



*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

*aus der traditionellen österreichischen Küche*



## MENÜ 1

*Kräftige Hühnersuppe  
mit Gemüse*

***Tafelspitz***  
*vom Steirischen Almochsen  
mit Wurzelgemüse,  
Röstkartoffeln und Apfelkren*

*Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Vanilleeis  
und Zimtobern*

23,10

## MENÜ 2

*Kräftige Rindsuppe  
mit Biskuitschöberl*

***Gefüllte Kalbsbrust***  
*mit Semmelfülle,  
in Butterschmalz gebraten,  
dazu winterliches  
Ofengemüse*

*Reis Trauttmansdorff  
auf Himbeermark*

27,20

## MENÜ 3

*Steirische Rahmsuppe  
mit Erdäpfelcroutons*

***Eingemachtes  
Hühnerfilet***  
*mit frischem Gemüse  
und Serviettenknödel*

*Schönbrunner Apfel  
(gefüllt)  
in Weinschaum*

22,60

# MENÜVARIANTEN

*nach Themen & Vorlieben*



## **MENÜ** *„traditionell“*

*Kräftige Rindsuppe  
mit dreierlei Mini-Einlage  
Frittatenroulade, Grießnockerl  
und Grammelstudel*

***Burgunder-Rindsbraten***  
*(vom Weisscherzel)  
mit weißem Serviettenknödel  
und Preiselbeerbirne*

*Süßer Polentasterz  
mit Zwetschkenröster und Eis*

25,50

## **MENÜ** *„mediterran“*

*Zucchini-schaumsuppe  
mit Pesto*

***Landbendlbrust***  
*mit Tomaten, Pesto  
und  
Mozzarella gefüllt  
auf Zitronen-Gemüserisotto*

*Espresso Panna Cotta  
mit frischen Beeren*

25,40

## **MENÜ** *„Fisch“*

*Kürbiscremesuppe  
mit Schwarzbrotcroutons  
und Kürbiskernöl*

***Forellenfilet***  
*aus der Fischerei Leger  
bei Wildbach/Deutschlandsberg  
auf rahmigen  
Gemüse-Tagliatelle*

*Creme Brulee  
mit marinierten Rum-Beeren*

25,40

# MENÜVARIANTEN

*nach Themen & Vorlieben*



## **MENÜ** *„klassisch“*

*Knoblauchcremesuppe  
mit Schwarzbrotcroutons*

***Schweinsmedaillons***  
*auf Pfefferrahmsauce,  
Speckbohnen und  
hausgemachten Kartoffellaibchen*

*Zweierlei Schokoladenmousse  
weiß und dunkel  
mit marinierten Waldbeeren*

25,50

## **MENÜ** *„vegetarisch“*

*Gurkencremesuppe  
mit Dille  
und Topfennockerl*

***Kartoffel-Gemüselasagne***  
*auf roter Paprikacreme*

*Winterliches  
Apfel-Orangentiramisu*

21,70

## **MENÜ** *„gebacken“*

*Kräftige Rindsuppe  
mit Schinkenschöberl*

***Cordon-bleu gebacken***  
*vom Schweinskarree  
mit Petersilienkartoffeln*

*Gemischter Salat  
mit Kernöl*

*Maronimousse  
auf Weichselsauce*

25,80

# MENÜVARIANTEN

*und das festliche Rundherum*



## MENÜ *„gegrillt“*

*Erdäpfelcremesuppe  
mit geröstetem Speck*

*Spieß vom Hühnerfilet  
mit Paprika, Zwiebel,  
Würstel, Speck  
auf Basmatireis,  
dazu Kräuterbutter*

*Eispalatschinken  
mit Schlagobers, Schokosauce  
und Mandelsplittern*

24,20

## FEIERLICHES GEDECK

### **Stoffserviette**

*Mit bedruckter Serviette  
eingebunden, dazu Wein und  
Wassergläser, frische Blumen  
(bzw. Weihnachtsdeko)*

pro Person 2,10

### **Papierserviette**

*Mit eingefalteter bedruckter  
Papierserviette, dazu Wein und  
Wassergläser, frische Blumen  
(bzw. Weihnachtsdeko)*

pro Person 0,90

## APERITIF *zum Anstoßen*

### **„Himbeere“**

*Prosecco, Soda, Himbeersirup,  
frische Himbeeren und Eiswürfel*  
4,80

**Frizzante Chardonnay**  
*Weinbau Dietmar Tuscher,  
Seggau / Südsteiermark*  
3,80

**Bauernwirt „Hausaperitif“**  
*auf Schilcherbasis und Cassis*  
3,80

# FESTLICH MIT MUSIK

*Alles für Ihr Rahmenprogramm*



## APFELPUNSCH EMPFANG

*in unserem  
weihnachtlichen Gastgarten*

*mit Christbaum, Laternen,  
Stehischen und weihnachtlichem  
Apfelpunsch*

pro Person 6,20



## HARMONIKASPIELER/IN

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

*Auch weitere Musiker bzw. Instru-  
mente sind auf Anfrage möglich.*







# Bauernwirt

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

Tel. 0316 283432

[www.bauernwirt-graz.at](http://www.bauernwirt-graz.at)