



CHRISTKINDLWIRT / HOTEL & RESTAURANT
BAUMGARTNER HOTELS | RESIDENCES | 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 Basilikum-Tomate Tomaten Liptauer Kräuter Kürbiskern Erdäpfelkäse Jalapeño Aprikosen-Rosmarin Apfel-Walnuss Verhackerts Hummus (vegan) Curry Mango Aglio e olio (Knoblauch) | | |

Brötchen

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

Vorspeisen (bitte max. 1 auswählen)

| | | |
|---------------------------|---|-------|
| Bunter Quinoasalat | | |
| Gemüse | € | 12,50 |

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| Caprese | | € | 13,50 |
| Büffelmozzarella Tomatenvinaigrette Rucola Basilikum | klein | € | 9,50 |

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| Ofenkürbis | | € | 13,50 |
| Schafmilchkäse Babyspinat Kernölvinaigrette | klein | € | 8,50 |

| | | |
|--|---|-------|
| Pilztatar | | |
| Cremefresh Pochiertes Wachtelei Prosciutto Chips | € | 13,50 |

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

| | |
|----------------------------|---------|
| Prosciutto di Parma | |
| Honigmelone Grissini | € 13,50 |

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

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

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Entenleberpralinen | |
| Rotkraut Apfel Feige Mandel | € 16,50 |

| | | |
|-----------------------|---|-------|
| Hirschschinken | | |
| Birne Gorgonzola | € | 16,50 |

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

Vegane Hauptgerichte

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

Salatgerichte

Steirischer Backhendlsalat

Hühnerbruststreifen gebacken | grüner Salat
auf Wunsch mit dem prämierten Kernöl aus Wolfersn € 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**

€ 18,50

Erdäpfel oder Pommes frites

€ 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)
getrübtes Erdäpfelpüree | Rotweinschalotten

€ 29,00

Hirschbraten (saisonal auf Anfrage)

Serviettenknödel | Preiselbeerfrucht

€ 28,00

Wilderer Pfandl (saisonal auf Anfrage)

Geschnetzeltes vom Hirsch

Preiselbeerfrucht | Serviettenknödel

€ 28,50

Gebackenes Hirschschnitzel in der Thymianpanade

Erdäpfel-Vogelsalat | Preiselbeerfrucht

€ 26,00

Rosa gebratenes Roastbeef

Erdäpfelgratin | Naturjus

€ 39,00

Surf & Turf (rosa gebraten)

Roastbeef und Garnelen

Violakartoffeln | Wildbroccoli

€ 46,00

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 Semmerl | € | 7,50 |
| Chili con Carne Semmerl | € | 7,50 |
| Schnitzelsemmerl | € | 7,50 |
| Würstel (Frankfurter, Debreziner oder Waldviertler) 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

Beerenragout

€ 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 Gammel- 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 auswählen)

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