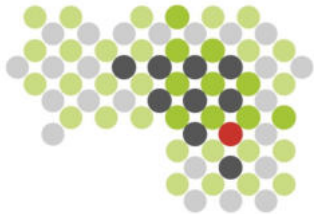


Kulinarik im STEIERMARKHOF

Preise und Angebot gültig bis 31. Dezember 2021



STEIERMARKHOF®
bilden. tagen. nächtigen.

Ekkehard-Hauer-Straße 33,
8052 Graz, Österreich

Tel.: +43 (0)316-8050-7111, Fax: -7151

E-Mail: office@steiermarkhof.at

www.steiermarkhof.at



Auszeichnung
der Stadt
Graz



Auszeichnung
des Landes Steiermark



Kulinarik im STEIERMARKHOF



Preise und Angebot gültig bis 31. Dezember 2021



© Pachernegg

*„Regional, saisonal und mit steirischer Note
täglich frisch für Sie zubereitet -
das ist unsere kulinarische Philosophie“,
Thomas Moyschewitz, Küchenchef.*

Lieber Gast!

Genießen Sie steirische Kulinarik im Steiermarkhof!

Als Bildungszentrum der Landwirtschaftskammer Steiermark legen wir besonderen Wert auf die **Herkunft und Qualität unserer Lebensmittel**.

Ganz im Sinne des Zitates von J.W. Goethe: **„Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah“**, beziehen wir den Großteil unserer Lebensmittel von ProduzentInnen und Betrieben im **Umkreis von 30 Kilometern**. Das schont dank kurzer Lieferwege nicht nur die Umwelt, sondern fördert auch unsere **steirischen Bäuerinnen und Bauern**, die uns mit frischen heimischen Produkten in bester Qualität beliefern.

Im Sinne unserer **„Grünen Linie im Steiermarkhof“**, die sich als Konzept des nachhaltigen und verantwortungsvollen Wirtschaftens durch alle Bereiche des Hauses zieht, achten wir beim Einkaufen auch auf Verpackungsmaterial, Gebindegrößen und Liefermengen.

Der vermehrte Einsatz von **zertifizierten und biologisch produzierten Lebensmitteln** und das Angebot von **saisonal abgestimmten Gerichten** runden unsere Kulinariklinie ab.

Passend zum Essen servieren wir Ihnen **Säfte und Weine von steirischen (Bio-) Betrieben**.

Gerne geben wir Ihnen bei Interesse nähere Informationen zu unseren LieferantInnen.

Lassen Sie es sich schmecken, Ihr

Thomas Moyschewitz



Feiern und Großveranstaltungen



© Pachernegg

Doris Blaha, MA/MSc.

0316 8050 7101

doris.blaha@steiermarkhof.at

Hier klicken: [Virtueller Rundgang Steiermarkhof](#)



Ergänzend bieten wir für **Advent- und Weihnachtsfeiern** zusammengestellte Weihnachtsmenüs an.

Gerne beraten wir Sie mit unserem Themenbeileger,

„Weihnachten feiern im Steiermarkhof“.

Menüauswahl



Bitte beachten Sie bei der Auswahl die Saison der Veranstaltung, da nicht alle Lebensmittel das ganze Jahr über verfügbar sind!

Unsere steirischen Klassiker

(ganzjährig verfügbar)

