- Senf, Ketchup, Mayo, Kren, Gurkerl, Pfefferoni
- Chili Con oder Sin Carne

## Snack Gipfelkäse 12,00 € pro Gast

- Variation internationaler Käsesorten
- Nüsse
- Weintrauben
- Ofenfrisches Gebäck





# Getränke

## Pauschale Gänseblümchen

4 Std. 22,00 € | 5 Std. 27,00 € | 6 Std. 32,00 € | 7 Std. 37,00 € | 8 Std. 42,00 €  
ab der 8 Std. verrechnen wir 2 € / Gast für jede weitere Std.

- Hausweine - Grüner Veltliner (Ursprung), Zweigelt (Ursprung)
- Bier Hirter Märzen
- Mineral still & prickelnd
- Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft
- Kaffee & Tee

## Pauschale Enzian

4 Std. 28,00 € | 5 Std. 34,00 € | 6 Std. 40,00 € | 7 Std. 46,00 € | 8 Std. 52,00 €  
ab der 8 Std. verrechnen wir 4 € / Gast für jede weitere Std.

- Markenweine z.B. Gemischter Satz (Edlmoser), Muskateller (Krispel), Hannes Reh (Heideboden)
- Rosecco
- Aperol, Campari, Hugo
- Bier Hirter Märzen, Bio Zwickl, 1270 Hirter
- Mineral still & prickelnd
- Bezirks Alm Kräuterlimonade
- Coca Cola, Cola Zero, Almdudler, Frucade, Eistee
- Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft
- Kaffee & Tee

## Pauschale Edelweiss

4 Std. 36,00 € | 5 Std. 46,00 € | 6 Std. 56,00 € | 7 Std. 66,00 € | 8 Std. 76,00 €  
ab der 8 Std. verrechnen wir 6 € / Gast für jede weitere Std.

- Premiumweine z.B. Federspiel (Hirtzberger), Das Phantom (K+K) oder andere Optionen
- Rosecco (Champagner auf Anfrage)
- Aperol, Campari, Hugo
- Bier Hirter Märzen, Bio Zwickl, 1270 Hirter, Gutmann Weizen, Trumer Pils, Corona
- Mineral still & prickelnd
- Bezirks Alm Kräuterlimonade
- Coca Cola, Cola Zero, Almdudler, Frucade, Eistee
- Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft
- Kaffee & Tee

• Kinder von 4 bis 13 Jahren werden mit -50 % des Preises verrechnet.



# Getränke

## Wein & Co

- Hauswein Weiss 1,00l / 14,00 €
- Regionale Markenweine Weiss 0,75l / 17,00 €
- Regionale Premiumweine Weiss 0,75l / 36,00 €
- Hauswein Rot 1,00l / 14,00 €
- Regionale Markenweine Rot 0,75l / 22,00 €
- Regionale Markenweine Rot 0,75l / 45,00 €
- Rosecco 0,7l / 19,00 €

## Bier

- Bier Hirter Märzen 0,5l / 3,20 €
- Bier Hirter Märzen 30l / 180,00 €
- Bier Hirter Märzen 50l / 280,00 €
- Bio Hirter Zwickl 0,5l / 3,60 €
- Trumer Pils 0,5l / 4,20 €
- Corona 0,33l / 4,50 €
- Gutmann Weizen 0,5l / 4,50 €

## Alkoholfreies

- Vöslauer still & prickelnd 1l / 5,00 €
- Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft 1l / 6,00 €
- Bezirks Alm Kräuterlimonade 1l / 6,00 €
- Coca Cola, Cola Zero, Almdudler, Frucade, Eistee 0,33l / 2,60 €

## Extras

- Kaffee & Tee Portion / 3,50 €
- Holunder 1l / 9,00 €
- Aperol 1l / 29,00 €
- Campari 1l / 29,00 €





# Cocktails

PAUSCHALE oder per VERBRAUCH

3 Std. 25,00 € | 4 Std. 34,00 € | 5 Std. 43,00 € | 6 Std. 52,00 €  
ab der 7 Std. verrechnen wir 5 € / Gast für jede weitere Std.

- Mojito 9,00 €
- Caipirinha 9,00 €
- Espresso Martini 9,00 €
- Aperol Sour 9,00 €
- Whiskey Sour 9,00 €

Falls Cocktails per tatsächlichem VERBRAUCH gewünscht werden,  
beträgt der Mindestumsatz 250 €.

# Longdrinks

PAUSCHALE oder per VERBRAUCH

3 Std. 20,00 € | 4 Std. 26,00 € | 5 Std. 32,00 € | 6 Std. 38,00 €  
ab der 6 Std. verrechnen wir 3 € / Gast für jede weitere Std.

- Gin Tonic 7,50 €
- Moscow Mule 7,50 €
- London Mule 7,50 €
- Bacardi Cola 7,50 €
- Vodka Red Bull 7,50 €

# Schnäpse

- Zirbe 4,00 € / 2cl
- Marille 4,00 € / 2cl
- Haselnuss 4,00 € / 2cl
- Williams Birne 4,00 € / 2cl





## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

### Personal

Folgende Mitarbeiter werden für Ihre Veranstaltung benötigt:

1 Serviceleiter 35,00 €/Std.

3 Servicemitarbeiter 27,00 €/Std.

2 Köche 30,00 €/Std.

1 Hilfskraft 24,00 €/Std.

Das Personal wird nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.  
Auf- sowie Abbauzeiten werden ebenfalls berechnet.

