

Kulinarik im Steiermarkhof



STEIERMARKHOF®
HOTEL • KONGRESS • BILDUNG •

Ekkehard-Hauer-Straße 33

8052 Graz, Österreich

Tel.: +43 (0)316-8050-7111, Fax: 7151

E-Mail: office@steiermarkhof.at

www.steiermarkhof.at

www.facebook.com/steiermarkhof

www.instagram.com/steiermarkhof



Kulinarik im Steiermarkhof

Preise und Angebot gültig ab 01. September 2024 (Änderungen vorbehalten)



*„Regional, saisonal und mit steirischer Note
täglich frisch für Sie zubereitet -
das ist unsere kulinarische Philosophie“,
Thomas Moyschewitz, Küchenchef*

Lieber Gast!

Genießen Sie steirische Kulinarik im Steiermarkhof!

Als Bildungszentrum der Landwirtschaftskammer Steiermark legen wir besonderen Wert auf die **Herkunft und Qualität unserer Lebensmittel**.

Ganz im Sinne des Zitates von J.W. Goethe: **„Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah“**, beziehen wir den Großteil unserer Lebensmittel von Produzent:innen und Betrieben im **Umkreis von 30 Kilometern**. Das schont dank kurzer Lieferwege nicht nur die Umwelt, sondern fördert auch unsere **steirischen Bäuerinnen und Bauern**, die uns mit frischen heimischen Produkten in bester Qualität beliefern.

Im Sinne unserer **„Grünen Linie im Steiermarkhof“**, die sich als Konzept des nachhaltigen und verantwortungsvollen Wirtschaftens durch alle Bereiche des Hauses zieht, achten wir beim Einkaufen auch auf Verpackungsmaterial, Gebindegrößen und Liefermengen.

Der vermehrte Einsatz von **zertifizierten** und **biologisch produzierten Lebensmitteln** und das Angebot von **saisonal abgestimmten Gerichten** runden unsere Kulinariklinie ab.

Passend zum Essen servieren wir Ihnen **Säfte und Weine von steirischen (Bio-) Betrieben**.

Gerne geben wir Ihnen bei Interesse nähere Informationen zu unseren Lieferant:innen.

Lassen Sie es sich schmecken,

Ihr
Thomas Moyschewitz



Feste & Feiern

Großveranstaltungen



Doris Ritzinger, MA/MSc.

0316 8050 7101

doris.ritzinger@steiermarkhof.at

Lieber Gast!

Genießen Sie feierliche und kulinarische Stunden im Steiermarkhof!

Ob Firmenfeier oder private Festlichkeit, Stehempfang oder gesetztes Essen -wir bieten den passenden Rahmen und beraten Sie gerne bei der Organisation.

Egal in welcher Größenordnung Sie Ihre Feier planen (von 20 bis maximal 240 Personen) – wir bieten Räumlichkeiten für Anlässe aller Art:

Jubiläum Geburtstagsfeier Weihnachtsfeier Sponson

Für Feierlichkeiten stehen Ihnen im Steiermarkhof folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

- Steiermarksaal (354 m²): 285 Personen
- Hofrestaurant (182 m²): 110 Personen
- Gartenrestaurant (228 m²): 95 Personen
- Stüberl (45 m²): 35 Personen
- Festplatz (212 m²): 50 Personen
- Terrasse (268 m²): 60 Personen

Lassen Sie sich, Ihre Gäste, Kolleg:innen, Mitarbeiter:innen oder Familie von unserem erfahrenen Team verwöhnen und gönnen Sie sich gemeinsam ein paar schöne Stunden.

Wir sorgen für Ihren perfekten Rahmen!

Hier klicken: [Virtueller Rundgang Steiermarkhof](#)

Speisenauswahl

Serviert oder in Buffetform, je nach Auslastung.

