



Steirische
WEIHNACHT

BEIM

Bauernwirt

IHRE GASTGEBER

Tradition seit 130 Jahren



*Gemeinsam und in Absprache mit Ihren Wünschen organisieren wir das Fest für Ihre Mitarbeiter, Kollegen, Freunden oder Familie in einem der **ältesten, traditionsreichsten Wirtshäuser von Graz**, mit Platz bis zu max. 50 Personen.*

Genießen Sie unser kompetentes Service und die Spezialitäten unserer Küche, während Sie in unserer weihnachtlich dekorierten Gaststube, in unserem Speiseraum oder in unserem Wintergarten (bis zu 20 Personen) feiern.

*Oder haben Sie schon einmal an einen **Neujahrsempfang** gedacht? Ein Sektempfang mit Musik, Bleigießen u.v.m. ohne Terminstress ab Anfang Jänner ist mehr als nur eine Alternative nach den Feiertagen.*



***Kostenlose Parkplätze** und ein **Hotel** mit 10 modern eingerichteten Zimmern runden unser Angebot ab – so sind Sie für alle Eventualitäten gerüstet und können Ihren Gästen auch bei Bedarf eine Nächtigung vor Ort anbieten.*

Wir freuen uns über Ihre Anfrage und darauf, gemeinsam für Sie eine Feier im besonderen Rahmen organisieren zu dürfen,

*Natalie Moscher &
Küchenchef Wolfgang Kraus*

MENÜVARIANTEN

(auf Anfrage stellen wir auch gerne vegane und glutenfreie Menüs zusammen)



MENÜ 1

Maroniclesuppe
mit Rosmarin

Lachstartare

Landhendlbrust
gefüllt mit Mozzarella, Blattspinat
und Prosciutto
auf Paprikacreme und Tagliatelle

Mandarinen-Creme Brulee

44,40 €

MENÜ 2

Consommé
mit Polenta-Parmesan

Roastbeef mit Remoulade

Lachsfilet
auf Rote-Rübenrisotto
und Kräutercreme

Zweierlei Schokoladenmousse
mit Orangesauce

44,60 €

MENÜ 3

Schilberschaumsüppchen
mit Schwarzbrotcroutons

Vogersalat
mit Balsamicovinaigrette

Rindsbraten
mit Erdäpfel-Serviettenknödel
und Speckbohnen

Spekulatius - Tiramisu
auf Beerenragout

40,30 €

Gedeck und Tischdekoration im Preis enthalten. Salat nach Wahl (nicht im Preis inkl.).

MENÜVARIANTEN

(auf Anfrage stellen wir auch gerne vegane und glutenfreie Menüs zusammen)



MENÜ 4

Hühnerbouillon
mit Gemüse und Hühnerfleisch

Schweinsmedaillons
mit Parmesan-Grießkruste
Pilzsauce, Röstgemüse und Tomaten-
Kartoffelstampf

Mandarinen Creme Brulee

34,20 €

MENÜ 5 (VEGETARISCH)

Maronicremesuppe
mit Rosmarin

Pilzsülzchen
auf Tomaten-Paprikaragout

Ratatouille
mit Rahmpolenta
und frittiertem Rucola

Spekulatius - Tiramisu
mit Beerenragout

42,60 €

Gedeck und Tischdekoration im Preis enthalten. Salat nach Wahl (nicht im Preis inkl.).

FESTLICH MIT MUSIK

Alles für Ihr Rahmenprogramm



APERITIF *zum Anstoßen*

Apfel-Zimtpunsch
*serviert im weihnachtlichen
Gastgarten*

Rosé Frizzante „á la Lisa“
*Weingut Paul Lehrner
Horitschon / Burgenland*

Bauernwirt „Hausaperitif“
auf Schilcherbasis und Cassis

HARMONIKASPIELER/IN

*Gerne organisieren wir die
musikalische Untermalung passend zu
Ihrer Feier. Die Verrechnung erfolgt direkt
mit dem Musiker.*

*Auch weitere Musiker bzw.
Instrumente sind auf Anfrage möglich.*





Bauernwirt

Familie Moscher * Harter Straße 142, A-8053 Graz *

Tel. 0316 283432

www.bauernwirt-graz.at