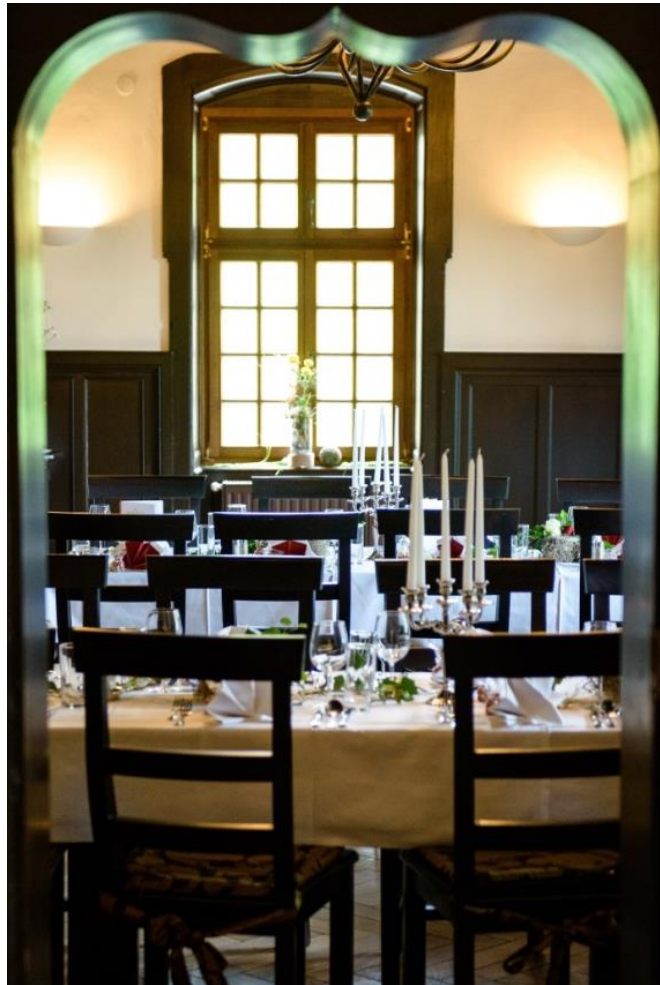


## *Unsere Menüvorschläge für Ihr Fest*

*Schlossambiente und Kulinarik in  
geschichtsträchtigen Mauern, gepaart mit  
steirischer Gastlichkeit...*



## Auszug aus unseren Festmenüs

### Menü 1

Räucherfischmousse  
mit Salatbouquet und Apfelchip

\*\*\*

Tomatencremesuppe  
mit Obershaube und frischem Basilikum

\*\*\*

Gebratene Hühnerbrust mit Kräuter-Topfenfüllung  
Risotto und mediterranem Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta im Glas serviert  
mit Fruchtsauce

Menüpreis inkl. Salat  
€ 28,00/ pro Person

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



## Menü 2

Mariniertes Kürbiscarpaccio  
mit Kürbiskernen und steirischen Kürbiskernöl

\*\*\*

Cremesuppe von steirischen Bergkräutern

\*\*\*

Zarten Braten vom Steirer Ox  
mit Serviettenknödel und Rotkraut

\*\*\*

Süßmostcreme im Gläschen mit Apfelchips

Menüpreis inkl. Salat  
€ 32,00/ pro Person

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



## Menü 3

Steirischer Salat „Caprese“  
Vollreife Tomaten, Ziegenkäse, Apfelbalsamessig und Kernöl

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe mit Kerbel

\*\*\*

Rosa gebratene Beiriedschnitte an Pfeffersauce  
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet

\*\*\*

Warmer Milchrahmstrudel mit Vanillesauce

Menüpreis inkl. Salat  
€ 34,00 / pro Person

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



## Menü 4

Marinierter Kalbstafelspitz mit Brotchip  
Saisonsalat und steirischen Kürbiskernöl

\*\*\*

Pastinakencremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

\*\*\*

Eismeer Saibling von der Buchau auf Rucola-Risotto

\*\*\*

Im Xeiser Bergheu gegartes Schweinefilet an Süssmostsauce  
Kartoffel-Gratin und Karotten

\*\*\*

Kassegger Apfel-Tiramisu

Menüpreis inkl. Salat  
€ 40,00/ pro Person

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



## Festmenüs mit Auswahlmöglichkeit

### Menü 5

Klare Rindssuppe mit Frittaten  
*oder*  
Parmesancremesuppe mit Trüffelöl

\*\*\*

Gebratenes Maishendl-Brust an kräftiger Rosmarinjus  
mit Schupfnudeln und Ratatouille  
*oder*  
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln  
und Preiselbeeren

\*\*\*

Luftiges Amarettimousse mit Esspresspiegel  
*oder*  
Apfelstrudel mit Schlagobers

Menü komplett € 22,00  
Menü komplett inklusive Salatbuffet € 25,00

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



## Menü 6

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl  
*oder*

Klare Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel  
und frischen Kräutern

\*\*\*

Rahmschnitzel vom Schwein  
mit Tagliatelle und buntem Gemüse  
*oder*

Gebratenes Buchauer Lachsforellenfilet an leichter Sauce  
Petersilienkartoffeln und Blattspinat

\*\*\*

Kürbis-Krokant Parfait  
*oder*  
Kassegger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

Menü komplett € 24,00

Menü komplett inklusive Salat € 27,00

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



## Menü 7

Curryschaumsuppe mit Mandelsplitter  
*oder*

Klare Gemüsesuppe  
mit feinen Nudeln und Gemüsestreifen

\*\*\*

Zartes Schweinegeschnetzeltes im Reising  
an Pilzrahmsauce und Brokkoli  
*oder*