Vorspeisen	Preis in EUR
Steirische Räucherfischvariation (Forelle, Karpfen, Wels) mit Oberskren (D,G,M)	5,90
Gewürzkürbissalat mit mariniertem Naaser Schafkäse und Kürbiskern-Krenpesto (G,H,L,M)	5,50
Gemischter steirischer Vorspeisenteller nach Saison	5,50
Suppen	Preis in EUR
Rindssuppe (L) mit Einlage nach Wahl (Grießnockerl (A,C,G), Leberknödel (A,C,G), Kräuterschöberl (A,C,G), Fadennudeln (A,C), Frittaten (A,C,G) oder Fleischstrudel (A,C,G,L,M))	2,80
Cremige Krensuppe mit Knusperstangerl (A,C,G,L)	3,50
Schilcherrahmsuppe und Zimtcroustons (A,C,G,L)	3,50
Hauptspeisen	Preis in EUR
Halbes steirisches Backhendl mit Erdäpfelsalat (A,C,L,M)	9,90
Schopfbraten vom Schwein mit gedünstetem Kraut und Serviettenknödel (A,C,G,L,M)	9,90
Steirerschnitzel vom Schwein in der Kürbiskernpanier gefüllt mit Bergkäse und Bauerngeselchtem, dazu Petersilerdäpfel (A,C,G,M)	10,50
Roulade vom Bio Rind in Mostsauce dazu geschmortes Wurzelgemüse und hausgemachte Nudeln (A,C,G,L,M)	13,50
Ossobucco vom Weizer Lamm auf mitgeschmortem Gemüse an cremiger Polenta (A,G,L)	15,90
Steirisches Wurzelfleisch aus der Schweinsschulter auf gestampften Krenerdäpfeln (G,L)	9,90
Gebratene Forelle von Kulmer (grätenfrei) mit Knoblauchbutter und Petersilerdäpfel (A,D,G)	14,90
Polentasterzrolle gefüllt mit saisonalem Wurzelgemüse auf Käferbohnenragout (A,C,G,L)	9,90
Nachspeisen	Preis in EUR
Apfel- (A,C,G,O) oder Topfenstrudel (A,C,G,O), wahlweise mit Vanille- (C,G) oder Fruchtsauce	3,50 4,50
Steirisches Apfeltiramisu (A,C,G,O)	4,90
Hausgemachte Kuchen oder Schnitten nach Wahl	3,50
Bauernhofeis in verschiedenen Sorten auf Anfrage	

Menüauswahl



Bitte beachten Sie bei der Auswahl die Saison der Veranstaltung, da nicht alle Lebensmittel das ganze Jahr über verfügbar sind!

FRÜHLING saisonal

Vorspeisen	Preis in EUR
Ziegenkäsebällchen im Bärlauchmantel an gebackener Weißbrotrolle garniert mit Frühlingskräuter-Radieschensalat (A,C,G,H,L)	5,90
Scheiben vom Weizer Lamm im Kräutermantel auf junger Kohlrabinage und confierten Radieschen (A,G,L,M)	6,50
Suppen	Preis in EUR
Frühlingskräuterschaumsuppe an gebackenem Ei (A,C,G,L)	3,50
Spargelcremesuppe mit eigenen Spitzen, garniert mit Rohschinken chips (A,G,L,M)	3,50
Hauptspeisen	Preis in EUR
Gebratene Forellenfilets von Kulmer auf cremigem Bärlauchrisotto garniert mit sautierten Spargelspitzen (A,D,G,H,L)	14,90
Supreme von der Steirerhendlbrust im Ganzen gebraten an Kohlrabigemüse und Erdäpfelsterz (A,G,L)	13,90
Steirischer Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfel (C,G,L,M)	14,90
Nachspeisen	Preis in EUR
Topfentorte auf steirische Art mit Kürbiskernkrokant und Erdbeermark (A,C,G,H)	4,90
3erlei vom Rhabarber (Kuchen, Kompott und Eis) (A,C,G,H)	4,90

Menüauswahl



Bitte beachten Sie bei der Auswahl die Saison der Veranstaltung, da nicht alle Lebensmittel das ganze Jahr über verfügbar sind!

