



HOTEL & RESTAURANT
CHRISTKINDLWIRT
★★★★

**GERICHTE FÜR EINEN BESONDEREN ANLASS
ODER CATERING
Frühling/Sommer 2020**

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, Jalapeño, Aprikosen-Rosmarin, Apfel-Walnuss, Hummus
(vegan) und Hummus pikant (vegan))

Vorspeisen (bitte max. 2 auswählen)

Christkindler Vorspeisenteller
Schafkäse, Räucherforelle mit Oberskren,
Prosciutto di Parma, Feldsalat mit Speckkrusteln, Butter und Gebäck
auf Wunsch mit Kernöl € 10,90

Frühlingsrollen auf Glasnudelsalat € 8,90

Büffelmozzarella
mit Tomaten, Rucola, Basilikum und Zitronen-Olivenöl € 8,20

Hausgebeizter Lachs auf Gurkengelee und Senfkaviar € 10,90

Gebratene Garnelen auf Wakamesalat € 8,90

Shrimpscocktail mit Ananas, Toastbrot und Butter € 8,90

Gebratene Entenbrust mit Sauce Cumberland und Salatbouquet € 12,50

Beef Tartare nach Art des Hauses
serviert mit Butter und getoastetem Weißbrot € 11,90

Kaltes Roastbeef mit Sauce Remoulade € 12,90

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

Tafelspitzszülchen mit Kernölmarinade € 9,90

Prosciutto di Parma mit Honigmelone & Grissini € 8,90

Suppen (bitte max. 2 auswählen)

Christkindler Festtagssuppe mit Frittaten-Bünderl, Grießnockerl und Schinkenschöberl	€	5,00
Klare Rindsuppe mit Frittaten, Nudeln, Kaspressknödel, Grießnockerl, Fleischstrudel, Leberknödel oder Schinkenschöberl	€	3,90
Italienische Minestrone (vegetarische Gemüsesuppe) mit Steinpilzravioli	€	4,90
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	€	4,90
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	€	4,40
Zucchini - Proseccosuppe mit Obershäubchen (auch ohne Prosecco möglich)	€	4,90
Erdäpfelcremesuppe mit Blätterteiggebäck	€	4,70
Tomatencremesuppe mit Gin-Obershaube	€	4,70
Karotten – Chilli Cremesuppe	€	4,90
Kresseschaumsuppe mit Lachsfarcenockerl (auch ohne Lachsfarcenockerl möglich)	€	4,90
Steirische Mostsuppe mit Grammelknödel	€	4,70
Apfel-Sellerie-Cremesuppe mit Obershäubchen	€	4,90
Asia süß-sauer mit Glasnudeln, Tofu und Gemüse (vegan)	€	4,90

Hauptgerichte (bitte 3-4 auswählen)

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachter Gemüsestrudel mit Butterkartoffeln und feiner Schnittlauchsauce	€	13,90
Hausgemachte Gemüselasagne mit Rucola	€	13,90
Hausgemachte Gemüselaiabchen mit Petersilienkartoffeln an feiner Schnittlauchsauce	€	13,90
Spinat - Mozzarellknödel gebacken auf Pilz-Lauch-Ragout oder Tomaten Ragout	€	13,90
Hausgemachte Ravioli suchen Sie sich die Füllung aus: Vegetarisch, Steinpilze, Rind, Spinat, Garnelen, Lachs	€	14,90
Quiche Lorraine vom Junggemüse an Kräuterrahmsauce (Brandteig)	€	14,90

Vegane Hauptgerichte

Hausgemachtes Gemüserisotto	€	11,90
Veganes Chili con carne mit Bio Vollkornbrot	€	9,90
Veganer Linseneintopf mit gebratenem Tofu	€	9,90
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 Rucola und Parmesan	€	20,90
Marinierte Meeresfrüchte auf Blattsalat	€	14,90
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
Griechischer Bauernsalat	€	12,90
Thunfischsalat	€	12,90

Fluß und Meer

(Beilage können nach Absprache verändert werden)

