



HOTEL & RESTAURANT
CHRISTKINDLWIRT
★★★★

**GERICHTE FÜR EINEN BESONDEREN ANLASS
ODER CATERING
Frühling/Sommer 2018**

Preise gültig bis zum Erscheinen einer neuen Speisekarte.

Aus den folgenden Vorschlägen
können Sie Ihr persönliches Festmenü zusammenstellen.

Christkindlweg 6, 4400 Steyr
Tel.: 07252/521 84, Fax: 07252/521 84-66,
www.christkindlwirt.at, office@christkindlwirt.at

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 € 4,50
(Thunfisch, Lachs, Basilikum, Rucola, Tomaten, Liptauer, Kräuter,
Kürbiskern, Erdäpfelkäse, Obatzter (würziger, vegetarischer Käseaufstrich))

Vorspeisen (bitte max. 2 auswählen)

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

Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce € 11,90

Gebratene Garnelen auf Wakamesalat € 8,90

Shrimpscocktail mit Ananas, Toastbrot und Butter € 8,90

Gebratene Entenbrust mit Sauce Cumberland und Salatbouquet € 11,90

Tafelspitzsülzchen mit Kernölmarinade € 9,90

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

Prosciutto di Parma mit Honigmelone & Grissini € 7,50

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

Kaltes Roastbeef mit Sauce Remoulade € 12,90

Suppen (bitte max. 2 auswählen)

Christkindler Festtagssuppe mit Frittaten-Bünderl, Grießnockerl und Schinkenschöberl	€	4,90
Klare Rindsuppe mit Frittaten, Nudeln, Kaspressknödel, Grießnockerl, Fleischstrudel oder Leberknödel	€	3,80
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	€	4,30
Zucchini - Proseccosuppe mit Obershäubchen	€	4,80
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	€	4,70
Italienische Minestrone (vegetarische Gemüsesuppe) mit Steinpilzravioli	€	4,70
Erdäpfelcremesuppe mit Blätterteiggebäck	€	4,60
Tomatencremesuppe mit Gin-Obershaube	€	4,60
Kresseschaumsuppe mit Lachsfarcenockerl	€	4,70
Steirische Mostsuppe mit Grammelknödel	€	4,60
Bouillabaisse (Fischsuppe) mit Gemüseeinlage und Knoblauchbrot	€	4,90

Hauptgerichte (bitte 3-4 auswählen)

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachter Gemüsestrudel mit Butterkartoffeln und feiner Schnittlauchsauce	€	13,50
Hausgemachte Gemüselaiabchen mit Petersilienkartoffeln an feiner Schnittlauchsauce	€	13,50
Spinat - Mozzarellaknödel gebacken auf Tomaten - Basilikumragout	€	13,50
Pasta „Lenticchie“ vegetarisch - mit Linsen, Gemüse und Rucola	€	13,50
Frische Steinpilzravioli in brauner Butter geschwenkt, mit Rucola und frischem Parmesan	€	14,90
Quiche Lorraine vom Junggemüse an Kräuterrahmsauce	€	13,50

Vegane Hauptgerichte

Veganes Chili con carne mit Bio Vollkornbrot	€	9,90
Veganer Linseneintopf mit gebratenem Tofu	€	9,90
Vegane Ente (Tofu) auf Wokgemüse, an Sojasauce, dazu grüner Salat	€	14,90
Vegane Couscous Laibchen mit Ratatouille Gemüse	€	14,90
Veganer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebel	€	14,90

Neu: Fitness aus dem Wok

Bitte wählen Sie aus:

Huhn, Ente, Garnelen oder Tofu

dazu Wokgemüse, Erdnüsse und Basmatireis

€ 13,90

Salatgerichte

Gegrillte Rinderfiletstreifen auf Blattsalat mit Ruccola und Parmesan € 19,90

Steirischer Backhendl Salat

Hühnerbruststreifen gebacken, auf grünem Salat

auf Wunsch mit dem prämierten Kernöl aus Wolfen

€ 12,90

Fitnesssteller - Gegrillte Putenstreifen auf buntem Salat
mit Croutons und Kernen

€ 12,90

Vitalsalat

mit Mozzarella, Tomaten, Pesto, Balsamicoglace

€ 12,90

Fluß und Meer

(Beilage können nach Absprache verändert werden)

