



Menüangebot für Veranstaltungen

Aperitif

Muskatellerfrizzante Fl. 0,7 lt.
€ 23,00

Muskatsekt Fl. 0,7 lt.
€ 25,00

Schilcherfrizzante Fl. 0,7 lt.
€ 23,00

Schilchersekt Fl. 0,7 lt.
€ 25,00

Prosecco Fl. 0,7 lt.
€ 23,00

Heidelbeerspritz Glas
€ 4,50

Aperol-Spritz Glas
€ 4,50

Campari Orange Glas
€ 3,70

Muskatellerspritz Glas
€ 4,50

Lipizzanerbier 0,3 lt.
€ 3,10

Alkoholfrei

Fruchtnektar Fl. 1 lt.
€ 12,00

Naturrüber Apfelsaft Fl. 1 lt.
€ 12,00

Mineralwasser Fl. 0,7 lt.
still oder prickelnd
€ 5,00



Unsere Menüpreise inkl. Gedeck

3 Gänge

Suppe/Salat/Hauptgericht
€ 27,00



3 Gänge

Vorspeise/Hauptgericht/Dessert
€ 34,00



4 Gänge

Suppe/Salat/Hauptgericht/Dessert
€ 33,00
oder
Vorspeise/Suppe/Salat/Hauptgericht
€ 35,00



5 Gänge

Vorspeise/Suppe/Salat/Hauptgericht/Dessert
€ 42,00



Änderungen vorbehalten

Gedeck

Weißer Stoffservietten, Wein- und Wasserglas, Besteck
Weiße Tischwäsche



Speisenvorschläge zum kombinieren

Vorspeisen

*Bitte wählen Sie eine Vorspeise oder
eine Vorspeisenvariation aus!*

Tafelspitzsulzerl

Marinierter Schafkäse

Gebeizter Lachs mit getrüffeltem Kartoffelpüree

Räucherforelle mit Oberskren

Beef Tartar

Vorspeisenvariation – 3 Wahlmöglichkeiten



Suppen

*Wir bitten um Auswahl von 2 Suppen
der Saison entsprechend!*

Kräftige Rindsuppe mit

Frittaten

oder

Leberknödel

oder

Grießnockerl

Gebundene Suppen

Knoblauchcremesuppe

Schilcherrahmsuppe

Tomatencremesuppe mit Mozzarellabällchen

Apfel-Selleriecremesuppe

Kürbiscremesuppe

Spargelcremesuppe

Tompinamburcremesuppe



Salat

Gemischter Salat

Blattsalat



Hauptspeisen

Bitte wählen Sie als Hauptgang 2 Gerichte

Schweinemedallions im Ganzen gebraten im Speckhemd
auf Pfeffercreme mit Gemüse
und Krokette

Mit Schinken und Käse gefüllte Hühnerbrust
in Kürbiskernpanade mit Petersilkkartoffel

Hirschegger Saiblingsfilet vom Rost mit Limettennudeln
und Rieslingsauce

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel

*Für Vegetarier und Veganer gestalten wir gerne
saisonal ein Gericht nach Ihren Wünschen!*



Für unsere Kleinen

Kinderwiener mit Pommes frites

Gebackene Hühnerstreifen mit Pommes frites

Grillkotelett mit Pommes frites



Dessert

Bitte wählen Sie ein Dessert

Duett von heller und dunkler Schokolade

Limettencreme im Glas

Kürbiskern-Walnuss-Parfait
mit Hochstrasser's Kürbiskerncremelikör

Falls Sie Torten und Mehlspeisen selbst mitbringen möchten, berechnen wir Ihnen ein Gabelgeld in Höhe von € 1,50 pro Person. Selbst mitgebrachte Torten und Mehlspeisen sind von der Allergeninformation ausgenommen.



Digestif

Gerne bieten wir Ihnen aus dem umfangreichen Sortiment unserer Feindestillerie Edelbrände bzw. Liköre an!



Mitternachtsimbiss

Backendl, saisonale Salate,
saures Rindfleisch, Sulzerl, Schweizer Wurstsalat,
Tomaten/Mozzarella Brot/Gebäck
€ 14,00/Person

Gulaschsuppe inkl. Gebäck
€ 6,00/Person

Kernölerspeis inkl. Gebäck
€ 6,00/Person

Käseplatte inkl. Gebäck
€ 9,00/Person

Steirerchilli inkl. Gebäck
€ 12,00/Person



Steirisches Buffet

Steirische Krensuppe

Saisonale Salate, saures Rindfleisch, Sulzerl

Backhendl, Brüstl, Stelzen, Schweinebraten, Knödel, Sauerkraut,
Blutwurstgröstl, Saiblingsfilet in Kürbiskernpanade, Petersilkartoffel,
Penne mit Kürbiskernpesto und Schafkäse

Apfeltiramisu, Strudel, Buchtein mit Vanillesauce

€ 36,00/Person



Tischgetränke

Marillennektar 1lt.
€ 12,00

Naturtrüber Apfelsaft 1 lt.
€ 12,00

Mineralwasser 0,7 lt.
still oder prickelnd
€ 5,00



Tischwein 1lt./Weinbau Hochstrasser

Welschriesling
€ 16,00

Schilcher
€ 16,00

Zweigelt
€ 16,00



Flaschenweine weiß 0,7 lt.

Welschriesling
€ 23,00

Muskat Ottonel
€ 23,00

Chardonnay
€ 23,00

Weißburgunder
€ 23,00

Muskateller
€ 25,00

Sauvignon Blanc
€ 25,00

Schilcher
€ 23,00



Flaschenweine rot 0,7 lt.

Zweigelt
€ 25,00

Roter Herbst
(Cuvee aus Zweigelt und blauen Wildbacher)
€ 25,00

Blaifränkisch
€ 28,00

*Bei den Weinen erbitten wir eine Auswahl von
zwei Weißwein- und einer Rotweinsorte.*



Mooskirchen, Februat 2018