



CHRISTKINDLWIRT / HOTEL & RESTAURANT
BAUMGARTNER HOTELS | RESIDENCES | CATERING



**GERICHTE FÜR EINEN BESONDEREN ANLASS
ODER CATERING
ab 01.01.2026**

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 mit Gemüse	€	12,90
Burata Schmortomate Pinienkerne Basilikum-Pesto Rucola	€	13,90
Rote Bete Carpaccio mit Fetakäse Walnüsse Balsamico Feldsalat	€	13,90
Caprese	€	13,90
Büffelmozzarella Tomatenvinaigrette Rucola Basilikum	klein €	10,90
Ofenkürbis	€	13,90
Schafmilchkäse Babyspinat Kernölvinaigrette	klein €	8,50
Pilztatar mit Cremefresh Pochiertes Wachtelei Prosciutto Chips	€	13,90
Geflügelsalat Toscana mit mediterranem Gemüse	€	13,90
Prosciutto di Parma mit Honigmelone Grissini	€	13,90
Beef Tartare nach Art des Hauses	€	14,90
Butter Gebäck	klein €	10,90
Carpaccio vom Angus Rinderfilet nach Art des Hauses		
Parmesan Pesto Trüffelmayonnaise Rucola	€	14,90
Entenleberpralinen mit Rotkraut Apfel Feige Mandel	€	16,90
Hirschschinken Birne Gorgonzola	€	16,90

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 € 4,90

Klare Gemüsesuppe | Profiterols € 4,90

Vegane Minestrone € 5,90

Französische Zwiebelsuppe | Käsecrouton € 5,90

Karotten-Ingwer-Cremesuppe € 5,90

Apfel-Sellerie-Cremesuppe € 5,90

Süßkartoffel-Kokos-Cremesuppe (Auch vegan möglich) € 5,90

Knoblauchcremesuppe | Croutons € 5,90

Kürbiscremesuppe € 6,00

Erdäpfelcremesuppe € 5,90

Tomatencremesuppe € 5,90

Zucchinicremesuppe € 5,90

Kresseschaumsuppe € 5,90

Karotten-Kokos-Cremesuppe (Vegan) € 5,90

Hauptgerichte

(bitte max. 3 -4 auswählen)

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüserisotto Parmesan	€	18,90
Natur Gnocchi Trüffelrahmsauce Rucola geschmorte Tomate	€	18,90
Pasta Tomate Mozzarella Kapern Aubergine	€	18,90
Spinat Knödel gebacken Brauner Butter Parmesan	€	18,90
Frische Steinpilzravioli mit Rucola Parmesan	€	20,90
Pappardelle Steinpilze in Trüffelrahmsauce Parmesan Jungspinat	€	21,90
Käsespätzle Röstzwiebel Schnittlauch	€	18,90
Erdäpfel-Gemüselaibchen Wurzelrahmgemüse	€	19,50

Vegane Hauptgerichte

Gemüse-Couscous-Laibchen Kartoffel Schnittlauchrahm	€	18,90
Veganes Grünes Curry Basmatireis Kokosmilch Karotten Zucchini Spinat Bambussprossen	€	19,90
Falafelbällchen (Kichererbsen und Bulgur) Ratatouille Gemüse Karotten	€	18,90
Veganes Schnitzerl (Seitan) mit Pommes Frites oder Beilage nach Wahl	€	22,90
Fitness aus dem Wok Vegan mit Tofu Wokgemüse Basmatireis oder mit Ente Huhn möglich	€	19,90

Salatgerichte

Classic Ceasar Salat mit Garnelen

Römersalat | Croutons | Kerne | Ceasar Dressing

€ 24,90

Steirischer Backhendlsalat

Hühnerbruststreifen gebacken | grüner Salat
auf Wunsch mit dem prämierten Kernöl aus Wolfarn

€ 19,90

Innvierthler Grammelknödel

Blattsalat | Speckkrustln | Balsamic-Vinaigrette

€ 20,90

Fitnesssteller

gegrillte Putenstreifen | bunter Salat | Croutons | Kerne

€ 19,90

Salatteller mit Pilzen

Rösterdäpfel | Speck

€ 18,90

Gebackene Schinken-Käse-Röllchen

auf Blattsalat | Dip

€ 18,90

Fluß und Meer

Frisches Filet von

- **Seesaibling** € 35,90
- **Zander** € 27,90
- **Lachsforelle** € 29,90
- **Wolfsbarsch** € 27,90

