



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

Klare Rindsuppe
*mit Grießnockel, Leberknödel und
Kräuterschöberl*

Landbendlbrust
*mit Brezelfüllung auf rahmigem
Kürbisgemüse*

Lebkuchentiramisu
mit Kirschen



MENÜ 2

Steirische Schilcherrahmsuppe

Schweinsfilet
*im Speckmantel gebraten
auf Thymiansafterl und Wintergemüse
(Rüben, Kürbis, Kartoffeln, Pastinake)
aus dem Ofen*

Maronimousse
auf Marillenröster



MENÜ 3

Kürbiscremesuppe

Forellenfilet
auf Zucchini пюре

Birnentarte
mit Zimteis



Gedeck und Tischdekoration im Preis enthalten. Aufpreis für Salat á 5,20 €.
Etagere (mit hausgemachten Weihnachtskekse für 4 Personen) á 28,00 €.

MENÜVARIANTEN

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



MENÜ 4

Kräftige Rindsuppe
mit hausgemachtem Grießnockerl

Zwiebelrostbraten
vom Beiried der Kalbin
mit flaumigem Serviettenknödel und
Röstzwiebel

Steirischer Brownie
mit Kürbiskernen und Zwetschkenröster



MENÜ 5 (VEGETARISCH)

Tomaten – Fenchelsuppe

Tagliatelle
mit Blattspinat, Schafkäse, Oliven und
Basilikum

Feigen-Orangentarte
mit Vanilleeis



Gedeck und Tischdekoration im Preis enthalten. Aufpreis für Salat á 5,20 €.
Etagere (mit hausgemachten Weihnachtskekse für 4 Personen) á 28,00 €.

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