



GERICHTE FÜR EINEN BESONDEREN ANLASS

Preise gültig bis zum Erscheinen einer neuen Speisekarte.

Aus den folgenden Vorschlägen
können Sie Ihr persönliches Festmenü zusammenstellen.

Gedeck (bitte 3 auswählen)

Wenn Sie sich für das Gedeck entscheiden, ist die Stoffserviette im Preis inbegriffen. Ebenso wird in Kombination mit dem Gedeck auf ein Tellergeld bei mitgebrachten Torten oder Mehlspeisen verzichtet.

3erlei Topfenaufstriche mit Baguette € 4,10
(Thunfisch, Lachs, Basilikum, Rucola, Tomaten, Liptauer, Kräuter, Kürbiskern, Erdäpfelkäse, Obatzter (würziger, vegetarischer Käseaufstrich))

Vorspeisen (bitte max. 1 auswählen)

Antipastiteller
mit Prosciutto, Caprese, italienischer Salami, eingelegtem Gemüse,
Parmesan, Kapern und Oliven € 10,90

Büffelmozzarella
mit Tomaten, Rucola, Basilikum und Zitronen-Olivenöl € 7,90

Shrimpscocktail mit Ananas, Toastbrot und Butter € 8,90

Salat vom Baby Octopuss auf Wasabigurken,
dazu hausgemachtes Blätterteiggebäck € 8,90

Carpaccio vom Angus Rinderfilet
mariniert mit Balsamico di Modena, Olivenöl, Melange Noir, serviert mit
Parmesan und hausgemachtem Pesto Genovese € 11,90

Prosciutto di Parma mit Honigmelone & Grissini € 6,90



Beef Tartare würzig zubereitet
serviert mit Butter und getoastetem Weißbrot € 12,90

Kaltes Roastbeef mit Sauce Remoulade € 11,90

Suppen (bitte max. 2 auswählen)

Christkindler Festtagssuppe
mit Frittaten-Bünderl, Grießnockerl und Schinkenschöberl € 4,90

Klare Rindsuppe
mit Frittaten, Nudeln, Kaspressknödel,
Fleischstrudel oder Leberknödel € 3,60

Knoblauchcremesuppe mit Croutons € 3,90

Zucchinicremesuppe mit Croutons € 4,50

Erdäpfelcremesuppe mit Blätterteiggebäck € 4,50

Tomatencremesuppe mit Gin-Obershaube € 4,50

Christkindler Mostsuppe mit Grammelknödel € 4,50

Kresseschaumsuppe mit Lachsfarcenockerl € 4,50



Hauptgerichte (bitte 3-4 auswählen)

Vegetarische Hauptgerichte

Frische Steinpilzravioli in brauner Butter geschwenkt, mit Rucola und frischem Parmesan	€ 14,10
Quiche Lorraine vom Junggemüse an Kräuterrahmsauce	€ 9,90
Hausgemachte Gemüselaiabchen an leichter Schnittlauch-Obersauce mit Erdäpfeln und Broccoli	€ 9,10
Zucchini, mit Gemüse und Reis gefüllt auf Kresseschaum	€ 8,90
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Blattsalat und pikantem Dip	€ 9,90

Vegane Hauptgerichte

Tofu, geräuchert und gebraten auf Wokgmüse mit Chilli, Ingwer und Knoblauch	€ 14,90
Veganer Zwiebelrostbraten (Natur Tofu) in Zwiebelsauce und Bratkartoffeln	€ 14,90



Salatgerichte

Steirischer Backhendl Salat Hühnerbruststreifen gebacken, auf grünem Salat auf Wunsch mit Kernöl serviert	€ 10,90
Fitnesssteller - Gegrillte Putenstreifen auf buntem Salat mit Croutons und Kernen	€ 10,90

Fluß und Meer

(Beilage können nach Absprache verändert werden)