Frische Forelle aus Wolfen (fangfrisch) im ganzen gebraten

„Müllerin Art“, mit Butterkartoffeln und Mandelbroccoli

€ 18,50

Frisches Lachsforellenfilet aus Steyr

mit Kartoffel - Lauchgröstl

oder auf Gemüserisotto, Limettenrisotto, Tomatenrisotto,
Safranrisotto, Basilikumrisotto (1 Risotto wählen)

€ 19,90

Filet von der Goldbrasse

mit cremiger Polenta, Brokkoli und Basilikumbutter

€ 20,90

Gebratenes Filet vom Zander

mit Rahmpolenta und Wurzelgemüse

€ 19,90

Filet vom Wolfsbarsch - Branzino (Beilagen nach Wahl)

€ 20,90

Gegrillter Hummerschwanz auf Safranrisotto

an Champagnersauce

€ 26,90

Frische Calamari in Olivenöl gebraten mit Reis und Knoblauchbrot	€	16,90
Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch Olivenöl mit Reis und Weißbrot	€	16,90
Meeresfrüchtepaella - Garnelen, Shrimps, gemischte Fischfilets, Gemüse und Safran	€	14,90

Aus Ofen, Pfanne und Grill

(Beilage können nach Absprache verändert werden)

Hausgemachte Lasagne al forno mit grünem Salat	€	12,90
Ofenkartoffel mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Sauerrahmdip und Speckkrusteln	€	12,90
Clubsandwich Gebratenes Hühnerfleisch zwischen getoastetem Weißbrot, mit Steakwedges, Spiegelei und Salatgarnitur	€	14,90
Medaillons von der Pute mit Pilzsauce, Mandelreis und Gemüse	€	16,90
Putensteak „Caprese“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Basilikumgnocchi	€	14,50
Duett von der Ente Gebratene Brust von der Barbarieente und geschmorte Entenkeule, dazu Steinpilzsoufflé und Apfelrotkraut	€	21,90
Osso Bucco vom Kalb, mit Rahmpolenta und frischem Gemüse	€	17,90
Rosa gebratene Lammkronen auf mediterranem Gemüse, mit Rosmarinkartoffeln und Thymiansaftl	€	20,90
Filet vom Premium Kalb, rosa gebraten, im Kräutermantel mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Rösti	€	26,90
Gekochter Tafelspitz vom Rind oder vom Kalb mit Semmelkren, Salzkartoffeln und Wurzelgemüse	€	21,90
Christkindler Gourmetburger Rosa gebratenes Entrecote vom Rind, mit Kartoffelpuffer, Prosciutto, Rucola, Schmelztomate und Parmesan	€	23,90

Christkindler Fileteller Filet vom Rind, Schwein, Huhn an feiner Pfeffersauce mit Kartoffelwedges und Gemüse	€ 28,90
Schweinefilet im Ganzen gebraten (Alpenvorland) mit Kartoffeltascherl, frischem Marktgemüse an feiner Trüffelrahmsauce	€ 19,90
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kartoffelgratin und Speckbohnen	€ 26,90
Rumpsteak 250g mit Wedges und Speckbohnen (auf Wunsch auch mit Pommes Frites)	€ 25,90
Filetsteak vom Rind (250g)	€ 31,00
Pfeffersteak vom Rind (250g)	€ 31,90
oder Surf & Turf	€ 35,00
mit Wedges und Speckbohnen	

Typisch Österreichisch

(Beilage können nach Absprache verändert werden)

Kasnockerl mit Röstzwiebel und grünem Salat	€ 12,90
Ausgelöstes Wiener Backhendl mit Pommes Frites oder Erdäpfelsalat	€ 13,90
Ente knusprig gebraten mit Erdäpfelknödel, Apfelrotkraut und Bratapfel mit Preiselbeeren	€ 16,90
Altwiener Zwiebelrostbraten mit Natursaftl, Bratkartoffeln, Fächergurkerl und Röstzwiebel	€ 19,90
Fiakergulasch - Rindsgulasch mit Fächergurkerl und Einspänner, Spiegelei dazu hausgemachte Butternockerl	€ 14,90
Grillteller mit Pommes Frites, frischem Gemüse und Kräuterbutter	€ 16,90
Gefüllte Schweinsbrust mit Butterkartoffeln und warmem Krautsalat	€ 13,90
Steyrer Flößerbraten(auf Wacholder geräucherter Selchschoopf) mit Semmelknödel und warmem Krautsalat	€ 14,90

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	€	12,50
oder von der Pute	€	13,50
Cordon Bleu mit Pommes Frites, Preiselbeeren und gemischtem Salat	€	14,90
oder von der Pute	€	15,90

