



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
31,20 €

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
29,80 €

FESTLICH MIT MUSIK

Alles für Ihr Rahmenprogramm



APERITIF *zum Anstoßen*

Apfel-Zimtpunsch
*serviert im weihnachtlichen
Gastgarten*
6,60

Rosé Frizzante „á la Lisa“
*Weingut Paul Lehrner
Horitschon / Burgenland*
4,30

Bauernwirt „Hausaperitif“
auf Schilcherbasis und Cassis
5,60

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