Unsere steirischen Klassiker

(vegane Alternativen auf Anfrage)

Vorspeisen	Preis in EUR
Steirisches Salatbuffet bestehend aus 5 verschiedenen Salaten	5,50
Steirische Räucherfischvariation (Forelle, Karpfen, Wels) mit Oberskren (D,G,M)	10,00
Gewürzkürbissalat mit mariniertem Naaser Schafkäse und Kürbiskern-Krenpesto (G,H,L,M)	10,00
Gemischter steirischer Vorspeisenteller nach Saison (auch vegetarisch möglich)	10,00
Suppen	Preis in EUR
Rindssuppe (L) mit Einlage nach Wahl (Grießnockerl (A,C,G), Leberknödel (A,C,G), Kräuterschöberl (A,C,G), Fadennudeln (A,C), Frittaten (A,C,G) oder Fleischstrudel (A,C,G,L,M))	3,90
Cremige Krensuppe mit Knusperstangerl (A,C,G,L)	5,00
Hauptspeisen	Preis in EUR
Halbes steirisches Backhendl (A,C,L,M)	14,50
Schopfbraten vom Schwein mit gedünstetem Kraut und Serviettenknödel (A,C,G,L,M)	14,50
Steirerschnitzel vom Schwein in der Kürbiskernpanier gefüllt mit Bergkäse und Bauerngeselchtem, dazu Petersilerdäpfel (A,C,G,M)	14,50
Roulade vom Bio Rind in Mostsauce dazu geschmortes Wurzelgemüse und hausgemachte Nudeln (A,C,G,L,M)	16,50
Osso bucco vom Weizer Lamm auf mitgeschmortem Gemüse an cremiger Polenta (A,G,L)	19,90
Steirisches Wurzelfleisch aus der Schweinsschulter auf gestampften Krenerdäpfeln (G,L)	14,50
Gebratene Forelle von Kulmer (grätenfrei) mit Knoblauchbutter und Petersilerdäpfel (A,D,G)	18,70
Polentasterzrolle gefüllt mit saisonalem Wurzelgemüse auf Käferbohnenragout (A,C,G,L)	14,50
Fragen Sie uns nach vegetarischen Alternativen	
Nachspeisen	Preis in EUR
Apfel- (A,C,G,O) oder Topfenstrudel (A,C,G,O), wahlweise mit Vanille- (C,G) oder Fruchtsauce	6,50
Steirisches Apfeltiramisu (A,C,G,O)	5,50
Hausgemachtes Kuchenbuffet	5,50
Kulinarikmappe Steiermarkhof 2024	4

Stehbuffet

steirische Häppchen

ab 25 bis 200 Personen buchbar

(mindestens 25 Stück pro Sorte, maximal 800 Stück gesamt)

Auswahlhilfe:

- Pro Person empfehlen wir 5 - 6 Häppchen
- 25 - 40 Personen max. 4 pikante und 1 - 2 süße Sorten
- Ab 41 Personen max. 6 pikante und 1 - 3 süße Sorten
- Zum Aperitif empfehlen wir 1-3 Häppchen pro Person mit 2 - 4 verschiedenen Sorten

Pikant (kalt)

EUR 4,50 pro Stück

- Räucherforellenterrine auf Nussbrot (A,D,G)
- Rindfleischsalat mit Käferbohnen im Glas (C,L,M)
- Weizer Schafkäse im Speckmantel (A,G,M)
- Röllchen vom Styria Beef mit Krenfülle (G,L,M)
- Knusperstangen mit Steirischem Rohschinken (A,C,G,M)
- Jour Gebäck gefüllt (wahlweise mit Schnitzel, faschierte Laibchen, Leberkäse oder Camembert) (A,C,G,)
- Palatschinkenrolle mit hausgebeizter Lachsforelle (A,C,D,G)
- Steirische Käsespieße (G)
- Pikante Fleischbällchen (A,C,G,M)
- Gebackene Flügel vom Steirerhendl (A,C)
- Gerolltes Steirerschnitzerl (A,C,G) auf Erdäpfelsalat (L,M)
- Schopfbraten mit Apfelkren (M)

Veggie

- Saisonales Bratgemüse im Glas, dazu knuspriges Baguette (A)*
- Käferbohnenlaibchen (A,C,G) auf Krautsalat*
- Polentaknödel im Kürbiskernmantel (C,G)*
- Spinat-Schafkäsestrudel (Schafkäse aus Naas) (A,C,G)
- Roggenlaibchen mit Blauschimmelkäse und Zwiebel (A,G)