HERBST saisonal

Vorspeisen	Preis in EUR
Carpaccio von der Rohne mit Vogerlsalat, Birnenchutney, Kren, Kürbiskernkrokant (A,G,H,M,O)	5,90
Steirischer Schinkenspeck mit eingelegten Honignüssen und Sulzerl vom Muskatkürbis (A,C,G,H,L,M)	5,90
Suppen	Preis in EUR
Steirische Schwammerlsuppe mit Heidensterz (A,G,L)	3,50
Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen (A,G,L)	3,50
Hauptspeisen	Preis in EUR
Gebratener Rücken vom Hochschwabhirsch auf Kohl-Speckgemüse dazu Steinpilzpolentanockerl (A,C,G,L,M)	16,90
Würfel vom heimischen Wels in Paprikasauce mit hausgemachten Butterspätzle und Sauerrahmgitter (A,C,D,G,L)	13,90
Gebratene Kürbis-Grieß-Plätzchen auf herbstlichem Rübengemüse mit Kernölsauce (A,C,G,L)	12,90
Nachspeisen	Preis in EUR
Maronimousse im Hippenblatt an marinierten Weichseln (A,C,G,H,O)	4,50
3erlei von der Zwetschke (Eis, gebacken, luftig) (A,C,G,H,O)	4,50

Menüauswahl



Bitte beachten Sie bei der Auswahl die Saison der Veranstaltung, da nicht alle Lebensmittel das ganze Jahr über verfügbar sind!

winter saisonal

Vorspeisen	Preis in EUR
Hausgemachte Wildterrinen mit Birnenchutney und Walnussbrot (A,C,G,L,H,O)	6,50
Gebackene Kürbisspalten auf Rotkrautsalat mit getrockneten Trauben und Birne (A,C,G,O)	4,50
Suppen	Preis in EUR
Steirische Rollgerstlsuppe mit Geselchtem (A,G,L,M)	3,50
Erdäpfel-Lauchsuppe mit Speck-Zwiebelkuchen (A,G,L,M)	3,50
Hauptspeisen	Preis in EUR
Schweinsfischerl im Ganzen gebraten auf Rahmkäferbohnen mit Maisblinis (A,C,G,H,L)	14,50
Knusprige Polentaröllchen auf Käferbohnencreme mit sautiertem winterlichem Wurzelgemüse (A,C,G,H,L)	12,90
Karpfenfilet von Kulmer im Bierteig gebacken, mit Knoblauchdip und lauwarmem Erdäpfelsalat (A,C,D,G,L,M)	13,90
Nachspeisen	Preis in EUR
Honigbratapfel gefüllt mit Maroni und Trockenfrüchten, dazu hausgemachtes Apfel-Zimteis (A,C,G,O)	4,50
Steirische Käsevariation, Butter, hausgemachte Chutneys (A,G,H,M,N,O)	5,50

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer **Advent- und Weihnachtsfeier** im Steiermarkhof.

Stehbuffet

steirische Häppchen

ab 25 Personen buchbar

Auswahlhilfe:

- Pro Person empfehlen wir 5 - 6 Happen
- 25 - 40 Personen max. 4 pikante und 1 - 2 süße Sorten
- ab 41 Personen max. 6 pikante und 1 - 3 süße Sorten
- Zum Aperitif empfehlen wir 1-3 Happen pro Person mit 2 - 4 verschiedenen Sorten.

Pikantes (kalt – lauwarm/warm)

EUR 3,00 pro Stück

- Räucherforellenterrine auf Nussbrot (A,D,G)
- Rindfleischsalat mit Käferbohnen im Glas (C,L,M)
- Weizer Schafkäse im Speckmantel (A,G,M)
- Röllchen vom Styria Beef mit Krenfülle (G,L,M)
- Knusperstangen mit Steirischem Rohschinken (A,C,G,M)
- Jour Gebäck gefüllt (wahlweise mit Schnitzel, faschierte Laibchen, Leberkäse oder Camembert) (A,C,G,)
- Palatschinkenrolle mit hausgebeizter Lachsforelle (A,C,D,G)
- Steirische Käsespieße (G)
- Pikante Fleischbällchen (A,C,G,M)
- Gebackene Flügerl vom Steirerhendl (A,C)
- Gerolltes Steirerschnitzel (A,C,G) auf Erdäpfelsalat (L,M)
- Schopfbraten mit Apfelkren (M)
- Saisonales Bratgemüse im Glas, dazu knuspriges Baguette (A)
- Käferbohnenlaibchen (A,C,G) auf Krautsalat
- Polentaknödel im Kürbiskernmantel (C,G)
- Spinat-Schafkäsestrudel (Schafkäse aus Naas) (A,C,G)
- Roggenlaibchen mit Blauschimmelkäse und Zwiebel (A,G)

