



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).**

**Menüvarianten**

- Preis pro Person € 39,00 / drei Gänge (Suppe - Hauptspeise - Dessert)
- Preis pro Person € 42,00 / drei Gänge (Vorspeise - Suppe - Hauptspeise)
- Preis pro Person € 45,00 / drei Gänge (Vorspeise - Hauptspeise - Dessert)
- Preis pro Person € 47,00 / 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 am Vortag Ihrer Veranstaltung!  
Falls Sie eine unserer Stuben exklusiv buchen möchten, setzt dies 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 / Person auf die von Ihnen bestätigte Personenanzahl verrechnen.

Ab 24 Uhr verrechnen wir eine Überstundenpauschale pro Stunde / Mitarbeiter von € 25,00.

Gerne bereiten wir für Ihre Feier Menükarten vor (€ 4,00 / 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

**Mail: [steirerstoeckl@jagawirt.at](mailto:steirerstoeckl@jagawirt.at)**



### **Aperitif:**

- Schilcherfrizzante, Wg. Markus Klug, Hochgrail / St. Stefan, Weststeiermark 6,90
- Muskatellerfrizzante, Wg. Markus Klug, Hochgrail / St. Stefan, Weststeiermark 6,90
- Sekt mit steirischem Holunderblütensaft 6,90
- Preiselbeersekt 6,90

### **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

- Rindercarpaccio / Ruccola / Grana
- Predinger Spitzkrautstrudel / Grobes Pardeiser-Berglinsenragout VEGAN LAKTOSEFREI
- Sulzerl vom Duroc Schwein / Zwiebel-Kernöldressing / GemischterBlattsalat
- Mousse von der steirischen Bergbachforelle / Oberskren / Getoastetes Weißbrot (Im Glasl serviert)
- Steirer-Salat (Verschieden Blattsalate / Käferbohnen / Radischen /Geröstete Kürbiskerne / Kernöl) VEGAN LAKTOSEFREI GLUTENFREI

#### SUPPEN

- Rindsuppe & Kräuterfrittaten
- Cremesuppe nach Jahreszeit



## HAUPTSPEISEN

- Reinischkogler Kürbiskernschnitzerl vom Duroc Schwein/ Petersilerdäpfel / Preiselbeerapfel
- Predinger Spitzkrautstrudel / Grobes Pardeiser-Berglinsenragout VEGAN LAKTOSEFREI
- Butterschnitzerl vom heimischen Zander / Zitronen-Kräuterbutter / Erdäpfel-Gurkensalat
- Gefüllter Paprika (Rollgerstl / Heimisches Gemüse) / Grobe Paradeisersauce VEGAN LAKTOSEFREI
- Das Gemüse Cordon bleu (Saisonelles Gemüse / Arzberger Stollenkäse) / Petersilerdäpfel / Preiselbeerapfel VEGETARISCH
- Reinischkogler Schweinsbraten vom Duroc Schwein / Kümmelsaftl / Grammelsauerkraut / Serviettenknödel
- Gebratenes Filet von der Breitenauer Bergbachforelle / Rahmgurken / Erdäpfelpüree

## NACHSPEISEN

- Schneenockerl / Kanariemilch (Warme Vanillesauce) LAKTOSEFREI GLUTENFREI
- Schokoladenmousse & Früchte der Saison (Im Glasl serviert) GLUTENFREI
- Ofenfrischer Blechstrudel nach Jahreszeit
- Schokolade-Preiselbeertorte
  
- Steirerstöckltorte "Schokolade-Preiselbeer "(AUF VORBESTELLUNG) 65,00
- Gedeck/Mitgebrachte Torte 3,50/Pers.

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

- Rindsuppe mit Backerbsen ODER Kräuterfrittaten
- Schnitzerl vom Duroc Schwein ODER
- Hendschnitzerl vom Steirerhuhn mit Braterdapferl und Ketchup
- 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.