

# Kulinarik im STEIERMARKHOF

Preise und Angebot gültig ab 1. September 2023 (Änderungen vorbehalten)



**STEIERMARKHOF®**  
Bildung • Feiern • Hotel • Kongress

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 ab 01. September 2023



© 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 Produzent:innen 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 Lieferant:innen.

Lassen Sie es sich schmecken, Ihr

*Thomas Moyschewitz*



# Feiern und Großveranstaltungen



© Pachernegg

**Doris Ritzinger,**  
**MA/MSc.**

0316 8050 7101

doris.ritzinger@steiermarkhof.at

Hier klicken: [Virtueller Rundgang Steiermarkhof](#)



## **Weihnachten feiern im Steiermarkhof**

Ergänzend bieten wir für **Advent- und Weihnachtsfeiern** zusammengestellte Weihnachtsfeier an (siehe ab S. 10)

# Speisenauswahl



STEIERMARKHOF  
bilden. tagen. nächtigen.

Serviert oder in Buffetform, je nach Auslastung.

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

## Unsere steirischen Klassiker

(vegane Alternativen auf Anfrage)

Vorspeisen	Preis in EUR
Steirische Räucherfischvariation (Forelle, Karpfen, Wels) mit Oberskren (D,G,M)	10,00
Gewürzkürbissalat mit mariniertem Naaser Schafkäse und Kürbiskern-Krenpesto (G,H,L,M)	10,00
Gemischter steirischer Vorspeisenteller nach Saison (auch vegetarisch möglich)	10,00
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))	3,50
Cremige Krensuppe mit Knusperstangerl (A,C,G,L)	4,50
Schilcherrahmsuppe und Zimtcroustons (A,C,G,L)	4,50
Hauptspeisen	Preis in EUR
Halbes steirisches Backhendl mit Erdäpfelsalat (A,C,L,M)	12,00
Schopfbraten vom Schwein mit gedünstetem Kraut und Serviettenknödel (A,C,G,L,M)	12,00
Steirerschnitzel vom Schwein in der Kürbiskernpanier gefüllt mit Bergkäse und Bauerngeselchtem, dazu Petersilerdäpfel (A,C,G,M)	13,20
Roulade vom Bio Rind in Mostsauce dazu geschmortes Wurzelgemüse und hausgemachte Nudeln (A,C,G,L,M)	16,50
Osso bucco vom Weizer Lamm auf mitgeschmortem Gemüse an cremiger Polenta (A,G,L)	19,90
Steirisches Wurzelfleisch aus der Schweinsschulter auf gestampften Krenerdäpfeln (G,L)	12,00
Gebratene Forelle von Kulmer (grätenfrei) mit Knoblauchbutter und Petersilerdäpfel (A,D,G)	18,70
Polentasterzrolle gefüllt mit saisonalem Wurzelgemüse auf Käferbohnenragout (A,C,G,L)	12,00
Fragen Sie uns nach vegetarischen Alternativen	
Nachspeisen	Preis in EUR
Apfel- (A,C,G,O) oder Topfenstrudel (A,C,G,O), wahlweise mit Vanille- (C,G) oder Fruchtsauce	5,50
Steirisches Apfeltiramisu (A,C,G,O)	5,50
Hausgemachte Kuchen oder Schnitten nach Wahl	5,50
Kulinarikmappe Steiermarkhof 2023	4

# Stehbuffet

## steirische Häppchen

von 25–200 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 3,50 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 Flügel vom Steirerhendl (A,C)
  - Gerolltes Steirerschnitzerl (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)
- \* auf Anfrage auch vegan möglich

### 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 35,00 pro Person**

# Buffet Steiermarkhof

ab 25 Personen buchbar, vegane  
Alternativen auf Anfrage



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)  
Gebakener Zander oder gebratene Forelle 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 35,00 pro Person**

# Steirische Schmankerln

ab 25 Personen buchbar, vegane Alternativen auf Anfrage



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)

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

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



3erlei Salate (je nach Saison)

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

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

**EUR 25,00 pro Person**

# Steirische Jause

KALT



Schweinsschopfbraten (A,L,M)

Bauernsalat (Rindfleisch (L), Sulz (L,M), Käferbohnen

Ei (C), Zwiebel, Paprika)

Bauerngeselchtes (M)

Oststeirischer Schinkenspeck (M)

Steirische Hartwürstel (M)

Verhackert und Bratfett (L,M)

Schafkäse (G)

Schmorkürbissalat

Verschiedene Topfenaufstriche (G)

Käseplatte mit Butter (G)