Süßes

EUR 2,90 pro Stück

- Steirisches Apfeltiramisu im Glas (A,C,G)
- Topfenmousse mit Walnusskrokant (G,E)
- Steiermarkhof Roulade (A,C,G,H)
- Kürbiskernmuffin mit Nougatglasur (A,C,G,H)
- Hausgemachte Kuchenwürfel (Sorten je nach Saison)
- Hausgemachte Käferbohrentorte (A,C,G)

Grillbuffet Sommer

ab 25 Personen buchbar
SAISONAL

Gemischtes Gegrilltes

Schweinskotelette, Hendlspieße, Ripperl (M), Beiriedsteaks vom Rind,
Grillkäse (G), Forellenfilets (A,D,G), Grillwürstl (A,M),

Saucen

Apfel-Kürbischutney (M,L), Knoblauchdip (G), Zwiebelragout (C,G,M),
feurige Tomatensalsa (F,M,L), Kräuterbutter (G),

Beilagen

Ofenerdäpfel, Grillgemüse (L), Maiskolben (G) Kräuterbaguette (A,G)

Salate

Steirischer Bauernsalat mit Weizer Schafkäse (G), Cole slaw (C,G,L),
Erdäpfelsalat (L,M), Käferbohnsalat

Nachspeisen

Fruchtsalat, Beeren-Panna cotta (G), Schokowürfel (A,C,F,G)

EUR 25,00 pro Person

Steirisches Buffet

Lust & Laune

ab 25 Personen buchbar

KALT



Kleine Backhendlstücke vom Steirerhendl (A,C)

Schweinsschopfbraten (A,L,M)

Bauernsalat

(Rindfleisch (L), Sulz (L,M), Käferbohnen, Ei (C) Zwiebel, Paprika)

Bauerngeselchtes (M), Oststeirischer Schinkenspeck (M)

Knoblauchripperl (M), Steirische Hartwürstel (M)

Verhackert und Bratfett (L,M)

Schafkäse (G)

Erdäpfelsalat (C,L,M), Käferbohnen Salat

Verschiedene Topfenaufstriche (G)

Käseplatte (G) mit Butter (G) und Weintrauben

Bauernbrot (A) und verschiedene Weckerl (A,H,N)



Hausgemachte Kuchenvariation (A,C,F,G,H)

Apfelcreme im Glas (A,C,G)

EUR 20,00 pro Person

Buffet Steiermarkhof

ab 25 Personen buchbar



Steirische Räucherfische von Kulmer (Forelle, Lachs, Karpfen), Oberskren (D,G)

Gebratenes Hirschcarpaccio von Strohmeier, Zwetschkenchutney (M,O)

Steirisches Lendbrat mit Honignüssen und Asmonte (M)

Frischkäse-Kräuterterrine auf mariniertem Blattsalat (G,O)

Bauernbrot (A) und Jour Gebäck (A,H,N)



(bitte 3 Hauptgerichte auswählen)

Gekochter Tafelspitz vom Bio Rind (L)

Gebratenes Schweinsbrüstl mit Knödelfülle (A,C,G,L)

Saltimbocca vom Steirerhuhn (G,M)

Kleine Schnitzerl und Cordon bleu (A,C,G)

Im ganzen gebratenes Schweinsfilet im Kräutermantel (G)

Gebackener Karpfen von Kulmer (A,C,D)

