



*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

## Fleisch & Fisch



### SUPPEN

**Kräftige Hühnerboullion**  
mit Zucchini-Käsepuffer

oder

**Schilcherschaumsuppe**  
mit Schwarzbrotcroutons

oder

**Kräftige Rindsuppe**  
mit dreierlei Einlage (Grießnockerl,  
Leberknödel, Frittaten) und  
Rindfleischwürferl

oder

**Karfiol-Cremesuppe**  
mit Spinat-Ricottaknödel

### HAUPTSPEISEN

**Schweinsmedaillons**  
auf Pfefferrahmsauce  
dazu Gemüsetagliatelle

oder

**Hühnerbrust mit Semmelfülle**  
auf Thymiansafterl  
und buntem Ofengemüse

oder

**Forellenfilet**  
auf Zucchini-Zitronenrisotto

oder

**Burgunder-Rindsbraten**  
mit Wurzelgemüse  
und weißem Serviettenknödel  
(ab 10 Personen)

### DESSERTS

**Süßer Frittatenauflauf**  
auf Himbeer-Joghurtsauce

oder

**Grießknödel**  
im Haselnussmantel  
auf Orangensauce und  
frischen Himbeeren

oder

**Zweierlei Schokomousse**  
im Glas mit Beerenragout

oder

**Apfelstrudel**  
mit Zimtschlag

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

Preis je  
Menü  
29,40 €

# MENÜVARIANTEN

## Vegetarisch



### SUPPEN

**Schilberschaumsuppe**  
mit Schwarzbrotcroutons

oder

**Karfiol-Cremesuppe**  
mit Spinat-Ricottaknödel

### HAUPTSPEISEN

**Mebrkornlaibchen** (vegan)  
auf Tomaten-Basilikumsauce

oder

**Maronirisotto**  
mit braunen Champignons  
und Asmontecracker

### DESSERTS

**Süßer Frittatenauflauf**  
auf Himbeer-Joghurtsauce

oder

**Grießknödel**  
im Haselnussmantel  
auf Orangensauce und  
frischen Himbeeren

oder

**Zweierlei Schokomousse**  
im Glas mit Beerenragout

oder

**Apfelstrudel**  
mit Zimtschlag

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

Preis je  
Menü  
26,90 €

# FESTLICH MIT MUSIK

*Alles für Ihr Rahmenprogramm*



## 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

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