



Kulinarische FREUDEN

Prickelnde Begrüßung

Starten Sie mit einem Aperitif-Empfang im Gartenpavillon oder auf der Weinbar-Terrasse z. B. Muskateller aus der Südoststeiermark, Frizzante aus wilden oststeirischen Trauben, Haussekt STEIRNESS mit Rosenblütensaft.

Preis pro Person EUR **3,70**

„Kulinarische Reise durch die Steiermark“

5-gängiges Degustationsmenü mit schmackhaften Köstlichkeiten der Region, begleitet von einer kommentierten Weinverkostung durch unsere/n Sommelier/e (4 Weinproben).

Preis pro Person
inklusive Menü und Weinproben EUR **51,--**

Steirische Käsevariation als Abschluss EUR **8,--**

Picknick

Ein wohl gefüllter Picknickkorb auf der Wiese: erleben Sie Sommergefühle inmitten der Natur!

Frühstück Picknick EUR **20,--**

Steirisches Picknick EUR **30,--**

Exklusives Picknick EUR **40,--**

Bis zu 12 Personen buchbar von Mai bis Oktober

Weinverkostung in Ochsenbergers Oststeirischer Weinbar

5 Weine inklusive Brot EUR **8,50**

Als alkoholfreie Alternative bieten wir Ihnen eine Verkostung der besten steirischen Natursäfte von Traubensaft, über Pfirsich, Weichsel, Marille bis zu Johannisbeere.

„Weinbar-Gustoteller“ EUR **6,90**

Weizer Mulbrat!, Vulcanoschinken, Arzberger Stollenkäse, Aufstriche & Dips, frisches Gebäck

Käseverkostung

Kommentierte Verkostung von 3 Sorten des mehrfach ausgezeichneten „Arzberger Stollenkäse“.

Preis pro Person inkl. Gebäck EUR **8,--**

Palatschinken Show

Entdecken Sie die Vielfalt der echt österreichischen Spezialität – kreieren Sie Ihr Genussdessert aus vielerlei Zutaten selbst nach Wunsch in unserer show-cooking Station.

Preis pro Person EUR **9,--**

themen-*Buffets*

Buchbar ab 25 Personen

fingerfood- steHbuffet

Preis pro Person
EUR 19,--

Suppen

- Crèmesuppe nach Saison oder Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen

Kalte & Warme Speisen

- Forellen-Apfel-Tartare
- Tomaten-Mozzarella Sticks
- Ziegenkäse im Vulcano-Mantel
- Salatvariationen nach Saison
- Bio-Tofu auf Wokgemüse
- Seehecht-Blattspinat Rouladen auf Rieslingsauce
- Hühnerbrustspießchen auf Gemüseragout
- Schwammerlrisotto mit Stroherdäpfel
- Kürbisgnocchi
- Gebratene Gemüsesticks

Süße Gaumenfreuden

- Waldbeeren-Tiramisu
- Frischer Fruchtsalat
- Schokoladenmousse

REGIONAL STEIRISCH

Preis pro Person
EUR 33,--

Vorspeisen

- Frischkäse Roastbeefröllchen
- Vulcanoschinken
- Grillgemüse-Sticks
- Warm geräucherter Lachs
- Salatvariationen nach Saison
- Frisches Gebäck

Suppen

- Kürbiscrèmesuppe oder Rindsuppe mit Grießnockerl

Hauptgerichte

- Hühnerbrustsuprême auf Kürbisragout
- Bachforelle aus der Weizklamm auf Blattspinat
- Rumpsteak auf Käferbohnenchili
- Schweinsrückensteak auf Pilzrahm

Beilagen

- Schwammerlrisotto
- Kürbisgnocchi
- Kräuterspätzle
- Buttergemüse

Desserts

- Schokoladenmousse im Glas
- Frischer Fruchtsalat
- Apfel-Vanille-Tiramisu
- Grießknödel auf Zwetschkenröster

BBQ - buffet

Preis pro Person
EUR 33,--

Vorspeisen

- Forellen-Mango Tartare
- Mozzarella-Tomaten Sticks
- Marinierte Gemüsespießchen
- Räucherlachs auf Avocadocreme
- Rohschinken mit Melone
- Roastbeefröllchen
- Sommerliche Salatvariationen
- Frisches Gebäck

Suppe

- Sommerliche pikante Kaltschale

Hauptgerichte von den Show-Cooking Stationen

- Gegrilltes von Hühnerspießchen, Lachs & Forelle
- Spareribs
- Rinderfilet
- Schweinssteak

Beilagen

- Ofenerdäpfel mit Sourcrème
- Gemüse-Paella
- Schwammerlrisotto
- Buttergemüse & gegrillte Maiskolben

Desserts

- Topfennockerl auf Fruchtspiegel
- Früchtemousse
- Parfaitvariationen
- Marinierte frische Früchte

Je nach Saison
und Angebot erlauben
wir uns Speisenänderungen
und Ergänzungen
vorzunehmen.