Genuss für 2

Christkindler Hausplatte Gebackenes und Gegrilltes von Rind, Schwein & Huhn, Reis, Gemüse, Pommes Frites, gebackene Zwiebelringe, 3erlei Dip und Kräuterbutter		
		€ 17,50 pro Person

Nachtsch (bitte max. 2 auswählen)

„Christkindler Dessertvariation“ Original Christkindler Cremeschnitte, Nougatknödel und hausgemachtes Tiramisu	€	6,90
Verschiedene hausgemachte Sorbets der Saison	€	3,90
Zimtparfait mit Fruchtsauce	€	5,50
Frischer Topfenknödel mit Butterbrösel und Apfelragout	€	6,90
Mousse au chocolate auf 2erlei Fruchtsaucen	€	5,90
Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerenragout	€	5,90
Creme bruleé	€	5,90
Hausgemachte Heidelbeerpofesen mit Vanillesauce	€	4,90
Hausgemachter Kaiserschmarrn oder Grießschmarrn mit Zwetschkenröster	€	7,90
Hausgemachter Mohr im Hemd	€	5,60

Hausgemachte Somlauer Nockerl mit Schokosauce und Schlagobers	€	5,90
Original Christkindler Mehlspeisen (bitte max. 2. auswählen)	€	2,90
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	€	5,60
Omelette Surprise - Die Eisbombe - (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

zu späterer Stunde (bitte 1 auswählen)

Gulaschsuppe mit Semmerl	€	5,40
Chili con carne mit Semmerl	€	5,40
Knödelvariation (Grammel, Haschee, Gemüse)	€	12,50

Kaltes Buffet

oder Vorspeisenbuffet oder Fingerfood

3erlei Topfenaufstriche

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

Gegrillte Garnelen auf Wakamesalat

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“ im Glas

Gefüllte Eier

Schinkenröllchen

Penne „Siziliana“ im Glas serviert

Frische, pikante Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse

Bruschetta mit Tomaten-Zucchini-Salsa

Marinierte Chicken Wings

Blinis mit rotem und schwarzen Kaviar

Pikante Blätterteigschnecken

Crostini mit Avocado und Limette

Das kalte Buffet kann erweitert werden mit:

Hausgeselchter Speck, Kaltes Bratl aus der Rein, Backofenschinken, Schnittkäse

Preis nach Auswahl ab € 10,90
pro Person
exklusive Gebäck

Warmes Buffet

(bitte wählen Sie ca. 4 Hauptgerichte aus)

Gerne können Sie auch nach Absprache eine Auswahl aus den a la carte Gerichten wählen

Hauptgerichte

Hausgemachte kleine Pizza`s

Frische Steinpilzravioli mit Parmesan
Vegetarisches Chilli con carne

Vegetarisch gefüllte Zucchini
Gebackene Polenta mit Pilzen und Mozzarella

Lachsfilet in der Salzkruste (wird im Ganzen serviert und am Buffet vorgelegt)
Filet von der heimischen Forelle aus Wolfert (fangfrisch)
Lachsforellenfilet aus Steyr
Gegrilltes Filet von der Goldbrasse oder Wolfsbarsch
Gegrillter Hummerschwanz

Fischpfanne nach Art des Hauses
Paella mit Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse

Gebackene Hühnerkeulen
Gegrillte Hühnerkeulen

Kleine Wiener Schnitzerl vom Schwein oder von der Pute
Gebackenes Allerlei (Schwein, Huhn, Gemüse, Champignon, Käse)

Osso Bucco vom Kalb
Rosa gebratenes Roastbeef (am Buffet tranchiert)

Kleine Grammel und Hascheeknödel
Ofenfrisches Bratl aus der Rein (am Buffet tranchiert)

Tiroler Gröstl
Schinkenfleckerl

Preis nach Auswahl, ab € 15,90 pro Person
Preis gültig bis zum Erscheinen einer neuen Buffetkarte

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

3 verschiedene Salate inklusive
exklusive Gebäck

Dessertbuffet

(bitte wählen Sie 2 Desserts aus)

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Scheiterhaufen mit Äpfel, Nüssen und Vanillesauce

Hausgemachtes Tiramisu

Creme bruleé

Mousse au Chocolat

Panna Cotta

Topfenockerl

Hausgemachter Grießschmarrn auf Waldbeerragout

Frischer Fruchtsalat

Original Christkindler Mehlspeisen

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

Preis € 8,90 pro Person