

Wirtshaus Steirerstöckl

Wir freuen uns, dass Sie Ihre Feier in unserem Wirtshaus Steirerstöckl veranstalten möchten!

Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung eine der untenstehenden Menüvarianten:

(Diese Varianten verstehen sich als Mindestkonsumation).

- Preis pro Person € 38,00 / drei Gänge (Suppe - Hauptspeise - Dessert)
- Preis pro Person € 40,00 / drei Gänge (Vorspeise - Suppe - Hauptspeise)
- Preis pro Person € 42,00 / drei Gänge (Vorspeise - Hauptspeise - Dessert)
- Preis pro Person € 45,00 / vier Gänge (Vorspeise - Suppe - Hauptspeise - Dessert)

Datum der Veranstaltung	
Name	
Uhrzeit von - bis	
Personenanzahl	

Um Ihre Reservierung zu bestätigen, senden Sie uns diese Unterlagen bitte unterschrieben retour. Bitte bestätigen Sie uns die genaue Personenanzahl spätestens drei Öffnungstage vor Veranstaltung!

Eine Exklusiv-Reservierung unserer Stuben setzt **folgende Mindest-Personenanzahl** voraus:

Anna Plochl Stube	14 Personen
Wintergarten	28 Personen
Erzherzog Johann Stube	18 Personen
Oberstüberl	18 Personen
Große Stube	55 Personen

Sollte die bestätigte Personenanzahl bei Veranstaltung unterschritten werden, dürfen wir Sie darauf hinweisen, dass wir einen Differenzbetrag von € 49,00 pro Person auf die von Ihnen angegebene Personenanzahl verrechnen.

Ab 24 Uhr verrechnen wir eine Überstundenpauschale pro Stunde/Mitarbeiter von € 15,00.

Gerne bereiten wir für Ihre Feier Menükarten vor (Preis pro Menükarte € 3,00).

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für Ihre Veranstaltung **eine Gesamtrechnung** legen.

Im Falle einer Stornierung innerhalb von fünf Tagen vor Veranstaltungstermin behalten wir uns vor unseren Ausfall in Rechnung zu stellen.

Datum:

Unterschrift

FAX: 01 440 64 49 oder Mail: steirerstoeckl@jagawirt.at

Wirtshaus Steirerstöckl

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

- Schilcherfrizzante, Wg. Markus Klug, Hochgrail / St. Stefan, Weststeiermark 5,90
- Muskatellerfrizzante, Wg. Markus Klug, Hochgrail / St. Stefan, Weststeiermark 5,90
- Sekt mit steirischem Holunderblütensaft 5,90
- Sekt mit steirischem Melissensaft 5,90
- Preiselbeersekt 5,90

Um den ersten Hunger zu stillen werden gerne unsere kleinen belegten Brötchen bestellt:

- Brötchen mit hausgemachten steirischen Spezialitäten Preis pro Person / 2 Stk. 2,50
(G'selchtes, Mangalizaspeck, Leberpastete, Verhackertes, Käse, Aufstrich je nach Saison, usw.)

Als Mitternachtsjause:

- Steirisches Erdäpfelgulasch mit Braunschweiger Preis pro Person 6,90
- Käseplatte mit feinen steirischen Käsesorten Preis pro Person 6,90

Bitte entscheiden Sie sich für zwei Speisen pro Gang.

Unsere Servicemitarbeiter nehmen dann vor Ort die gewählte Speisenfolge Ihrer Gäste auf.
Bitte kreuzen Sie die Speisen je nach der von Ihnen gewählter Menüvariante an:

VORSPEISEN

- Gemischter steirischer Vorspeisenteller (Schafskäseterrine-Grammeltascherl-Waldschweinsulzerl)
- Carpaccio vom Weizer Almochsen auf frischem Ruccola mit Grana
- Gegrillte Schafskäsetascherl im Mangalitza-Speckmantel, auf Spinatsalat und Rotweinkirschen
- Sulzerl vom Reinischkogler Waldschwein mit Zwiebel-Kernöldressing & gemischtem Blattsalat
- Geräuchertes Filet von der steirischen Bergbachforelle mit Oberskrengurken & getoastetem Weißbrot
- Tartar von der Lachsforelle aus dem Breitenauer Tal mit roten Rüben & gekochtem Eierl

SUPPEN

- Kräftige Rindsuppe mit (bitte **eine Einlage** auswählen):
 - Kräuterfrittaten **ODER**
 - Leberknödel **ODER**
 - Griesnockerl
- Steirische Zwiebelsuppe mit Kaspreßknödel
- Cremesuppe nach Saison

Wirtshaus Steirerstöckl

HAUPTSPEISEN

- Reinischkogler Waldschweinschnitzerl mit Petersilerdäpfel & Preiselbeerapfel
- Gebratene Hendlbrust vom Steirerhuhn mit Spinat & Schafskäse gefüllt, dazu Wildreis
- Butterschnitzerl vom heimischen Zander mit Kräuterbutter überbacken auf Erdäpfel-Vogerlsalat
- Waldschweinbutterschnitzerl im Natursaftl mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebel
- Rinderbraten auf einer Schilchersauce mit Buttergemüse & Erdäpfel-Kürbiskernlaibchen
- Reinischkogler Waldschweinbraten im Kümmelsaftl mit Grammelsauerkraut & Serviettenknödel
- Gebratenes Filet von der steirischen Bergbachforelle auf Rahmgurken & Erdäpfel-Krenpüree

(Vegetariern bieten wir gerne vor Ort unsere vegetarischen Speisen aus der aktuellen Tageskarte an.)

NACHSPEISEN

- Ofenfrischer Blechkuchen nach Jahreszeit
- Schneenockerl mit warmer Vanillesauce
- Steirerstöckl's Haustorte nach Jahreszeit
- Kürbiskernparfait mit Kürbiskernkrokant
- Schokoladenmousse & Kirschen
- Vanilleeis & warme Himbeeren
- Frischer Strudel nach steirischem Rezept, nach Jahreszeit

Gerne können Sie eine Woche vor Veranstaltung erfragen, welchen Kuchen, Strudel bzw. welche Torte wir für Sie frisch zubereiten)

KINDERMENÜ für _____ Kinder á € 17,00

- Rindsuppe mit Backerbsen
- Schnitzerl vom Waldschwein **ODER**
- Bio Henderl mit Braterdapferl und Ketchup **ODER**
- Hausgemachte Bandnudeln mit Paradeisersauce
- Kleines Gemischtes Eis mit Schlagobers

Um Ihnen und Ihren Gästen ein schönen Abend zu bereiten, liegt uns die Qualität des Essens & Service sehr am Herzen! Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass wir aus küchentechnischen Gründen KEINE A la Carte- oder Buffetvorschläge anbieten.