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

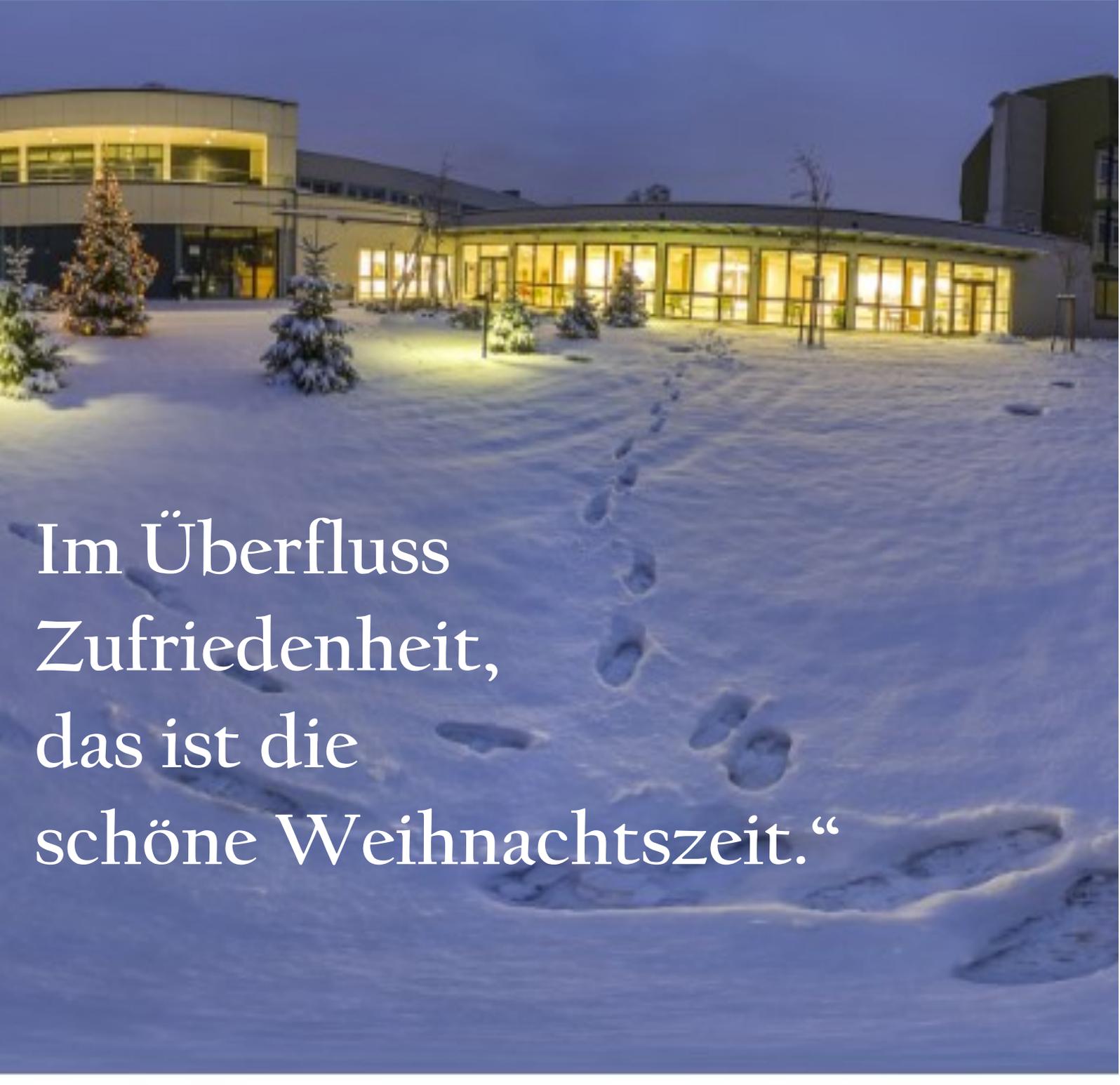
Hausgemachte Kuchenvariation (A,C,F,G,H)

**EUR 14,50 pro Person**

**EUR 17,50 pro Person mit Dessert (hausgemachte Kuchenvariation)**

„Ein gemütliches Ambiente,  
ein Gläschen Wein,  
gutes Essen –  
bei Kerzenschein.

*Weihnachten feiern im Steiermarkhof* ♥



Im Überfluss  
Zufriedenheit,  
das ist die  
schöne Weihnachtszeit.“

## Ihre Ansprechpartnerin

Doris Ritzinger, MA/MSc.,

0316 8050 7101 doris.ritzinger@steiermarkhof.at



Wir organisieren gerne einen besonderen Augenblick mit Ihren Kolleg:innen und Mitarbeiter:innen

- Karaoke
- Krampus und/oder Nikolaus
- Fotobox
- Christkind oder Weihnachtsengel
- Fotograf:in

Preis auf Anfrage

Empfangen Sie Ihre Gäste in unserem festlich dekorierten Hofgarten bei Glühwein und Keksen

1 alkoholisches oder alkoholfreies Getränk nach Wahl pro Person:

- Glühwein oder alkoholfreier Punsch
- 0,33 l Puntigamer Bier
- Kekse
- Feuerschalen

€ 9,50 pro Person

# Weihnachtsbuffet

## Vorspeisen

- Räucherforellenterrine im Lachsmantel (D,G)
- Steirisches Antipastigemüse mit Linsendip (G,L)
- Steirischer Rohschinken mit Grande Styriano (G)

## Suppen

- Rindskraftsuppe mit Kürbispolentanockerl (A,C,G,L)
- Steirische Krensuppe (A,G,L)

## Hauptgerichte

- Geschmorte Schweinswangerl (G,L)
- Gebratenes Zanderfilet in Lauchrahmsauce (A,D,G,L)
- Geschmorte Pastinaken auf steirischer Pasta geschwenkt in Mangold, Nuss und Grande Styriano (A,C,G,H,L)
- Petersilienkartoffeln (G), Buntes Gemüse (G,L)
- Sauerrahmspätzle (A,C,G)

## Nachspeise

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

Vegan auf Anfrage

€ 35,00 /  
Person

Weihnachtliches Gedeck

€ 3,50 / Person

Wir bitten Sie, die Personenanzahl bis spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben.

Gerne können Sie sich auch für eines unserer Buffets entscheiden.

Allergieauslöser laut Gesetzestext	Kürzel	
<u>Glutenhaltiges</u> Getreide	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	