Frische Forelle aus Wolfen (fangfrisch) im ganzen gebraten oder als Filet „Müllerin Art“, mit Butterkartoffeln und Mandelbroccoli	€	20,90
Filet von der Bachforelle auf Muskat-Erbsenpüree und Safransahnesauce	€	25,90
Frisches Lachsforellenfilet aus Steyr mit Kartoffel – Lauchgröstl oder auf Gemüserisotto, Limettenrisotto, Tomatenrisotto, Safranrisotto, Basilikumrisotto (1 Risotto wählen)	€	20,90
Gebratenes Filet vom Zander mit Rahmpolenta und Wurzelgemüse	€	20,90
Filet vom Wolfsbarsch - Branzino (Beilagen nach Wahl)	€	21,90
Frische Calamari in Olivenöl gebraten mit Reis und Knoblauchbrot	€	16,90
Gebratene Garnelen in Knoblauch Olivenöl mit Reis und Weißbrot	€	19,90
Meeresfrüchtepaella - Garnelen, Shrimps, gemischte Fischfilets, Gemüse und Safran	€	19,90

Risotti

Risotto
wahlweise mit Huhn, Meeresfrüchten oder Gemüse ab € 13,90

Aus Ofen, Pfanne und Grill

(Beilage können nach Absprache verändert werden)

Ofenkartoffel
mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Sauerrahmdip
und Speckkrusteln € 13,50

Medaillons von der Pute
mit Pilzsauce, Mandelreis und Gemüse € 16,90

Putensteak „Caprese“
mit Tomaten und Mozzarella überbacken,
dazu Basilikumgnocchi € 15,50

Gebratene Ente
mit Preiselbeerfrucht, Serviettenknödel und Apfelrotkraut € 17,90

Osso Bucco vom Kalb
mit Rahmpolenta und frischem Gemüse € 19,90

Rosa gebratene Lammkronen
auf mediterranem Gemüse, mit Rosmarinkartoffeln
und Thymiansaftl € 23,90

Filet vom Premium Kalb, rosa gebraten, im Kräutermantel
mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Rösti € 27,90

Gekochter Tafelspitz vom Kalb
mit Schnittlauchsauce, Apfelkren, Salzkartoffeln und Wurzelgemüse € 25,90

Schweinefilet im Ganzen gebraten (Alpenvorland)
mit Kartoffeltascherl, frischem Marktgemüse
an feiner Trüffelrahmsauce € 20,90

Christkindler Hausspieß
mit Ofenkartoffel, Sauerrahmdip und Speckkrusteln € 17,90

Wilderer Pfandl (Saisonal auf Anfrage) Geschnetzeltes vom Hirsch und Reh mit Preiselbeerfrucht und Serviettenknödel	€	16,90
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kartoffelgratin und Speckbohnen	€	27,90
Grillteller Rind, Schwein und Pute mit frischem Gemüse, Pommes Frites, Kräuterbutter und Cocktailsauce	€	17,50
Chicken Burger mit Cocktailsauce, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Cheddarkäse und Pommes Frites	€	17,90
Beef Burger (250g) mit Speck, Barbecuesauce, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Cheddarkäse und Pommes Frites	€	19,90
Ribs & Wings mit Ofenkartoffel, Sauerrahmdip und Speckkrusteln	€	18,90
Rumpsteak 250g mit Wedges und Speckbohnen (auf Wunsch auch mit Pommes Frites)	€	27,90
Surf & Turf (Salon Beef) Kurz gebratenes Hüftsteak vom Salon Beef 200 g und Garnelen auf Limettenpüree, Safranglace und Romanescoröschen	€	26,90
Filetsteak vom Rind (250g)	€	31,90
Pfeffersteak vom Rind (250g)	€	32,90
oder Surf & Turf mit Wedges und Speckbohnen	€	36,00

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
Kalbsbraten mit Saftl, Erbsenreis und Butterkartoffeln	€	18,90
Geschmorter Rinderbraten mit Schupfnudeln und Kohlsprossen	€	18,90
Altwiener Zwiebelrostbraten mit Natursaftl, Bratkartoffeln, Fächergurkerl und Röstzwiebel	€	19,90
Fiakergulasch - Rindsgulasch mit Fächergurkerl und Einspänner, Spiegelei dazu hausgemachte Butternockerl	€	14,90
Gefüllte Schweinsbrust mit Butterkartoffeln und warmem Krautsalat	€	14,50
Steyrer Flößerbraten (auf Wacholder geräucherter Selchschoopf) mit Semmelknödel und warmem Krautsalat	€	14,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	€	12,70
oder von der Pute	€	13,70
Cordon Bleu mit Pommes Frites, Preiselbeeren und gemischtem Salat	€	15,10
oder von der Pute	€	16,30

