



*Weihnachten*  
*feiern im*

Steiermarkhof  
2020

Ekkehard-Hauer-Straße 33  
A-8052 Graz  
Tel.: +43 (0)316-8050-7111.  
Email: [office@steiermarkhof.at](mailto:office@steiermarkhof.at)  
Web: [www.steiermarkhof.at](http://www.steiermarkhof.at)  
[www.facebook.com/steiermarkhof](https://www.facebook.com/steiermarkhof)



# Ihre Ansprechpartnerinnen:



**Doris Blaha, MA/MSc.,**  
0316 8050 7101  
doris.blaha@steiermarkhof.at



**Julia Schubert**  
0316 8050 7105  
julia.schubert@steiermarkhof.at







„Ein gemütliches Ambiente,  
ein Gläschen Wein,  
gutes Essen –  
bei Kerzenschein.

Im Überfluss  
Zufriedenheit,  
das ist die  
schöne Weihnachtszeit.“



# Besondere Augenblicke



© alle Fotos pixabay

- \* Feuershow
- \* ZauberkünstlerInnen
- \* ArtistInnen
- \* Krampus und/oder Nikolaus

Wir organisieren gerne einen besonderen Augenblick mit Ihren KollegeInnen und MitarbeiterInnen

- \* Fotobox
- \* Christkind oder Weihnachtsengerl
- \* FotografIn

Preis auf Anfrage






Als Bildungszentrum der Landwirtschaftskammer Steiermark legen wir besonderen Wert auf die **Herkunft und Qualität unserer Lebensmittel**.



## Thomas Moyschewitz

Küchenchef



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.

Genießen Sie steirische Kulinarik im Steiermarkhof!

Lassen Sie es sich schmecken!

Ihr  
*Thomas Moyschewitz*







# Begrüßung

Empfangen Sie Ihre Gäste in unserem festlich dekorierten Hofgarten bei  
Glühwein, Sekt und Keksen

- **1 alkoholisches oder alkoholfreies Getränk nach Wahl pro Person**  
Glühwein, Sekt, Saft oder 0,33 l Puntigamer Bier
- **Kekse**
- **Feuerschalen**
- **Sprühkerzen**

€ 9,50 pro Person





# Begrüßung

Gerne kann die Begrüßung individuell gestaltet werden:

	pro Person/Glas
<b>Glühwein/Punsch</b>	€ 3,70
<b>Steiermarkhof Sekt</b>	€ 3,50
<b>versch. Säfte</b>	ab € 2,90
<b>0,33 l Puntigamer Bier</b>	€ 3,40
<b>Steirisches Popcorn</b>	€ 2,50
<b>Kekse</b>	€ 3,50
<b>Maroni</b>	€ 4,00





# *Menüzusammenstellung*

Wir bitten Sie, die Anzahl der Hauptgerichte bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben.



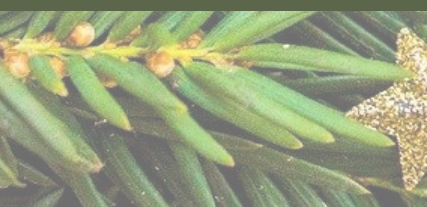
## *Dekoration*

Festliche Servietten

Kerzen

Tannenreisig, Zapfen

Sterne, Kugeln



Dekoration ist im Menü- bzw. Buffetpreis inkludiert



# 3-Gänge Menü

Cremesuppe vom Muskatkürbis,  
Bauernbrotroutons und Kernöl (A,G,L)

--

Rostbraten vom Stier auf Bauernart (A,G)  
mit Serviettenknödel (A,C,G,L)

oder

Cordon bleu vom Schwein (A,C,G) in der Kürbiskernpanier  
dazu Erbsenreis (G)

oder

Gebratene Forelle vom Kulmer (A,D,G)  
in Knoblauchbutter mit Petersilienkartoffeln (G)

--

Warmer Schokokuchen  
auf Bratapfelragout und Vanilleeis (A,C,F,G,H)

€ 25.- pro Person



# 4-Gänge Menü

Vorspeisenvariation (A,D,G,L)

Vitello Tonnato auf Steiermarkhof Art, Käferbohnenmousse, Schwarzbrotchips, Kren, Hirschroastbeef auf Tartare von roter Rübe und Apfel

--

Schaumsuppe aus der Süßkartoffel  
mit Haidentortilla (G,L)

--

Rosa gebratenes Rinderfilet in Süßweinjus (G,L)  
an glacierten Karotten (G) und Wacholderblinis  
oder

Schweinsrücken gefüllt mit Kletzen und Zwetschken  
auf Zweigeltkraut dazu Maroni-Erdäpfelsoufflé (O,H,C,G)  
oder

Geschmorte Pastinaken auf steirischer Pasta  
geschwenkt in Mangold, Nuss und Grande Styriano (A,C,G,H,L)

--

Kernölpalatschinken gefüllt mit Lebkuchen-Topfencreme in Weichselragout (A,C,G)

€ 33.- pro Person



# Buffet

## Vorspeisen

Räucherforellenterrine im Lachsmantel (D,G)  
Steirisches Antipastigemüse mit Linsendip (G,L)  
Steirischer Rohschinken mit Grande Styriano (G)  
Beef tartare vom Stier (C,G,M,O)

## Suppen

Rindskraftsuppe mit Kürbispolentanockerl (A,C,G,L)  
Steirische Krensuppe (A,G,L)

## Hauptgerichte

Geschmorte Schweinswangerl (G,L)  
Gebratenes Zanderfilet in Lauchrahmsauce (A,D,G,L)  
Roulade vom Rind gefüllt mit Steinpilzcreme (A,C,G,L)  
Steirerhendlbrust in der Kürbiskernpanier (A,C)  
Petersilienkartoffeln (G), Bunt Gemüse (G,L), Polentaschnitte (C,G,L)  
Sauerrahmspätzle (A,C,G)

## Salate

Salatbuffet















## Nachspeise

Hausgemachte Kuchenvariation (A,C,F,G,H)  
Maronimousse mit Preiselbeeren (F,G)  
Honigbratapfel mit Nussfülle (C,G,H)

€ 38.- pro Person





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	





*Wir sehen  
uns im*

# Steiermarkhof

2020

Ekkehard-Hauer-Straße 33  
A-8052 Graz  
Tel.: +43 (0)316-8050-7111.  
Email: [office@steiermarkhof.at](mailto:office@steiermarkhof.at)  
Web: [www.steiermarkhof.at](http://www.steiermarkhof.at)  
[www.facebook.com/steiermarkhof](https://www.facebook.com/steiermarkhof)