Hausgemachtes Erdäpfel-Kürbistascherl mit Bergkäse und Kernöl (A,C,G,L)

Gemüselasagne gratiniert mit Mozzarella (A,C,G,L)

Beilagen servieren wir Ihnen passend zu Ihrer Hauptspeisenauswahl

Serviettenknödel (A,C,G) / Petersilienerdäpfel (A,C,G)

Marktgemüse (G,L) / Semmelkren (A,G,L)

Polentasterz (G,L) / Bandnudeln (A,C,G)

Bierkraut (A,G,L,O)



Salatbuffet (A,C,E,G,H,L,M,N,O)



2 Sorten hausgemachte Mehlspeisen (A,C,F,G,H)

Topfenmousse im Glas auf Fruchtmark (C,G)

EUR 26,50 pro Person

Steirische Schmankerln

Wahlweise als Buffet oder am Tisch auf Platten eingestellt
ab 25 Personen buchbar



Gemischtes Gebackenes

(Steirisches Backhendl, kleine Schnitzel und Cordon bleu) (A,C,G)

Gemischtes Gebratenes

(Ripperln, Schopfbraten und Brüstl) (M,L)

Semmelknödel (A,C,G,L)

Petersilerdäpfel (G)

3erlei Salate (je nach Saison)

(z.B.: Krautsalat, Erdäpfelsalat, Käferbohnsalat)



Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (A,C,G,O)

EUR 18,50 pro Person

Auf Wunsch erweiterbar mit:

Suppe(n), Vorspeise(n), Hauptspeise(n) vegetarisch

Gemischtes gebackenes Gemüse nach Saison (A,C,L)











Steirischer Erdäpfelstrudel mit Sauerrahm-Kräuterdip (A,C,G,L)

EUR 23,50 pro Person

Auszug aus der Getränkekarte

Änderungen vorbehalten

Alkoholfreie Getränke	Einheit	EUR
Mineralwasser Steirerquell prickelnd oder natur	Fl. 0,33 l Fl. 0,75 l	2,10 3,80
Säfte & Nektar von steirischen Obstbauern:		
Apfelsaft	Fl. 1 l	7,50
Apfel-Holunder (Bio) Apfel-Karotte (Bio) Pöllauer Hirschbirne Pfirsich	Fl. 1 l	8,50
Isabella-Traube Erdbeere	Fl. 1 l	9,50
Bier		
Puntigamer vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,40 3,90
Puntigamer	Fl. 0,33 l	3,40
Gosser Natur Weizen	Fl. 0,5 l	4,00
Gosser Naturradler (offen oder Flasche)	0,33 l	3,40
Gosser Naturgold alkoholfrei	Fl. 0,3 l	3,10
Steirische Weine (Details und Preise siehe Weinkarte)		
Steiermarkhof Edition 2019, Weingut Falter Ego, Kehlberg, Graz	1/8 l Fl. 0,75 l	3,70 22,00
Zweigelt 2018, Weingut Strauss, Gamlitz Steinbach	1/8 l Fl. 0,75 l	3,30 20,00
Schaumwein & Aperitifs		
Schilcherfrizzante	0,1 l Fl. 0,75 l	3,50 24,00
Sekt, Steiermarkhof Edition	0,1 l Fl. 0,75 l	3,50 24,00
Erdbeer Royal (Sekt mit Erdbeernektar) Hirschbirn Royal (Sekt mit Hirschbirnensaft) Bellini (Sekt mit Pfirsichnektar)	0,1 l	3,40

Allergieauslöser laut Gesetzestext	Kürzel	
<u>Glutenhaltiges Getreide</u>	A	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	B	
Eier und Eierzeugnisse	C	
Fisch und Fischerzeugnisse	D	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	E	
Soja und Sojaerzeugnisse	F	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	G	
Schalenfrüchte, Nüsse	H	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	L	
Senf und Senferzeugnisse	M	
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	N	
Schwefeldioxid und Sulfit	O	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	P	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	R	