Gebratener Kalbsrücken an kräftiger Sauce  
mit Serviettenknödel und saisonalen Gemüse

\*\*\*

Luftiges Joghurt-Limettenparfait  
auf Fruchtsaucenspiegel  
*oder*  
Creme Caramel  
mit frischen Früchten und Schlagobers

Menü komplett € 26,00

Menü komplett inklusive Salatbuffet € 29,00

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)





## Menü 8

Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Knoblauchscheiben

*oder*

Klare Hochzeitssuppe  
mit Frittaten, Grießnockerl und Leberknödel

\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweinefilet an Pilzrahmsauce  
mit Kartoffelgratin und buntem Gemüsebouquet

*oder*

Gebratenes Saiblingsfilet  
mit Reis und Saisongemüse

\*\*\*

Vanilleeis  
mit Beerenkompott  
*oder*

Variation vom hellen und dunklen Schokoladenmousse  
auf Fruchtsauce

Menü komplett € 28,00

Menü komplett inklusive Salatbuffet € 31,00

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



## Steirisches Buffet

5 verschiedene Gemüsesalate, 2 Blattsalate und 2 Dressings

Sulz mit steirischen Kürbiskernöl

Verschiedene Aufstriche

\*\*\*

Klare Rindssuppe mit Einlage  
(Grießnockerl, Frittaten o. Leberknödel)

Cremesuppe der Saison oder Steirisches Ritschert

\*\*\*

Steirisches Backhendl

Schweinsbraten nach Art des Hauses

Buchauer Lachsforellenfilet

Serviettenknödel, Reis, Petersilienkartoffel, Sauerkraut und Saisongemüse

\*\*\*

Senf, Kren, Schwarzbrot oder Gebäck

\*\*\*

Topfenstrudel oder Milchrahmstrudel

Süßmostcreme

€ 25,00 pro Person

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



## Großes Schlossbuffet

Salatbuffet der Saison mit 6 Salaten und 2 Dressings

\*\*\*

Melone mit Rohschinken  
Blumenkohl-Panna Cotta mit Räucherlachsspiess  
Kalbstafelspitz mit Kernöl  
Salat Caprese „steirisch“ mit Ziegenkäse vom  
Ziegenhof Milwisch

\*\*\*

Klare Rindsuppe mit Einlage  
Cremesuppe der Saison

\*\*\*

Buchauer Saiblingsfilet mit Petersilienkartoffel und Blattspinat  
Geschmorte Schulter vom Steirer Ox mit Schupfnudeln und Saisongemüse  
Schweine-Rahmschnitzel mit Tagliatelle und Karotten  
Kartoffel-Zucchingratin  
Gemüselasagne mit Kräutersauce

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Schlagobers  
Kassegger Apfeltiramisu  
Duo von Schokoladenmousse im Glas  
Hausgemachter Apfelstrudel

€ 36,00 pro Person

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



## Gedeck

Stoffserviette, weißes Tischtuch, frisches Brot, hausgemachte Aufstriche,  
Wein- und Wasserglas

€ 2,50 /pro Person



## Mitternachts Snack

Steirische Brettljause	€ 8,50
Gulaschsuppe	€ 5,50
Marinierte Rindfleischsulze	€ 6,00
Käseplatte mit 4 verschiedenen Käsesorten	€ 7,00
Eierspeis mit steirischem Kürbiskernöl	€ 4,50
Chili con carne	€ 7,50

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



## Aperitif & Agape

### Gemischte Brötchen

€ 1,50 pro Stück

- Aufstriche (Liptauer, Topfen, Kürbiskern, Eieraufstrich)
- Schinken, Salami, Gouda, Brie, Lachs

### Häppchen kalt

€ 1,50 pro Stück

- Blätterteigstangen (Sesam, Mohn, Salz, Kümmel 3 Stk. pro Portion)
- Marinierte Oliven (8 St. Pro Portion)
- Parmesan gebrochen (3 St. Pro Portion)
- Tomaten-Mozzarellaspieß
- Pumpnickel mit Krenfrischkäse und Räucherlachs
- Melonen-Rohschinkenspieß

### Fingerfood im Glas

€ 1,80 pro Stück

- Gazpacho Shot
- Melonen-Fetasalat im Gläschen
- Couscoussalat mit Minzjoghurt
- Griechischer Salat mit Schwarzbrotcroutons

### Häppchen warm

€ 1,80 pro Stück

- Käsekuchen
- Zwiebelkuchen
- Spinatkuchen
- Speckkuchen
- Quiche Lorraine (Lauch, Zwiebel, Speck)
- Schinkenkipferl
- Meatballs mit Dip
- Satéspieß
- Chicken Wings

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



**Süßes**

€ 1,50/Stück

- Schokoladenbrownis
- Panna Cotta
- Mangocreme
- Mousse au chocolate
- Süssmostcreme mit Apfelchip
- Marillen-Streuselkuchen

**Kleine Snacks**

- Schüssel Chips/Solleti/Nüsse € 1,50/Schüssel
- Hausgemachte Blätterteigstangerl € 0,50/Stück  
(Kürbis/Speck/Käse) im Glas (7 -8 Stück)

**Getränke:**

Hausgemachter Alpenhugo	€ 4,20
Aperol Spritzer	€ 3,70
Aperol Sprizz	€ 4,50
Apfelfrizzante oder Apfel-Weichselfrizzante Mostkellerei Veitlbauer	€ 19,00
Schilcher Frizzante	€ 19,00
Prosecco d.o.c. trocken	€ 20,00
Henkel trocken	€ 25,00
Naturtrüber Apfelsaft Mostkellerei Veitlbauer	€ 9,00

**Falls Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, steht Ihnen unser geschultes Personal zur Verfügung und berät Sie gerne**