Frisches Lachsforellenfilet aus Steyr auf Gemüserisotto oder Kartoffel - Lauchgröstl an Limettencreme	€ 16,90
Filet vom Zander kross gebraten auf Erdäpfelpüree an Dijonsauce	€ 17,90
Frisches Lachsfilet, gedämpft auf feinen Bandnudeln und Dillrahmsauce	€ 18,90
Meeresfrüchterisotto mit Garnelen, Calamari, Shrimps, Muscheln und Parmesan	€ 14,90
Frische Calamari in Olivenöl gebraten mit Reis und Knoblauchbrot	€ 14,90
Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch Olivenöl mit Reis und Weißbrot	€ 15,90



Aus Ofen, Pfanne und Grill

(Beilage können nach Absprache verändert werden)

Gebratenes Filet vom Biohenderl auf feinen Bandnudeln an Rosmarinsafterl, dazu sautierte Cherrytomaten und Parmesan vom Hobel	€ 16,90
Christkindler Filetpieß Filet vom Rind, Schwein, Huhn an feiner Pfeffersauce mit Ofenkartoffel und Speckwürfel	€ 22,90
Rosa gebratene Beiriedschnitte auf tourniertem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 19,90
Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Steinpilzsoufflé oder Kartoffeltascherl, frischem Marktgemüse an feiner Trüffelrahmsauce	€ 17,90
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kartoffelgratin und Speckbohnen	€ 20,90
Filetsteak vom Rind (250g)	€ 27,90
Pfeffersteak vom Rind (250g)	€ 28,90
oder Surf & Turf mit hausgemachten Lorettkartoffeln und Speckbohnen	€ 29,90



Typisch Österreichisch

(Beilage können nach Absprache verändert werden)

Ente knusprig gebraten mit Erdäpfelknödel, Apfelrotkraut und Bratapfel mit Preiselbeeren	€ 15,90
Altwiener Zwiebelrostbraten mit Natursaftl, Bratkartoffeln, Fächergurkerl und Röstzwiebel	€ 18,90
Grillteller mit Pommes Frites, frischem Gemüse und Kräuterbutter	€ 15,90
Steyrer Flößerbraten(auf Wacholder geräucherter Selchschoopf) mit Semmelknödel und warmem Krautsalat	€ 13,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	€ 10,90
oder von der Pute	€ 11,90
Cordon Bleu mit Pommes Frites, Preiselbeeren und gemischtem Salat	€ 13,90



Nachtisch (bitte max. 2 auswählen)

„Christkindler Dessertvariation“ Schwarzwälderkirsch im Glas serviert, hausgemachtes Orangeneis, Mousse au Chocolat	€ 6,90
Hausgemachtes Tiramisu nach Wahl mit Erdbeer, Marille, Apfel, Ananas oder Mango	€ 6,90
Mousse au chocolate auf 2erlei Fruchtsaucen	€ 5,90
Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerenragout	€ 5,90
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgeneisparfait	€ 7,90
Hausgemachter Mohr im Hemd	€ 5,50
Original Christkindler Mehlspeisen	€ 2,70
Original Christkindler Cremeschnitte, Schokoladentorte mit Marmeladenfülle, Topfentorte, Malakofftorte, Schwarzwälder Kirschtorte, Nusstorte, Kardinalschnitte, Himbeerschnitte	
Topfenstrudel mit warmer Vanillesauce	€ 4,90
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	€ 4,50
2 Stk. Marillen-, Preiselbeer, Nougat- oder Eispalatschinken	€ 5,50

Omelette Surprise (ab 10 Personen)

Weicher Biskuitboden, belegt mit Früchten, darauf cremiges Eis und Eischnee. Kurz bevor dieses fulminante Dessert serviert wird, wird es überbacken und dann mit Sternspritzern serviert.	€ 6,90
---	--------



Kaltes Buffet

oder Vorspeisenbuffet oder Fingerfood

3erlei Topfenaufstriche

Thunfisch, Basilikum, Rucola,
Tomaten, Liptauer, Kräuter,
Kürbiskern, Erdäpfelkäse, Obatzter
(würziger, vegetarischer
Käseaufstrich)