* auf Anfrage auch vegan möglich

Süß

EUR 3,50 pro Stück

- Steirisches Apfeltiramisu im Glas (A,C,G)
- Topfenmousse mit Walnusskrokant (G,E)
- Steiermarkhof Roulade (A,C,G,H)
- Kürbiskernmuffin mit Nougatglasur (A,C,G,H)
- Hausgemachte Käferbohrentorte (A,C,G)

Grillbuffet Sommer

ab 25 Personen buchbar
SAISONAL

Gemischtes Gegrilltes

Schweinskotelette, Hendlspieße, Ripperl (M), Beiriedsteaks vom Rind,
Grillkäse (G), Forellenfilets (A,D,G), Grillwürstl (A,M)

Saucen

Apfel-Kürbischutney (M,L), Knoblauchdip (G), Zwiebelragout (C,G,M),
feurige Tomatensalsa (F,M,L), Kräuterbutter (G),

Beilagen

Ofenerdäpfel, Grillgemüse (L), Maiskolben (G), Kräuterbaguette (A,G)

Salate

Steirischer Bauernsalat mit Weizer Schafkäse (G), Krautsalat (C,G,L),
Erdäpfelsalat (L,M), Käferbohnsalat

Nachspeisen

Fruchtsalat, Beeren-Panna cotta (G), Schokowürfel (A,C,F,G)

EUR 42,00 pro Person

Buffet

Steiermarkhof

ab 25 Personen buchbar, vegane Alternativen auf Anfrage



Steirische Räucherfische von Kulmer (Forelle, Lachs, Karpfen), Oberskren (D,G)

Gebratenes Hirschcarpaccio von Strohmeier, Zwetschkenchutney (M,O)

Steirisches Lendbrat mit Honignüssen und Asmonte (M)

Frischkäse-Kräuterterrine auf mariniertem Blattsalat (G,O)

Bauernbrot (A) und Jour Gebäck (A,H,N)



(bitte vorab 3 Hauptgerichte auswählen)

Gekochter Tafelspitz vom Bio Rind (L)

Gebratenes Schweinsbrüstl mit Knödelfülle (A,C,G,L)

Saltimbocca vom Steirerhuhn (G,M)

Kleine Schnitzerl und Cordon bleu (A,C,G)

Im ganzen gebratenes Schweinsfilet im Kräutermantel (G)

Gebackener Zander oder gebratene Forelle von Kulmer (A,C,D)

Hausgemachtes Erdäpfel-Kürbistascherl mit Bergkäse und Kernöl (A,C,G,L)

Gemüselasagne gratiniert mit Mozzarella (A,C,G,L)

Beilagen servieren wir Ihnen passend zu Ihrer Hauptspeisenauswahl:

Serviettenknödel (A,C,G) / Petersilienerdäpfel (A,C,G)

Marktgemüse (G,L) / Semmelkren (A,G,L)

Polentasterz (G,L) / Bandnudeln (A,C,G)

Bierkraut (A,G,L,O)



Salatbuffet (A,C,E,G,H,L,M,N,O)



2 Sorten hausgemachte Mehlspeisen (A,C,F,G,H)

Topfenmousse im Glas auf Fruchtmark (C,G)

EUR 45,00 pro Person

Steirische Schmankerln

ab 25 Personen buchbar, vegane Alternativen auf Anfrage



Gemischtes Gebackenes

(Steirisches Backhendl, kleine Schnitzel und Cordon bleu) (A,C,G)

Gemischtes Gebratenes

(RipperlIn, Schopfbraten und Brüstl) (M,L)

Semmelknödel (A,C,G,L)

Petersilerdäpfel (G)

Gemischtes gebackenes Gemüse nach Saison (A,C,L)

oder

Steirischer Erdäpfelstrudel mit Sauerrahm-Kräuterdip (A,C,G,L)



3erlei Salate (je nach Saison)

(z.B.: Krautsalat, Erdäpfelsalat, Käferbohnsensalat)



Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (A,C,G,O)

EUR 35,00 pro Person

Steirische Jause

KALT



Schweinsschopfbraten (A, L,M)

Bauernsalat

(Rindfleisch (L), Sulz (L,M), Käferbohnen, Ei (C), Zwiebel, Paprika)

