



STEIERMARKHOF
bilden. tagen. nächtigen

Ganz nach Ihrem Geschmack

Kulinarik im Steiermarkhof

gültig von 1. September 2018 bis 31. August 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

Kulinarik im Steiermarkhof

*„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 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**.

Gerne geben wir Ihnen bei Interesse nähere Informationen zu unseren LieferantInnen.

Lassen Sie es sich schmecken!



Feiern und Großveranstaltung

Für Feiern und Veranstaltungen können Sie sich Ihr individuelles Menü zusammenstellen.

Wir bitten Sie, sich bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs je nach Gruppengröße auf ein (bis 25 P.) / zwei (25-50 P.) bzw. maximal drei (ab 50 Personen) Hauptgänge zu beschränken. Gerne beraten wir Sie dazu auch in einem persönlichen Gespräch.

Pro Person verrechnen wir einen **Gedeckpreis von EUR 2,50** (Tischwäsche, spezielle Servietten, Kerzen oder kleiner Blumenschmuck).

Wir freuen uns, Sie mit regionalen und saisonalen Produkten verwöhnen zu dürfen.

Unsere steirischen Klassiker

Vorspeisen	Preis in EUR
Steirische Räucherfischvariation (Forelle, Karpfen, Wels) mit Oberskren (D,G,M)	5,90
Gewürzkürbissalat mit mariniertem Naaser Schafkäse und Kürbiskern-Krenpesto (G,H,L,M)	5,50
Gemischter Steirischer Vorspeisenteller nach Saison	5,50
Suppen	Preis in EUR
Rindsuppe (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)	2,80
Cremige Krensuppe mit Knusperstangerl (A,C,G,L)	3,50
Schilcherrahmsuppe und Zimtcroustons (A,C,G,L)	3,50
Hauptspeisen	Preis in EUR
Halbes Steirisches Backhendl mit Erdäpfelsalat (A,C,L,M)	9,90
Schopfbraten vom Schwein mit gedünstetem Kraut und Serviettenknödel (A,C,G,L,M)	9,90
Steirerschnitzel vom Schwein in der Kürbiskernpanier gefüllt mit Bergkäse und Bauerngeselchtem dazu Petersilerdäpfel (A,C,G,M)	10,50
Roulade vom Bio Rind in Mostsauce dazu geschmortes Wurzelgemüse und hausgemachte Nudeln (A,C,G,L,M)	13,50
Osso bucco vom Weizer Lamm auf mitgeschmortem Gemüse an cremiger Polenta (A,G,L)	15,90



Steirisches Wurzelfleisch aus der Schweinsschulter auf gestampften Krenerdäpfeln (G,L)	9,90
Gebratene Forelle von Kulmer (grätenfrei) mit Knoblauchbutter und Petersilienkartoffeln (A,D,G)	14,90
Polentasterzrolle gefüllt mit saisonalem Wurzelgemüse auf Käferbohnenragout (A,C,G,L)	9,90

Desserts	Preis in EUR
Apfel- (A,C,G,O) oder Topfenstrudel (A,C,G,O), wahlweise mit Vanille- (C,G) oder Fruchtsauce	3,50 4,50
Steirisches Apfeltiramisu (A,C,G,O)	4,90
Hausgemachte Kuchen oder Schnitten nach Wahl	3,50

Unser steirisches FRÜHLINGSangebot

Vorspeisen	Preis in EUR
Ziegenkäsebällchen im Bärlauchmantel an gebackener Weißbrotrolle garniert mit Frühlingskräuter-Radieschensalat (A,C,G,H,L)	5,90
Scheiben vom Weizer Lamm im Kräutermantel auf junger Kohlrabinage und confierten Radieschen (A,G,L,M)	6,50
Suppen	Preis in EUR
Frühlingskräuterschaumsuppe an gebackenem Ei (A,C,G,L)	3,50
Spargelcremesuppe mit eigenen Spitzen, garniert mit Rohschinkenchips (A,G,L,M)	3,50
Hauptspeisen	Preis in EUR
Gebratene Forellenfilets von Kulmer auf cremigem Bärlauchrisotto garniert mit sautierten Spargelspitzen (A,D,G,H,L)	14,90
Supreme von der Steirerhendlbrust im Ganzen gebraten an Kohlrabigemüse und Erdäpfelsterz (A,G,L)	13,90
Steirischer Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfel (C,G,L,M)	14,90
Desserts	Preis in EUR
Topfentorte auf steirische Art mit Kürbiskernkrokant und Erdbeermark (A,C,G,H)	4,90
3erlei vom Rhabarber (Kuchen, Kompott und Eis) (A,C,G,H)	4,90

