



Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Feierlichkeit in unserem Haus veranstalten möchten!

**Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung eine der untenstehenden Menüvarianten:**

**(Diese Varianten verstehen sich als Mindestkonsumation).**

- Preis pro Person € 33,00 / drei Gänge (Suppe - Hauptspeise - Dessert)
- Preis pro Person € 38,00 / drei Gänge (Vorspeise - Suppe - Hauptspeise)
- Preis pro Person € 40,00 / 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:

<b>Anna Plochl Stube</b>	<b>14 Personen</b>
<b>Wintergarten</b>	<b>28 Personen</b>
<b>Erzherzog Johann Stube</b>	<b>18 Personen</b>
<b>Oberstüberl</b>	<b>18 Personen</b>
<b>Große Stube</b>	<b>55 Personen</b>

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

Ab 24 Uhr verrechnen wir eine Überstundenpauschale pro Stunde / Mitarbeiter von € 20,00.

Wenn Sie eine eigene Torte mitbringen möchten, verrechnen wir 2 Euro Gedeck/Person.

(Das Mitbringen einer Torte versteht sich als Zusatzkonsumation und nicht anstatt der oben angeführten Menüvarianten).

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

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

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

\_\_\_\_\_  
Datum:

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

**FAX: 01 440 64 49** oder **Mail: [steirerstoeckl@jagawirt.at](mailto:steirerstoeckl@jagawirt.at)**



### **Aperitif:**

- 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. 3,00  
(G´selchtes, Mangalitzaspeck, Leberpastete, Verhackertes, Käse, Aufstrich je nach Saison, usw.)

### **Als Mitternachtsjause:**

- Steirisches Erdäpfelgulasch mit Braunschweiger Preis pro Person 8,90
- Käseplatte mit feinen steirischen Käsesorten Preis pro Person 9,90

### **Bitte entscheiden Sie sich für 2 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 / Sulzerl vom Duroc Schwein)
- Carpaccio vom Weizer Almochsen / Ruccola / Grana
- Hausgemachte pikante Tascherl nach Saison
- Sulzerl vom Duroc Schwein / Zwiebel-Kernöldressing / Gemischtem Blattsalat
- Mousse von der steirischen Bergbachforelle / Oberskren / Getoastetes Weißbrot

#### SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit (bitte 1 Einlage auswählen):

- Kräuterfrittaten ODER
- Leberknödel ODER
- Cremesuppe nach Saison



## HAUPTSPEISEN

- Reinischkogler Kürbiskernschnitzerl / Petersilerdäpfel / Preiselbeerapfel
- Gebratene Hendlbrust vom Steirerhuhn mit Spinat & Schafskäse gefüllt / Wildreis
- Butterschnitzerl vom heimischen Zander / Kräuterbutter / Salat nach Jahreszeit
- Butterschnitzerl vom Duroc Schwein im Natursaftl / Erdäpfelpüree / Röstzwiebel
- Reinischkogler Schweinbraten vom Duroc Schwein im Kümmelsaftl / Grammelsauerkraut / Serviettenknödel
- Gebratenes Filet von der heimischen Bergbachforelle / Rahmgurken / Erdäpfel-Krenpüree

Für Ihre vegetarischen Gäste haben Sie die Möglichkeit entweder einige Tage vor Veranstaltung aus unserer aktuellen Speisekarte (siehe Homepage unter „Küche und Keller“) auszusuchen und uns diese telefonisch oder per Mail mitzuteilen, oder die Gäste wählen vor Ort vegetarische Gerichte aus der aktuellen Speisekarte aus.

## NACHSPEISEN

- Ofenfrischer Blechkuchen nach Jahreszeit
- Schneenockerl / Warme Vanillesauce
- Steirerstöckls Haustorte nach Jahreszeit
- Schokoladenmousse & Früchte nach Saison
- Frischer Strudel nach steirischem Rezept & nach Jahreszeit

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

## KINDERMENÜ für \_\_\_\_\_ Kinder á € 17,00

- Rindsuppe mit Backerbsen
- Schnitzerl vom Duroc Schwein ODER
- Hendschnitzerl vom Steirerhuhn mit Braterdapferl und Ketchup ODER
- Hausgemachte Bandnudeln / Paradeisersauce
- Kleines Gemischtes Eis mit Schlagobers

Um Ihnen und Ihren Gästen eine schöne Feier zu garantieren, liegt uns die Qualität des Essens und des Service sehr am Herzen! Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass wir aus küchentechnischen Gründen KEINE A la carte- oder Buffetvorschläge anbieten.