Genuss für 2

Christkindler Hausplatte

Gebackenes und Gegrilltes von Rind, Schwein & Huhn, Reis, Gemüse,
Pommes Frites, gebackene Zwiebelringe, 3erlei Dip und Kräuterbutter

€ 17,90 pro Person

zu späterer Stunde (bitte 1 auswählen)

Gulaschsuppe mit Semmerl	€	5,50
Chili con carne mit Semmerl	€	5,50
Knödelvariation (Grammel, Haschee, Gemüse)	€	12,90
Schnitzelsemmerl	€	5,90
Würstel mit Semmerl (Frankfurter, Debreziner, Waldviertler)	€	5,10

Nachtsch (bitte max. 2 auswählen)

„Christkindler Dessertvariation“

Original Christkindler Cremeschnitte, Nougatknödel
und hausgemachtes Apfeleis € 6,90

Verschiedene hausgemachte Sorbets der Saison (2 Kugeln) € 4,10

Parfait der Saison € 5,50

Frischer Topfenknödel mit Butterbrösel und Apfelragout € 6,90

Mousse au chocolate auf Fruchtsauce € 5,90

Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerenragout € 5,90

Hausgemachter Kaiserschmarrn
oder Grießschmarrn mit Zwetschkenröster € 7,90

Hausgemachter Mohr im Hemd € 5,60

Original Christkindler Mehlspeisen (bitte max. 2. auswählen) € 2,90
Original Christkindler Cremeschnitte, Schokoladentorte mit Marmeladenfülle, Topfentorte,
Apfel-Streuseltorte

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

Kaltes Buffet

oder Vorspeisenbuffet oder Fingerfood

3erlei Topfenaufstriche

Thunfisch, Basilikum, Rucola, Tomaten, Liptauer, Kräuter, Kürbiskern, Erdäpfelkäse, Jalapeño, Aprikosen-Rosmarin, Apfel-Walnuss, Hummus (vegan) und Hummus pikant (vegan))

Gegrillte Garnelen auf Wakamesalat

Mozzarella-Tomaten-Spieße serviert an Basilikumpesto

Frisches Roastbeef mit Sauce Remoulade

Schinkenröllchen gefüllt mit Gemüsemayonnaise

Shrimpscocktail „nach Art des Hauses“

Carpaccio vom Rind

Prosciutto mit Honigmelone

Haugebeizter Räucherlachs mit Gurke und Papaya

Beef Tartar mit Weißbrot

Geflügelsalat „Schönbrunn“ im Glas

Gefüllte Eier

Penne „Siziliana“ im Glas serviert

Frische Frühlingsrollen auf Glasnudelsalat

Bruschetta

wahlweise mit Tomaten-Zucchini-Salsa, Prosciutto, Lachs, Sardellenfilets, Garnelen oder Mozzarella

Gemischte Antipastispieße

Marinierte Chicken Wings

Das kalte Buffet kann erweitert werden mit:

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

Preis nach Auswahl ab € 11,50
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

Vegetarisches Chilli con carne
Vegetarisch gefüllte Zucchini
Gebackene Polenta mit Pilzen und Mozzarella
Hausgemachte Ravioli

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

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

Gebackene Hühnerkeulen
Gegrillte Hühnerkeulen

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

Ossobuco vom Kalb
Rosa gebratenes Roastbeef (am Buffet tranchiert)
Gebatene Ente
Rindsbraten

Kleine Gammeln und Hascheeknödel
Ofenfrisches Bratln aus der Rein (am Buffet tranchiert)

Tiroler Gröstl
Schinkenfleckerl
Gulasch

Preis nach Auswahl, ab € 16,90 pro Person
Preis gültig bis zum Erscheinen einer neuen Buffetkarte

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

3 verschiedene Salate inklusive
exklusive Gebäck

Dessertbuffet

(bitte wählen Sie 4 Desserts aus)

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten der Saison

Hausgemachter Mohr im Hemd

Mousse au Chocolat

Panna Cotta

Knödelvariation

Topfenknödel, Nougatknödel, Fruchtknödel der Saison

Hausgemachter Grießschmarrn auf Waldbeerragout

Frischer Fruchtsalat

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce

Hausgemachtes Eis auf Anfrage

Original Christkindler Mehlspeisen

Cremeschnitten, Topfentorte, Schokoladentorte, Apfel-Streuseltorte, Schwarzwälder Kirschtorte, Malakofftorte, Nusstorte

Preis € 9,90 pro Person