



Weihnachten im STEIERMARKHOF

2019



STEIERMARKHOF

Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz, Österreich

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

E-Mail: office@steiermarkhof.at

www.steiermarkhof.at

*„Es gibt tatsächlich Leute, die Weihnachtsfeste veranstalten.
Ist das komisch!“*

Gustave Flaubert (19. Jh.), französischer Erzähler und Novellist

Lieber Gast,

diesem Ausspruch wollen wir trotzen und Feiern!

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.

Genießen Sie steirische Kulinarik im Steiermarkhof!

Lassen Sie es sich schmecken,
Ihr Küchenchef

Thomas Moyschewitz



Menüzusammenstellung

bis 50 Personen

1 Vorspeise

2 Suppen

2 Hauptgerichte

1 Dessert

ab 50 Personen

1 Vorspeise

2 Suppen

3 Hauptgerichte

1 Dessert



Wir bitten Sie, die Anzahl der Hauptgerichte bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben.



Dekoration

Traditionell Steirisch

- Festliche Servietten
- Kerzen
- Tannenreisig und –zapfen
- Strohsterne

€ 3 pro Person



Glühwein-Empfang

mit und ohne Alkohol

*Empfangen Sie ihre Gäste in unserem
wunderschönen Garten bei Glühwein und
weihnachtlicher Stimmung!*

pro Person:

Glühwein 0,25 lt. € 3,70

Glühwein € 3,20
(alkoholfrei 0,25 lt.)

Keksteller € 3,50

Maroni auf Anfrage



Vorspeisen

Gemischter Steirischer Vorspeisenteller (A,C,D,G,L,M)

(Luftgetrocknetes Lendbratli an Apfelkren, Gebackenes Schweinswangerl auf Erdäpfel-Vogersalat, Flußkrebsscocktail)

€ 7,90

Vegetarischer Vorspeisenteller (A,G,H,L)

(Süß-sauer marinierte Schwarzwurzeln, Rübenchips an Linsendip, Cole slaw vom Chinakohl)

€ 6,90

Gemischte Steirische Räucherfische (A,D,G)

(Forelle, Wels und Karpfen, dazu Oberskren und Kaviar)

€ 6,90

Klassisches Beef tartare garniert (A,C,G,M)

€ 8,90



Suppen

Vegane Maiscremesuppe mit gebratenen Cous-Coustaler (A,F,L)

€ 3,80

Steirische Kürbiscremesuppe mit Knabberkernen und Kernöl (G,L)

€ 3,80

Steirische Schilcherschaumsuppe dazu Käferbohnenstangerl (A,C,G,L)

€ 3,80

Kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl (L)

(Grießnockerl (A,C,G), Leberknödel (A,C,G), Kürbiskernfrittaten (A,C,G) oder Kaspessknödel (A,C,G))

€ 3,00

Hauptgerichte

Schweinsfilet im Ganzen rosa gebraten
mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten und buntem Gemüse

(A,C,G,L)

€ 16

Gebratenes Wallerfilet auf Rote Rübenrisotto, Schwarze Nüsse,
glacierter Porree (A,D,G)

€ 17,20

Hirschkalbrücken aus dem Ofen mit Kräuterkruste

Maronirotkraut, Briocheknödel (A,C,G,M)

€ 18,90

Packerl von der Hendlbrust auf winterlichem Gemüse

dazu Süßweinjus, panierte Maisplätzchen (A,C,G,L)

€ 15,90

Rehschnitzerl in der Thymianpanier

mit eingelegter Rotweibirne; Preiselbeerobers und

Petersilienkartoffeln (A,C,G)

€ 16,90

Filetsteak vom heimischem Stier auf Rotweinzwiebeln,

Kohlsprossen, Steinpilzgratin (A,C,G,L)

€ 21



Lauchquiche mit Räuchetofu auf Käferbohnenmousseline,
geschmorte Gemüsespießchen (A,C,F,G,L)

€ 15,90

Salate

Kleiner grüner Salat

€ 3

Salatbuffet: 5 Sorten Salate

€ 4,50 pro Person

Desserts

Honigbratapfel gefüllt mit Maroni auf Preiselbeeren (A,C,G,O)

€ 5,60

Helles und dunkles Gewürzschokoladenmousse im Glas (A,C,F,G)

€ 5,20

Marzipan-Weichseltiramisu auf Glühweinspiegel (A,C,G,H)

€ 6,20

Warmer Nußbrownie, Hollerröster, hausgemachtes Karamelleis

(A,C,F,G,H)

€ 6,20

Gemischte Weihnachtskekse

€ 3,50 pro Person



Weihnachtsbuffet

(buchbar ab 25 Personen)

Steirischer Vogerlsalat in Speck-Erdäpfeldressing, Bauernbrotroutons (A,C,G,M)

Scheiben vom Schweinsfilet in Rosmarin Honig Sous vide Gegrart (M,O)

Wild und Ganspastete mit hausgemachten Chutneys (A,C,G,L,M)

Variation heimischer Räucherfische mit Oberskren (D,G)

Steirische Kürbiscremesuppe (G,L)

Kräftige Rindsuppe mit Einlage (wahlweise: Grießnockerl, Leberknödel,
Kürbiskernfrittaten) (A,C,G)

Bitte wählen Sie **3 Hauptgerichte** für Ihr Buffet aus:

Keule vom Weizer Lamm in Rotwein und Kräutern geschmort (G,L)

Lachsforellenfilet in der Erdäpfelkruste (A,C,D,G)

Honig-Kräuterbraten vom Schweinsrücken im Schwarzbiersafterl (A,C,G,L)

Entrecote vom Stier auf Steinpilzen a la creme (G,L)

Steirerhendlbrüstchen in der Kürbiskernpanier (A,C)

Schweinsfilet im Speckmantel gefüllt mit Eierschwammerln (C,G,L,M)

Strudelsackerl gefüllt mit Wintergemüse, Thymiansauce, Topinamburpüree (A,C,G,L)

Beilagen (werden vom Küchenchef passend zu den Hauptgerichten ergänzt):

Maronirotkraut, Serviettenknödel, Petersilienkartoffeln, Bandnudeln, buntes
Gemüse

Nuß-Schupfnudeln, Polentaschnitte, Kartoffelkroketten, Spätzle (A,C,G,L)

Salatbuffet

Hausgemachte Kuchenvariation (A,C,G)

Vanillekipferlterrine auf Zimtzwetschken (A,C,G,H)

Glühweinmousse mit Karamellisierter Birne (C,G)

€ 32,00 pro Person



Das Team des
STEIERMARKHOFS

freut sich auf
Ihre Anfrage!



STEIERMARKHOF

Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz, Österreich

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

E-Mail: office@steiermarkhof.at

www.steiermarkhof.at

Für Allergiker haben wir die Speisen gemäß Lebensmittelverordnung gekennzeichnet.

Allergieauslöser laut Gesetzestext	Kürzel	
Glutenhaltiges 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 Sulfid	O	
Lupine und Lupinerzeugnisse	P	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	R	