

# Kulinarik im Steiermarkhof



**STEIERMARKHOF®**  
HOTEL • KONGRESS • BILDUNG •

Ekkehard-Hauer-Straße 33

8052 Graz, Österreich

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

E-Mail: [office@steiermarkhof.at](mailto:office@steiermarkhof.at)

[www.steiermarkhof.at](http://www.steiermarkhof.at)

[www.facebook.com/steiermarkhof](https://www.facebook.com/steiermarkhof)

[www.instagram.com/steiermarkhof](https://www.instagram.com/steiermarkhof)



Auszeichnung  
der Stadt  
Graz



Auszeichnung  
des Culinarischen  
Verbandes



# Kulinarik im Steiermarkhof

Preise und Angebot gültig ab 01. Jänner 2025 (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



**Giulia Natalini**

+43 316 8050 7101

office@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.

Wir bieten Räumlichkeiten für Feiern aller Art von 25 bis 240 Personen an:

### Jubiläum    Geburtstagsfeier    Weihnachtsfeier    Sponson

- |   |              |
|---|--------------|
| • Steiermarksaal (354 m <sup>2</sup> ):   | 240 Personen |
| • Hofrestaurant (182 m <sup>2</sup> ):    | 110 Personen |
| • Gartenrestaurant (228 m <sup>2</sup> ): | 95 Personen  |
| • Stüberl (45 m <sup>2</sup> ):           | 35 Personen  |
| • Festplatz (212 m <sup>2</sup> ):        | 50 Personen  |
| • Terrasse (268 m <sup>2</sup> ):         | 60 Personen  |

Für unser Standardgedeck (weiße Tischtücher, Teelichter, festliche Servietten) erlauben wir uns zu verrechnen:

- im Restaurant oder Stüberl: EUR 2,50 pro Person
- im Steiermarksaal: EUR 4,00 pro Person

Informationen und Preise zu weihnachtlichem Gedeck finden Sie auf Seite 12.

Für Feiern nach Mitternacht (auf Anfrage und Vorbestellung) verrechnen wir eine Servicegebühr von EUR 55,00 pro Mitarbeiter:in und Stunde.

**Wir bitten Sie, die Personenanzahl für die Bestellung 10 Werktage vor Ihrer Feier bekannt zu geben. Diese Garantiezahl wird verrechnet.**

Hier klicken: [Virtueller Rundgang Steiermarkhof](#)

# Speisenauswahl

ab 25 Personen buchbar, in Buffetform

## Unsere steirischen Klassiker

(vegane und/oder Sonderkostformen auf Anfrage und gegen Aufpreis möglich)

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 2025	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)

\*vegane und/oder Sonderkostformen gegen Aufpreis 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 und/oder Sonderkostformen gegen Aufpreis möglich



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 und/oder Sonderkostformen gegen Aufpreis möglich



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 (bitte vorab auswählen)**

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**

Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund unserer regionalen, saisonalen Linie die steirische Jause nicht vegan anbieten können.

# 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
- Fotograf:in

Preis auf Anfrage

## Punschempfang

Empfangen Sie Ihre Gäste in unseren festlich dekorierten Räumlichkeiten 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 und/oder Sonderkostformen gegen Aufpreis möglich

## Vorspeisen

- Roastbeef, Apfel-Krencreme, eingelegtes Gemüse (G,L,M,O)
- Sauer mariniertes Saibling auf Rote Rüben Carpaccio (D,G,L,M)
- Rollgerstlsalat, süß-scharfe Marille, Schafskäse (A,F,G,L,H)

## Suppen

- Rindskraftsuppe mit Hühnerleberroulade (A,C,G,L)
- Maronicremesuppe mit Bauernbrotdcroutons (A,G,L)

## Hauptspeisen

- Hirschschnitzel in Preiselbeersauce, Feigenrotkraut, Grieß-Walnussknödel (A,C,G,L,M,O)
- Filet vom Wels in Salbeibutter gebraten, Paradeis-Tagliatelle (A,C,D,G,L,H)
- Erdäpfelquiche, Birne, Blauschimmelkäse (A,C,G,L)

## Desserts

- Lebkuchenmuffins (A,C,F,G,H)
- Rumkugeln (A,C,G,O)
- Bratapfeltiramisu (A,C,G,H)

**EUR 45,00 pro Person**

### **Weihnachtliches Gedeck und Dekoration:**

- im Restaurant oder Stüberl: EUR 4,00 pro Person
- im Steiermarksaal: EUR 6,00 pro Person

Inkludiert: weiße Tischtücher, weihnachtliche Servietten, Kugeln, Zapfen, Tannenzweige, Lichterketten, Teelichter.

## 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

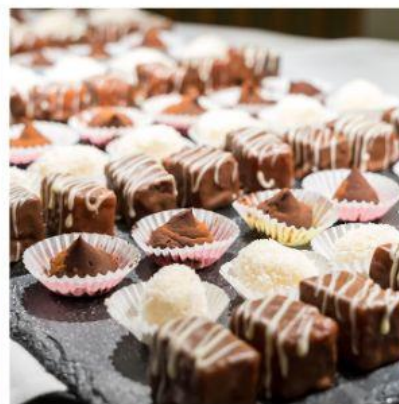
Honig von der **Bio Imkerei Gruber**  
aus Gratwein-Straßengel 16 km entfernt

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