Unser steirisches SOMMERangebot

Vorspeisen	Preis in EUR
Vitello tonnato auf steirische Art (Steirerhendlbrust mit Räucherforellencreme), garniert (C,D,G,M)	5,90
Sommerlicher Vorspeiseteller mit eingelegten Eierschwammerln, gebratenem Sommergemüse, hausgemachtes Pesto und Grillbaguette (A,G,H,L)	5,90
Suppen	Preis in EUR
Geeiste Gemüsesuppe mit Basilikumhaube dazu Mozzarella-Tomatenspießchen (G,L)	3,50
Zucchinicremesuppe mit Polenta-Thymianstangerl (C,G,L)	3,50
Hauptspeisen	Preis in EUR
Rosa gebratene Schnitte vom Rinderrücken mit Kräuterbutter, sommerlichem Grillgemüse, Ofenkartoffel und Sauerrahmdip (G,L,M)	16,90
Knusprig gebratenes Saiblingsfilet auf Erbsencreme mit eingelegten Gewürztomaten dazu Frühlingsrolle aus Erdäpfel und Kräutern (A,C,D,G,L,M)	14,90
Hausgemachte Eierschwammerl-Frischkäseravioli mit brauner Butter und gereiftem Bergkäse, dazu Blattsalat (A,C,G,L)	12,90
Desserts	Preis in EUR
Hausgemachte Sorbetvariation (Erdbeere, Pfefferminze, Melone) garniert (A,C,G,H)	4,90
Steirisches Tiramisu mit Kürbiskernöl und Erdbeeren (A,C,G,O)	4,90

Unser steirisches HERBSTangebot

Vorspeisen	Preis in EUR
Carpaccio von der Rohne mit Vogerlsalat, Birnenchutney, Kren, Kürbiskernkrokant (A,G,H,M,O)	5,90
Steirischer Schinkenspeck mit eingelegten Honignüsse und Sulzerl vom Muskatkürbis (A,C,G,H,L,M)	5,90
Suppen	Preis in EUR
Steirische Schwammerlsuppe mit Heidensterz (A,G,L)	3,50
Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen (A,G,L)	3,50
Hauptspeisen	Preis in EUR
Gebratener Rücken vom Hochschwabhirsch auf Kohl-Speckgemüse dazu Steinpilzpolentanockerl (A,C,G,L,M)	16,90
Würfel vom heimischen Wels in Paprikasauce mit hausgemachten Butterspätzle und Sauerrahmgitter (A,C,D,G,L)	13,90
Gebratene Kürbis-Grieß-Plätzchen auf herbstlichem Rübengemüse mit Kernölsauce (A,C,G,L)	12,90
Desserts	Preis in EUR
Maronimousse im Hippenblatt an marinierten Weichseln (A,C,G,H,O)	4,50
3erlei von der Zwetschke (Eis, gebacken, luftig) (A,C,G,H,O)	4,50

Unser steirisches WINTERangebot

Vorspeisen	Preis in EUR
Haugemachte Wildterrinen mit Birnenchutney und Walnussbrot (A,C,G,L,H,O)	6,50
Gebackene Kürbisspalten auf Rotkrautsalat mit getrockneten Trauben und Birne (A,C,G,O)	4,50
Suppen	Preis in EUR
Steirische Rollgerstlsuppe mit Geselchtem (A,G,L,M)	3,50
Erdäpfel-Lauchsuppe mit Speck-Zwiebelkuchen (A,G,L,M)	3,50
Hauptspeisen	Preis in EUR
Schweinsfischerl im Ganzen gebraten auf Rahmkäferbohnen mit Maisblinis (A,C,G,H,L)	14,50
Knusprige Polentaröllchen auf Käferbohnencreme mit sautiertem winterlichen Wurzelgemüse (A,C,G,H,L)	12,90
Karpfenfilet von Kulmer im Bierteig gebacken, mit Knoblauchdip und lauwarmem Erdäpfelsalat (A,C,D,G,L,M)	13,90
Dessert	Preis in EUR
Honigbratapfel gefüllt mit Maroni und Trockenfrüchten, dazu hausgemachtes Apfel-Zimteis (A,C,G,O)	4,50
Steirische Käsevariation, Butter, hausgemachte Chutneys (A,G,H,M,N,O)	5,50

Ergänzend dazu bieten wir für Advent- und **Weihnachtsfeiern** speziell für diesen besonderen Anlass zusammengestellte Weihnachtsmenüs. Fragen Sie nach unserem Themenbeileger „Weihnachtsfeiern im Steiermarkhof“.

Stehbuffet / kalte und warmen Happen

ab 20 Personen buchbar

Für ein **Stehbuffet** empfehlen wir ca. 5-6 Stk. pro Person.

Bitte wählen Sie: bei 20-40 Personen max. 4 pikante und 1-2 süße Sorten,

ab 41 Personen max. 6 pikante und 1-3 süße Sorten.

Als **Happen zum Aperitif** empfehlen wir 1-3 Stk. pro Person mit 2-4 Sorten (je nach Personenzahl).

Pikantes (kalt – lauwarm/warm)

- Steirische Käsespieße (G)
- 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)
- Pikante Fleischbällchen (A,C,G,M)
- Gebackene Flügel vom Steirerhendl (A,C)
- Gerolltes Steirerschnitzlerl (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)

EUR 3,00 pro Stück

Süßes

- 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)

EUR 2,80 pro Stück

Steirisches Lust & Laune-Buffer

(kalt)

Kleine Backhendlstücke vom Steirerhendl (A,C)

Schweinsschopfbraten (A,L,M)

Bauernsalat

(Rindfleisch (L), Sulz (L,M), Käferbohnen, Ei (C) Zwiebel, Paprika)

Bauerngeselchtes (M), Oststeirischer Schinkenspeck (M)

Knoblauchripperl (M), Steirische Hartwürstel (M)

Verhackert und Bratfett (L,M)

Schafkäse (G)

Erdäpfelsalat (C,L,M), Käferbohnenalat

Verschiedene Topfenaufstriche (G)

Käseplatte (G) mit Butter (G) und Weintrauben

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

◆◆◆

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

Apfelcreme im Glas (A,C,G)

EUR 20,00 pro Person

Buffet kalt-warm

Steirische Räucherfische von Kulmer (Forelle, Lachs, Karpfen), Oberskren (D,G)

Gebratenes Hirschcarpaccio von Strohmeier, Zwetschkenchutney (M,O)

Steirisches Lendbrat'l 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)

Saltim bocca vom Steirerhuhn (G,M)

Kleine Schnitzerln und Cordon bleu (A,C,G)

Im ganzen gebratenes Schweinsfilet im Kräutermantel (G)

Gebackener Karpfen vom Kulmer (A,C,D)

Hausgemachtes Erdäpfel-Kürbistascherl mit Bergkäse und Kernöl (A,C,G,L)

Beilagen servieren wir Ihnen passend zu Ihrer Hauptspeisenauswahl

Serviettenknödel (A,C,G) / Petersilienkartoffeln (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 26,50 pro Person

Steirische Schmankerln

*(wahlweise als Buffet oder
am Tisch auf Platten eingestellt)*

Gemischtes Gebackenes

(Steirisches Backhendl, kleine Schnitzel und Cordon bleu) (A,C,G)

Gemischtes Gebratenes

(Ripperln, Schopfbraten und Brüstl) (M,L)

Semmelknödel (AC,G,L)

Petersilerdäpfel (G)

3erlei Salate (je nach Saison)

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

◇◇◇

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

EUR 16,50 pro Person











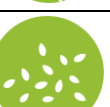


*Auf Wunsch erweiterbar mit:
Suppe(n), Vorspeise(n), Hauptspeise(n) vegetarisch*

Auszug aus der Getränkekarte

(Änderungen vorbehalten)

Alkoholfreie Getränke	Einheit	EUR
Mineralwasser	Fl. 0,33 l	2,10
Steirerquell prickelnd oder natur	Fl. 0,75 l	3,80
Säfte & Nektar von steirischen Obstbauern:		
Apfelsaft	Fl. 1 l	7,50
Apfel-Holunder (Bio)	Fl. 1 l	8,50
Apfel-Karotte (Bio)		
Pöllauer Hirschbirne		
Pfirsich		
Isabella-Traube	Fl. 1 l	9,50
Erdbeer		
Bier		
Puntigamer vom Fass	0,3 l	3,30
	0,5 l	3,80
Puntigamer	Fl. 0,3 l	3,30
Schladminger Schnee Weiße Bio	Fl. 0,5 l	3,90
Gösser Naturradler	0,3 l	3,30
Gösser Naturgold alkoholfrei	Fl. 0,5 l	3,50
Steirische Weine (Details und Preise siehe Weinkarte)		
Welschriesling	1/8 l	ab 3,00
(Bio-) Weißburgunder		
Sauvignon Blanc	Fl. 0,75 l	ab 18,00
Muskateller		
Steirischer Panther (Cuvée)		
(Bio-) Zweigelt	1/8 l	ab 3,00
Cabernet Sauvignon		
Schaumwein & Aperitifs		
Schilcherfrizzante	0,1 l	3,50
	Fl. 0,75 l	21,00
Erbeer Royal (Sekt mit Erdbeernektar)	0,1 l	3,40
Hirschbirn Royal (Sekt mit Hirschbirnensaft)		
Bellini (Sekt mit Pfirsichnektar)		

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 Sulfit	O	
Lupine und Lupinerzeugnisse	P	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	R	