Gefüllte Blätterteigtascherl

mit Gemüse, Thunfisch oder
Schinken

Mozzarella-Tomaten-Spieße

serviert an Basilikumpesto

Frisches Roastbeef

mit Sauce Remoulade

Shrimpscocktail

„nach Art des Hauses“

Prosciutto

mit Honigmelone

Haugebeizter Räucherlachs

auf frischem Kartoffelpuffer,
mit Oberskren

Beef Tartar

mit Weißbrot

Geflügelsalat „Schönbrunn“

auf knackigem Salat

Gefüllte Eier

Schinkenröllchen

Penne „Siziliana“

im Glas serviert

Frische, pikante Frühlingsrollen

gefüllt mit Gemüse

Bruschetta

mit Tomaten-Zucchini-Salsa

Marinierte Chicken Wings

Frische Austern

an Salzsockel

Blinis

mit rotem und schwarzen Kaviar

Pikante Blätterteigschnecken

Crostini

mit Avocado und Limette

Das kalte Buffet kann erweitert
werden mit:

Hausgeselchter Speck

Kaltes Brat'l aus der Rein

Backofenschinken

Schnittkäse

Preis nach Auswahl ab € 9,90 pro
Person

exklusive Gebäck



Warmes Buffet

(bitte wählen 4-5 Speisen aus)

Hauptgerichte

Spinatlasagne

Hausgemache Gemüseknödel

Vegetarisch gefüllte Zucchini

Gebratene Polenta mit Steinpilzen und Mozzarella

Lachsfilet in der Salzkruste (wird im Ganzen serviert und am Buffet vorgelegt)

Filet vom Zander

Fischpfanne nach Art des Hauses

Paella mit Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse

Gebackene Hühnerkeulen

Gegrillte Hühnerkeulen

Rosa gebratenes Roastbeef (am Buffet tranchiert)

Kleine Grammel und Hascheeknödel

Ofenfrisches Bratl aus der Rein (am Buffet tranchiert)

Tiroler Gröstl

Schinkenfleckerl

Kleine Wiener Schnitzerl vom Schwein oder von der Pute

Beilagensvorschläge: Reis, Kartoffeln, Semmelknödel, Erdäpfelknödel, Erdäpfelgratin, Bandnudeln, Pommes Frites, Spätzle, warmer Krautsalat, Mostkraut

3 verschiedene Salate inklusive
exklusive Gebäck

Preis nach Auswahl, ab € 14,90 pro Person
Preis gültig bis zum Erscheinen einer neuen Buffetkarte



Dessertbuffet

(bitte wählen Sie 2 Desserts aus)

Hausgemachtes Tiramisu

Mousse au Chocolat

Panna Cotta

Topfenockerl

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Frischer Fruchtsalat

Original Christkindler Mehlspeisen

Cremschnitten, Topfentorte, Schokoladentorte, Schwarzwälder Kirschtorte, Malakofftorte, Nusstorte

Preis € 7,90 pro Person



Buffetvorschlag

Suppe und Vorspeise vom Buffet

Erdäpfelcremesuppe oder Klare Rindsuppe mit versch. Einlagen

3erlei Aufstriche

Gefüllte Blätterteigtascherl mit Gemüse, Thunfisch oder Schinken

Räucherlachs mit Honigsensauce

Prosciutto mit Honigmelone

Schinkenröllchen

Hauptgerichte vom Buffet

(inkl. den passenden Beilagen)

Spinatlasagne

Filet vom Zander

Rosa gebratenes Roastbeef

kleine Haschee und Grammelknödel

kleine Wiener Schnitzerl von der Pute

oder

Gebackene oder gegrillte Hühnerkeulen

Desserts vom Buffet

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Hausgemachtes Panna Cotta auf Fruchtspiegel

Gesamtpreis: € 37,50

Zusatz:

Zu späterer Stunde:

Gulaschsuppe mit Semmerl € 5,10