Bauerngeselchtes (M)

Oststeirischer Schinkenspeck (M)

Steirische Hartwürstel (M)

Verhackert und Bratfett (L,M)

Schafkäse (G)

Schmorkürbissalat

Verschiedene Topfenaufstriche (G)

Käseplatte mit Butter (G)

Bauernbrot (A) und verschiedene Weckerl (A,H,N)



EUR 16,00 pro Person

EUR 19,00 pro Person mit Dessert (hausgemachte Kuchenvariation)

Weihnachtsfeiern im Steiermarkhof

*„Ein gemütliches Ambiente,
ein Gläschen Wein,
gutes Essen – bei Kerzenschein.“*



*Im Überfluss Zufriedenheit,
das ist die schöne Weihnachtszeit!“*

Weihnachtsfeiern im Steiermarkhof



Karaoke, Krampus und vieles mehr ...

Wir organisieren gerne einen besonderen Augenblick mit Ihren Kolleg:innen und Mitarbeiter:innen

- Karaoke
- Krampus oder Nikolaus
- Christkind oder Weihnachtsengel
- Fotografin

Preis auf Anfrage

Punschempfang

Empfangen Sie Ihre Gäste in unserem festlich dekorierten Hofgarten bei Feuerschalen, Glühwein und Keksen

- Glühwein oder alkoholfreier Punsch (1 Getränk nach Wahl pro Person)
- Kekse
- Feuerschalen

EUR 10,50 pro Person



Weihnachtsbuffet

ab 25 Personen buchbar, vegane Alternativen auf Anfrage

Vorspeisen

- Räucherforellenterrine im Lachsmantel (D,G)
- Steirisches Antipastigemüse mit Linsendip (G,L)
- Steirischer Rohschinken mit Grande Styriano (G)

Suppen

- Rindskraftsuppe mit Kürbispolentanockerl (A,C,G,L)
- Steirische Krensuppe (A,G,L)

Hauptspeisen

- Geschmorte Schweinswangerl (G,L)
- Gebrautes Zanderfilet in Lauchrahmsauce (A,D,G,L)
- Geschmorte Pastinaken auf steirischer Pasta geschwenkt in Mangold, Nuss und Grande Styriano (A,C,G,H,L)
- Petersilienkartoffeln (G), Buntes Gemüse (G,L)
- Sauerrahmspätzle (A,C,G)

Desserts

- 2 Sorten hausgemachte Mehlspeisen (A,C,F,G,H)
- Topfenmousse im Glas auf Fruchtmark (C,G)

EUR 45,00 pro Person

Weihnachtliches Gedeck EUR 4,00 pro Person

Wir bitten Sie die Personenanzahl 10 Tage vor der Veranstaltung bekannt zu geben

UNSERE REGIONALEN LIEFERANT:INNEN

Rindfleisch vom **Lackner**
aus Voitsberg 30 km entfernt

Bauernbrot von **Julius Kern**
aus Graz 9 km entfernt

Naturjoghurt und Topfen von **Mantscha MÜCH**
aus Graz 5 km entfernt

Eier & Kürbiskernöl von **Moser**
aus Eibiswald 57 km entfernt

Bio Rind & Wurstwaren von **Familie Reistenhofer**
aus Gratwein 16 km entfernt

Schnittkäse von **Obersteirische Molkerei**
aus Knittelfeld 78 km entfernt

Gemüse vom **Genussbauernhof Hillebrand**
aus Premstätten 13 km entfernt

Honig von der **Bio Imkerei Gruber**
aus Gratwein-Straßengel 16 km entfernt

Äpfel und Gemüse vom **Biohof Pranger**
aus St. Anna am Aigen 70 km entfernt

Getreide, Müsli, Vollkornmehl, Polenta
vom **Bio-Hof Renner** aus Entschendorf 37 km entfernt

Bio Huhn vom **Bio Hof Sorger-Pichler**
aus Fladnitz im Raabtal 39 km entfernt



Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene:

A Gluten / B Krebstiere / C Eier von Geflügel / D Fisch / E Erdnüsse / F Sojabohnen / G Milch von Säugetieren / H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesamsamen / O Schwefeloxid und Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere