



**CHRISTKINDLWIRT / HOTEL & RESTAURANT
BAUMGARTNER HOTELS I RESIDENCES I CATERING**

★★★

**GERICHTE FÜR EINEN BESONDEREN ANLASS
ODER CATERING
ab 01.09.2025**

Preise gültig bis zum Erscheinen einer neuen Speisekarte.

Aus den folgenden Vorschlägen können Sie Ihr persönliches Festmenü zusammenstellen.

Christkindlweg 6, 4400 Steyr
Tel.: 07252 521 84, Fax: 07252 521 84-66,
www.christkindlwirt.at, office@christkindlwirt.at

Gedeck (bitte 3 Aufstriche auswählen)

Wenn Sie sich für das Gedeck entscheiden, sind die Stoffserviette und die Menükarte im Preis inbegriffen. Ebenso wird in Kombination mit dem Gedeck auf ein Tellergeld bei mitgebrachten Torten oder Mehlspeisen verzichtet.

3erlei Topfenaufstriche mit Baguette	€	5,00
Thunfisch I Basilikum-Tomate I Tomaten I Liptauer I Kräuter I Kürbiskern		
Erdäpfelkäse I Jalapeño I Aprikosen-Rosmarin I Apfel-Walnuss		
Verhackerts I Hummus (vegan) I Curry Mango I Aglio e olio (Knoblauch)		

Brötchen

Christkindler Bruschetta = Brötchen für z.B. Agape	€	4,00
wahlweise mit Prosciutto, Sardellen, Mozzarella, vegan		
Tramezzini mit Ei, Thunfisch, Schinken		

Vorspeisen (bitte max. 1 auswählen)

Bunter Quinoasalat	€	12,50
Gemüse		

Caprese	€	13,50
Büffelmozzarella I Tomatenvinaigrette I Rucola I Basilikum	klein	€ 9,50

Ofenkürbis	€	13,50
Schafmilchkäse I Babyspinat I Kernölvinaigrette	klein	€ 8,50

Pilztatar	€	13,50
Cremefresh I Pochiertes Wachtelei I Prosciutto Chips		

Geflügelsalat Toscana mit mediterranem Gemüse	€	13,50
oder Hawaii mit Ananas		

Prosciutto di Parma	€	13,50
Honigmelone I Grissini		

Beef Tartare nach Art des Hauses	€	14,50
Butter I Gebäck	klein	€ 10,50

Carpaccio vom Angus Rinderfilet nach Art des Hauses	€	14,50
Parmesan I Pesto I Trüffelmayonnaise I Rucola		

Entenleberpralinen	€	16,50
Rotkraut I Apfel I Feige I Mandel		

Hirschschinken	€	16,50
Birne I Gorgonzola		

Suppen (bitte max. 2 auswählen)

Christkindler Festtagssuppe

Frittaten | Grießnockerl | Schinkenschöberl € 7,50

Klare Rindsuppe (1 x Einlage auswählen)

Frittaten, Nudeln, Kaspressknödel, Grießnockerl, Fleischstrudel, Leberknödel oder Schinkenschöberl € 4,50

Vegane Minestrone

€ 6,00

Französische Zwiebelsuppe | Käsecrouton

€ 6,00

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

€ 6,00

Apfel-Sellerie-Cremesuppe

€ 6,00

Süßkartoffel-Kokos-Cremesuppe (Auch Vegan möglich)

€ 6,00

Knoblauchcremesuppe | Croutons

€ 5,50

Kürbiscremesuppe

€ 6,00

Erdäpfelcremesuppe

€ 5,60

Tomatencremesuppe

€ 5,50

Zucchinicremesuppe

€ 5,50

Kresseschaumsuppe

€ 5,50

Karotten-Kokos-Cremesuppe (Vegan)

€ 6,00

Klare Gemüsesuppe | Profiterols

€ 4,90

Hauptgerichte (bitte 3 auswählen)

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüserisotto	€	18,50
Parmesan		
Natur Gnocchi	€	18,50
Trüffelrahmsauce Rucola geschmorte Tomate		
Pasta	€	18,50
Tomate Mozzarella Kapern Aubergine		
Spinat Knödel gebacken	€	18,50
Brauner Butter Parmesan		
Frische Steinpilzravioli	€	20,50
Rucola Parmesan		
Frische Ravioli der Saison (z.B. Kürbis, Spargel)	€	20,50
Kasnockerl	€	18,00
Röstzwiebel Schnittlauch		
Erdäpfel-Gemüselaibchen	€	19,50
Wurzelrahmgemüse		

Vegane Hauptgerichte

Gemüse-Couscous-Laibchen	€	18,50
Kartoffel Schnittlauchrahm		
Veganes Grünes Curry	€	19,50
Basmatireis Kokosmilch Karotten Zucchini Spinat Bambussprossen		
Falafelbällchen (Kichererbsen und Bulgur)	€	18,50
Ratatouille Gemüse Karotten		
Veganes Schnitzerl (Seitan)	€	22,00
mit Pommes Frites oder Beilage nach Wahl		
Fitness aus dem Wok	€	19,50
Vegan mit Tofu Wokgemüse Basmatireis		
oder mit Ente Huhn möglich		

Salatgerichte

Steirischer Backhendlsalat

Hühnerbruststreifen gebacken | grüner Salat
auf Wunsch mit dem prämierten Kernöl aus Wolfen € 19,50

Fitnesssteller

gegrillte Putenstreifen | bunter Salat | Croutons | Kerne € 19,50

Salatteller

Pilze | Rösterdäpfel | Speck € 18,50

Gebackene Schinken-Käse-Röllchen

auf Blattsalat | Dip € 18,50

Fluß und Meer

Frisches Filet von

- **Seesaibling** € 35,00
- **Zander** € 27,00
- **Lachsforelle** € 28,00
- **Wolfsbarsch** € 26,00

- Limettenrisotto, Gemüserisotto oder Risotto der Saison
- Butterkartoffeln | Mandelbroccoli
- Erdäpfel-Lauchgröstl

Frische Calamari in Olivenöl gebraten

Reis | Knoblauchbrot € 22,50

Paella nach Art des Hauses

Meeresfrüchte | Fischfilets | Gemüse € 22,50

Gebackenes Filet vom Buntbarsch

Erdäpfel-Mayonnaisesalat € 19,50

Riesen-Garnele

auf Blattsalat | Knoblauchbrot € 26,00

Typisch österreichisch

(Beilagen können nach Absprache verändert werden)

Ausgelöstes Wiener Backhendl

Pommes frites oder Erdäpfelsalat

€ 19,50

Faschierter Braten

Champignonsauce | Erdäpfelpüree | Röstzwiebel | Saftl

€ 18,50

Kalbsrollbraten

Saftl | Erbsenreis | Butterkartoffeln

€ 28,50

Geschmorter Rinderbraten

Erdäpfelknödel | Rotkraut

€ 28,00

Ofenfrisches Bratl

Serviettenknödel | warmer Krautsalat

€ 18,50

Grillteller

Schwein, Pute und Rind | Grillwürstel | Speckbohnen

Pommes frites | Kräuterbutter | Cocktailsauce

€ 26,00

Wiener Schnitzel vom Schwein

oder von der Pute

Erdäpfel oder Pommes frites

€ 18,50

€ 19,50

Cordon Bleu vom Schwein

Pommes frites | Preiselbeeren

€ 19,50

Aus Ofen, Pfanne und Grill

(Beilagen können nach Absprache verändert werden)

Maishendlbrust Supreme

Süßkartoffelpüree | Wurzelgemüse € 27,00

Gebratene Ente

Preiselbeerfrucht | Serviettenknödel € 26,00

Ossobuco

Schmorgemüse | Polentakuchen € 28,00

Schweinefilet im Ganzen gebraten (Alpenvorland)

geträufeltes Erdäpfelpüree | Rotweinschalotten € 29,00

Hirschbraten (saisonal auf Anfrage)

Serviettenknödel | Preiselbeerfrucht € 28,00

Wilderer Pfandl (saisonal auf Anfrage)

Geschnetzeltes vom Hirsch € 28,50

Preiselbeerfrucht | Serviettenknödel

Gebackenes Hirschschnitzel in der Thymianpanade

Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeerfrucht € 26,00

Rosa gebratenes Roastbeef

Erdäpfelgratin | Naturjus € 39,00

Surf & Turf (rosa gebraten)

Roastbeef und Garnelen € 46,00

Violakartoffeln | Wildbroccoli

Filetsteak vom Rind (250 g)

Speckbohnen | Wedges € 46,00

Pfeffersteak vom Rind (250 g)

Speckbohnen | Wedges € 47,00

Rumpsteak vom Rind (250 g)

Speckbohnen | Wedges € 37,00

Kalbsrücken

rosa gebraten | Karotte | Polentini | Thymiansaft € 39,50

Zu späterer Stunde (bitte 1 auswählen)

Gulaschsuppe I Semmerl	€	7,50
Chili con Carne I Semmerl	€	7,50
Schnitzelsemmerl	€	7,50
Würstel (Frankfurter, Debreziner oder Waldviertler) I Semmerl	€	6,50
Schinken-Käsestangerl	€	5,00

Nachtisch (bitte max. 2 auswählen)

Kleines Dessert im Glas (2 auswählen)

Panna Cotta, Tiramisu, Crème brûlée, Schwarzwälder Kirsch,
Mousse au Chocolat etc. € 4,50

„Christkindler Dessertvariation“

Fruchteis, Panna Cotta, Mousse au Chocolat € 11,00

Verschiedene hausgemachte Sorbets der Saison (1 Kugel)

€ 3,50

Topfensoufflé

Sauerkirsche € 8,50

Mousse au Chocolat

Fruchtsauce € 7,50

Hausgemachtes Panna Cotta

Beerengragout € 7,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster € 10,50

Hausgemachter Mohr im Hemd

€ 9,50

Original Christkindler Mehlspeisen (bitte max. 2 auswählen)

Original Christkindler Cremeschnitte, Apfel-Streuseltorte,
Schokoladentorte mit Marmeladenfülle, Topfentorte € 4,50

Strudelvariation:

Topfenstrudel I warme Vanillesauce € 8,00

Apfelstrudel I warme Vanillesauce € 8,00

2 Stk. Marillen-, Preiselbeer- oder Nougatpalatschinken

Schokoladensauce I Schlagobers € 7,00

2 Stk. Eispalatschinken

Vanilleeis I Schlagobers I Fruchtgarnitur € 7,50

Somlauer Nockerl

Schlagobers I Schokoladensauce I Rosinen € 8,50

Baumkuchen

Zwetschkenragout I Kaffeemousse € 9,50

Vorspeisenbuffet, Fingerfood, kaltes Buffet

3erlei Topfenaufstriche

Basilikum, Tomaten, Liptauer, Kräuter, Kürbiskern, Erdäpfelkäse, Jalapeño, Aprikosen-Rosmarin, Apfel-Walnuss, Hummus (vegan), Lachs-Frischkäse

Gegrillte Garnelen | Wakamesalat

Mozzarella-Tomate im Glas

Antipasti-Spieße (eingelegtes Gemüse)

Shrimpssalat „nach Art des Hauses“

Geräucherte Entenbrust | Rote Rübensalat

Prosciutto | Honigmelone

Haugebeizter Lachs | Gurke | Papaya

Beef Tartare nach Art des Hauses

Geflügelsalat Toscana oder Hawai

Penne Siziliana (Tomate und Oliven)

Penne mit Basilikumpest im Glas serviert

Bruschetta

wahlweise mit Prosciutto, Lachs, Sardellen, Mozzarella

Hausgeselchter Speck

Kaltes Bratl aus der Rein

Käsevariation

Preis nach Auswahl
exklusive Gebäck

Warmes Buffet oder warmes Fingerfood

(bitte wählen Sie maximal 4 Hauptgerichte aus)

Gerne können Sie auch nach Absprache aus den à la carte Gerichten wählen.

Hauptgerichte

Vegetarisches Chili

Kasnockerl

Veganer Linseneintopf | gebratener Tofu

Gnocchi | Trüffelrahmsauce

Frisches Filet von

- **Lachsforelle**
- **Forelle**
- **Zander**

Paella nach Art des Hauses

Meeresfrüchte | Fischfilets | Gemüse

Gemüselasagne

Spinatknödel

Gemüsestrudel

Gebackener Käse

Gebackenes Gemüse

Risotto | Gemüse der Saison

Gebackene Hühnerkeulen

Gegrillte Hühnerkeulen

Kleine Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute

Lasagne al forno

Osso Buco vom Kalb

Rosa gebratenes Roastbeef

Gebratene Ente

Geschmorter Rinderbraten

Kleine Grammel- und Hascheeknödel

Ofenfrisches Bratl aus der Rein

Tiroler Gröstl

Schinkenfleckerl

Gulasch

Preis nach Auswahl

Beilagenvorschläge:

Reis | Kartoffeln | Serviettenknödel | Polenta | Erdäpfelgratin | Pommes frites

Spätzle | warmer Krautsalat | Mostkraut | Gnocchi | Salatbuffet

Dessertbuffet (bitte wählen Sie max. 4 Desserts aus)

Kleines Dessert im Glas:

Panna cotta, Tiramisu, Crème brûlée, Schwarzwälder Kirsch, Mousse au Chocolat

Verschiedene hausgemachte Sorbets der Saison (1 Kugel)

Mousse au Chocolat | Fruchtsauce

Hausgemachtes Panna cotta | Beerenragout

Hausgemachter Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster

Hausgemachter Mohr im Hemd

Original Christkindler Mehlspeisen (bitte max. 2 auwählen)

Original Christkindler Cremeschnitte, Schokoladentorte mit Marmeladenfülle, Topfentorte, Apfel-Streuseltorte

Strudelvariation:

Topfenstrudel | warme Vanillesauce

Apfelstrudel | warme Vanillesauce

2 Stk. Marillen-, Preiselbeer-, Nougat- oder Eispalatschinken

Preis nach Auswahl