

Kulinarik im STEIERMARKHOF

gültig ab 1. September 2020 – 31. Dezember 2020



Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz,
Österreich
Tel.: +43 (0)316-8050-7111, Fax: -7151
E-Mail: office@steiermarkhof.at
www.steiermarkhof.at





*„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, Ihr

Thomas Moyschewitz



Feiern und Großveranstaltung

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

Je nach Gruppengröße:

- 25 Gäste: ein Hauptgang
- 25-50 Gäste: zwei Hauptgänge
- Ab 50 Gästen: max. drei Hauptgänge

Gerne beraten wir Sie dazu auch in einem persönlichen Gespräch.

Pro Person wird ein **Gedeckpreis von EUR 2,50** verrechnet (Tischwäsche, festliche Servietten, Kerzen, kleiner Blumenschmuck bzw. Dekoration)

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



Pachernegg

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, Ihre Menüauswahl sowie die **Anzahl der Hauptgänge bis spätestens 7 Tage** vor Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben.

Unsere steirischen Klassiker (ganzjährig verfügbar)

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 Petersilerdäpfel (A,D,G)	14,90
Polentasterzrolle gefüllt mit saisonalem Wurzelgemüse auf Käferbohnenragout (A,C,G,L)	9,90
Desserts	
Apfel- (A,C,G,O) oder Topfenstrudel (A,C,G,O), wahlweise mit Vanille- (C,G) oder Fruchtsauce	3,50
Steirisches Apfeltiramisu (A,C,G,O)	4,90
Hausgemachte Kuchen oder Schnitten nach Wahl	3,50
Bauernhofeis in verschiedenen Sorten auf Anfrage	



Menüauswahl FRÜHLING (saisonal)

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 Rohschinken chips (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

Menüauswahl HERBST (saisonal)

Vorspeisen	Preis in EUR
Carpaccio von der Rohne mit Vogerlsalat, Birnenchutney, Kren, Kürbiskernkrokant (A,G,H,M,O)	5,90
Steirischer Schinkenspeck mit eingelegten Honignüssen 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

Menüauswahl WINTER (saisonal)

Vorspeisen	Preis in EUR
Haugemachte Wildterrinerie 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 winterlichem 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 **„Weihnachten feiern im Steiermarkhof“**.

Stehbuffet - kalte und warme Happen

ab 25 Personen buchbar

Auswahlhilfe:

Pro Person empfehlen wir 5 - 6 Happen

25 - 40 Personen max. 4 pikante und 1 - 2 süße Sorten

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

Zum Aperitif empfehlen wir 1-3 Happen pro Person mit 2 - 4 verschiedenen Sorten.

Pikantes (kalt – lauwarm/warm)

- 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 Flügerl vom Steirerhendl (A,C)
- Gerolltes Steirerschnitzerl (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)
- Steirische Käsespieße (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

SOMMER (saisonal)

NEU! *Grillbuffet*

**Inklusive Showgrillen.
ab 25 Personen**

Gemischtes Gegrilltes

Schweinskotelette, Hendlspiee, Ripperl (M), Beiriedsteaks vom Rind,
Grillkäse (G), Forellenfilets (A,D,G), Grillwurstl (A,M),

Saucen

Apfel-Kurbischutney (M,L), Knoblauchdip (G), Zwiebelragout (C,G,M), Feurige
Tomatensalsa (F,M,L), Kräuterbutter (G),

Beilagen

Ofenkartoffeln, Grillgemüse (L), Maiskolben (G) Kräuterbaguette (A,G)

Salate

Steirischer Bauernsalat mit Weizer Schafkäse (G), Cole slaw (C,G,L), Erdäpfelsalat (L,M),
Kaferbohnsalat

Dessert

Fruchtsalat, Beeren-Panna cotta (G), Schokowurfel (A,C,F,G)

Preis in Euro 25

>> Vegetarische Gerichte gerne auf Anfrage <<

Steirisches Lust & Laune-Buffet

(kalt)

ab 25 Personen

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

ab 25 Personen

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)

Saltimbocca vom Steirerhuhn (G,M)

Kleine Schnitzerl 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)

Gemüselasagne gratiniert mit Mozzarella (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
ab 25 Personen

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 18,50 pro Person

Auf Wunsch erweiterbar mit:

Suppe(n), Vorspeise(n), Hauptspeise(n) vegetarisch

Gemischtes gebackenes Gemüse nach Saison (A,C,L)















Steirischer Erdäpfelstrudel mit Sauerrahm-Kräuterdip (A,C,G,L)

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) Apfel-Karotte (Bio) Pöllauer Hirschbirne Pfirsich	Fl. 1 l	€ 8,50
Isabella-Traube Erdbeere	Fl. 1 l	€ 9,50
Bier		
Puntigamer vom Fass	0,3 l 0,5 l	€ 3,40 € 3,90
Puntigamer	Fl. 0,33 l	€ 3,40
Gösser Natur Weizen	Fl. 0,5 l	€ 4,00
Gösser Naturradler (offen oder Flasche)	0,33 l	€ 3,40
Gösser Naturgold alkoholfrei	Fl. 0,3 l	€ 3,10
Steirische Weine (Details und Preise siehe Weinkarte)		
Steiermarkhof Edition 2019, Weingut Falter Ego, Kehlberg, Graz	1/8 l Fl. 0,75 l	€ 3,70 € 22,00
Zweigelt 2018, Weingut Strauss, Gamlitz Steinbach	1/8 l Fl. 0,75 l	€ 3,30 € 20,00
Schaumwein & Aperitifs		
Schilcherfrizzante	0,1 l Fl. 0,75 l	€ 3,50 € 24,00
Sekt, Steiermarkhof Edition	0,1 l Fl. 0,75 l	€ 3,50 € 24,00
Erbeer Royal (Sekt mit Erdbeernektar) Hirschbirn Royal (Sekt mit Hirschbirnensaft) Bellini (Sekt mit Pfirsichnektar)	0,1 l	€ 3,40

Für Allergiker haben wir die Speisen gemäß Lebensmittelverordnung gekennzeichnet.

Allergieauslosler 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	

Auf ein Wiedersehen im STEIERMARKHOF