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

Frische Calamari in Olivenöl gebraten

Reis | Knoblauchbrot

€ 27,90

Paella nach Art des Hauses

Meeresfrüchte | Fischfilets | Gemüse

€ 24,90

Gebackenes Filet vom Buntbarsch

Erdäpfel-Mayonnaisesalat

€ 19,90

Riesen-Garnele

auf Blattsalat | Knoblauchbrot

€ 27,90

Typisch österreichisch

(Beilagen können nach Absprache verändert werden)

Ausgelöstes Wiener Backhendl

Pommes frites oder Erdäpfelsalat € 20,90

Faschierter Braten

Champignonsauce | Erdäpfelpüree | Röstzwiebel | Saftl € 18,90

Ofenfrisches Bratl

Serviettenknödel | warmer Krautsalat € 18,50

Grillteller

Schwein, Pute und Rind | Grillwürstel | Speckbohnen
Pommes frites | Kräuterbutter | Cocktailsauce € 26,00

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel oder Pommes Frites | Preiselbeeren

Kalb € 29,90

Pute € 21,90

Schwein € 19,90

Cordon Bleu vom Schwein

Pommes frites | Preiselbeeren

Pute € 22,90

Schwein € 20,90

Aus Ofen, Pfanne und Grill

(Beilagen können nach Absprache verändert werden)

Maishendlbrust Supreme

Süßkartoffelpüree | Wurzelgemüse € 27,90

Gebratene Ente

Preiselbeerfrucht | Serviettenknödel € 26,90

Kalbsrollbraten

Saftl | Erbsenreis | Butterkartoffeln € 29,90

Geschmorter Rinderbraten

Erdäpfelknödel | Rotkraut € 29,90

Ossobuco

Schmorgemüse | Polentakuchen € 28,90

Schweinefilet im Ganzen gebraten (Alpenvorland)
getrübtes Erdäpfelpüree | Rotweinschalotten

€ 29,90

Hirschbraten (saisonal auf Anfrage)
Serviettenknödel | Preiselbeerfrucht

€ 28,90

Wilderer Pfandl (saisonal auf Anfrage)
Geschnetzeltes vom Hirsch
Prelbeerfrucht | Serviettenknödel

€ 28,90

Gebackenes Hirschschnitzel in der Thymianpanade
Erdäpfel-Vogelersalat | Prelbeerfrucht

€ 26,90

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

€ 35,90

Kalbsrücken

rosa gebraten | Karotte | Polentini | Thymiansaft

€ 39,90

Zu späterer Stunde (bitte 1 auswählen)

Gulaschsuppe Semmerl	€	7,50
Chili con Carne Semmerl oder Chili sin Carne	€	7,50
Schnitzelsemmerl	€	7,50
Würstel (Frankfurter, Debreziner oder Waldviertler) Semmerl	€	6,90
Schinken-Käsestangerl	€	5,00

Nachtsch (bitte max. 2 auswählen)

Kleines Dessert im Glas (2 auswählen)

Panna Cotta, Tiramisu, Crème brûlée, Schwarzwälder Kirsch, Mousse au Chocolat etc. € 4,90

„Christkindler Dessertvariation“

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

Verschiedene hausgemachte Sorbets der Saison (1 Kugel) € 3,90

Topfensoufflé mit Sauerkirsche € 8,90

Mousse au Chocolat mit Fruchtsauce € 7,50

Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerenragout € 7,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster € 10,50

Hausgemachter Mohr im Hemd € 9,50

Strudelvariation:

Topfenstrudel I warme Vanillesauce € 8,00

Apfelstrudel I warme Vanillesauce € 8,00

Marillen-, Preiselbeer- oder Nougatpalatschinken

Schokoladensauce I Schlagobers

1 Stk. € 7,50

2 Stk. € 9,50

2 Stk. Eispalatschinken

Vanilleeis I Schlagobers I Fruchtgarnitur

1 Stk. € 7,90

2 Stk. € 9,90

Somlauer Nockerl

Schlagobers I Schokoladensauce I Rosinen € 8,90

Baumkuchen

Zwetschkenragout I Kaffeemousse € 9,90

Original Christkindler Mehlspeisen

€ 5,00

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

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