### Transport

Der Transport der Getränke, Lebensmittel & des Equipments wird einmalig mit 149,00 € verrechnet.

Lieferung & Abholung am selben Tag innerhalb von Wien





## OPTIONAL BUCHBARE SPEISEN

- Candybar Sweet & Salty: 5,00 € / Gast
- Marshmallows: 3,50 € / Gast (nur buchbar mit Feuerschale)
- Popcornmaschine: 5,00 € / Gast\*
- Nachos | Käsesauce | Salsa: 7,50 € / Gast\*
- XXL Schokobrunnen mit frischen Früchten: 8,00 € / Gast\*
- Spanferkel | Semmelfülle | Sauerkraut: 20,00 € / Gast\*
- Tellerfeld für Torten: 2,00 € / Gast

\* Ab 30 Gäste buchbar



## OPTIONAL BUCHBARES EQUIPMENT

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unser Equipment zur Verfügung.

- Kühl-LKW: 160,00 €
- Kühltruhe: 35,00 €
- Mobile Bar inklusive Zapfanlage und CO2: 199,00 €
- Oberthekenkühler inklusive CO2: 99,00 €
- Griller & Kohle: 99,00 €
- Heurigengarnitur: 200 x 80 cm 25,00 € / Stk.
- Heurigengarniturhuse Tisch & Bank: 7,00 € / Stk.
- Buffettische 2,20 x 0,90 m 15,00 € / Stk.
- Stehtische inklusive Husse weiß 22,00 € / Stk.
- Zelt 6m x 3m 249,00 €
- Sonnenschirm 3x3m inklusive Standfuß 45,00 €
- Sonnenschirm 3x3m inklusive Standfuß 65,00 €
- Skirting Grau (Buffet-Sichtschutz) 5 m 6,00 € / Stk.
- Tischtücher 2,60 x 1,40 m 7,00 € / Stk.
- Tischtücher 1,20 x 1,20 m 3,50 € / Stk.
- Event Planerin Lisa-Marie Scheibrein: 500,00 €
- Fotobox: ab 340,00 €
- Feuerschale: 70,00 €
- Hufeisen werfen: 60,00 €
- Nagelbaumstamm schlagen: 60,00 €
- Live Musiker: ab 350,00 €
- Musiker- und DJ- Equipment: auf Anfrage



# ANGEBOT

80 ERWACHSENE  
10 KIDS

Buffet Enzian 45,00 € / 3.600,00 €  
Buffet Enzian Kids 22,50 € / 225,00 €

Gedeck Gänseblümchen 3,50 € / 315,00 €

Getränk. Enzian 9 Std. 56,00 € / 4.480,00 €  
Getränk. Gänseblümchen Kids 9 Std. 28,00 € / 280,00 €

2x Skirting Buffet Grau 5 m 6,00 € / 12,00 €  
12x Tischtücher 2,60 x 1,40 m 7,00 € / 84,00 €

Kühl-LKW 160,00 €

1x Serviceleiter 12 Std. 35,00 € / 420,00 €  
3x Servicemitarbeiter 12 Std. 27,00 € / 972,00 €  
2x Köche 10 Std. 30,00 € / 600,00 €  
1x Hilfskraft 12 Std. 24,00 € / 288,00 €

Transport 149,00 €

Zwischensumme 11.585,00 €  
10% 382,50 €  
20% 1.552,00 €

**Total Angebot 13.519,50 €**

*Lisa-Marie & Daniel*



„Mit Liebe gekocht, mit Freude genossen.“

# Kostenaufstellung

## Personenanzahl - Teilnehmer

Daniel Wagner benötigt für diese Veranstaltung, bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung, die Angabe der Anzahl der teilnehmenden Personen. Dies gilt als garantierte Mindestteilnehmeranzahl, für die die Firma Daniel Wagner alle Vorbereitungen trifft und die dem Veranstalter verrechnet werden. Wird bis 3 Tage vor der Veranstaltung keine veränderte Teilnehmeranzahl bekannt gegeben, gilt die in der Bestellung angeführte Teilnehmeranzahl als beauftragt.

Bei Angebotsannahme stimmen Sie damit zu, dass wir Fotos von Ihrer Veranstaltung für Social Media Inhalte verwenden dürfen. Falls Sie dies nicht wünschen, bitten wir um Bekanntgabe.

Die Stornobedingungen sowie alle detaillierten AGB's der Firma Daniel Wagner finden Sie auf [www.bezirksalm.at/agb](http://www.bezirksalm.at/agb)

Daniel Wagner  
Inhaber/Geschäftsführer  
Einzelunternehmen  
ATU 684 90 625  
Handelsgericht Wien

Kontakt  
Daniel Wagner  
0676/9544440  
office@bezirksalm.at

Sitz der Firma  
Carlberggasse 16  
1230 Wien  
Österreich

