



*Menüvorschläge  
für Ihre Veranstaltung*

Hochreiter's Steirer am Markt GmbH, Dreifaltigkeitsplatz 4, 80331 München

E-Mail: [info@steirer-am-markt.de](mailto:info@steirer-am-markt.de), Telefonnummer: 089/255 491 510

# Willkommensgruß

## *Empfehlung zum Einsetzen auf die Tische:*

Butter	1,50
Obatzda mit roten Zwiebeln	3,20
Griebenschmalz mit Röstzwiebeln	3,20
Brotkorb (pro Gast 1 Brezen, 1 Scheibe Brot, 2 Scheiben Baquette)	2,00

*Unser Beinschinken vom Wiener Fleischhauer Gissinger* 9,60

mit Steirer Kren und Essiggurkerl, serviert aufm Holzbrettl

*Gourmet Käsebrettl vom Maitre- Frommager Günther Abt* 8,40

Heumilchbrie, Hochalpenkäse Reserve, Blauschimmelkäse,

Ziegenamembert, Wildblumenkäse und Früchtesenf

Preise pro Person

# *Für Veranstaltungen ab 15 Personen*

## *3-Gang Menüs*

### *Menü 1*

*Rinderkraftbrühe*

*mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch*

*\*\*\*\**

*Bayerischer Krustenschweinebraten auf Dunkelbiersauce*

*mit Kartoffelknödel und Krautsalat*

*\*\*\*\**

*Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*30 € pro Person*

### *Menü 2*

*Champignoncremesuppe*

*\*\*\*\**

*Münchener Tafelspitz gesotten*

*mit Wurzelgemüse, Meerrettich und Salzkartoffeln*

*\*\*\*\**

*Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*34,50 € pro Person*

**Hochreiter´s Steirer am Markt GmbH, Dreifaltigkeitsplatz 4, 80331 München**

**E-Mail: [info@steirer-am-markt.de](mailto:info@steirer-am-markt.de), Telefonnummer: 089/255 491 510**

### Menü 3

*Rinderkraftbrühe*

*mit hausgemachtem Leberknödel und frischem Schnittlauch*

\*\*\*\*

*Rindersaftgulasch vom Weideochsen*

*mit Semmelknödeln*

\*\*\*\*

*Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Mandeln und Apfelmuss*

*35,00 € pro Person*

### Menü 4

*Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons*

\*\*\*\*

*Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce*

*und hausgemachte Spätzle*

\*\*\*\*

*Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Mandeln und Apfelmuss*

*38,50 € pro Person*

*Für Veranstaltungen ab 15 Personen*

## *4-Gang Menüs*

### *Menü 5*

*Tomatencremesuppe mit Mozzarellawürfel  
und Sahnetupfer*

*\*\*\*\**

*Hochreiter's Flammkuchen  
mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch*

*\*\*\*\**

*Münchener Tafelspitz auf Meerrettichsauce  
mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln*

*\*\*\*\**

*Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Mandeln und Apfelmuss*

*42,30 € pro Person*

**Hochreiter's Steirer am Markt GmbH, Dreifaltigkeitsplatz 4, 80331 München**

**E-Mail: [info@steirer-am-markt.de](mailto:info@steirer-am-markt.de), Telefonnummer: 089/255 491 510**

Menü 6

*Rinderkraftbrühe*

*mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch*

\*\*\*\*

*Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten und Parmesan*

\*\*\*\*

*Wiener Backendl mit*

*hausgemachtem Kartoffel-Vögerl-Salat, steierischem Kernöl*

*und Preiselbeeren*

\*\*\*\*

*Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*46,50 € pro Person*

# Für Veranstaltungen ab 15 Personen

## Vegetarische Menüs

### Menü 7

*Tomatencremesuppe mit Mozzarellawürfeln  
und Sahnetupfer*

\*\*\*\*

*Bayerische Käsespätzle mit kleinem gemischtem Salat*

\*\*\*\*

*Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*27,50 € pro Person*

### Menü 8

*Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons*

\*\*\*\*

*Kaspressknödel mit Bauernbergkäse,  
abgeschmolzener Butter und Salat*

\*\*\*\*

*Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Mandeln und Apfelmuss*

*29,50 € pro Person*

# Weihnachts- Menüs

## 3-Gang Menüs

### Menü 9

*Maronencremésuppe mit Sahnehaube*

\*\*\*\*

*Eine viertel Ente mit Orangenjus,*

*Kartoffelknödel und Blaukraut*

\*\*\*\*

*Lebkuchenparfait auf Beerenragout*

*38,90 € pro Person*

### Menü 10

*Münchner Festtagssuppe*

*mit Pfannenkuchenstreifen, Grießnockerl und Markklößchen*

\*\*\*\*

*Edelhirschgulasch mit Nussspätzle und Blaukraut*

\*\*\*\*

*Lebkuchenstrudel mit Vanillesauce*

*38,50 € pro Person*

# Weihnachts- Menüs

## 4-Gang Menü

### Menü 11

*Wildkräutersalat in Himbeerdressing*

*mit hausgebeiztem Lachs*

\*\*\*\*

*Maronencremésuppe mit Sahnehaube*

\*\*\*\*

*Rehbraten auf Preiselbeeren- Wildsauce*

*mit Haselnusspätzle und Blaukraut*

\*\*\*\*

*Lebkuchenstrudel mit Vanillesauce*

*und Zimt- Sahnehaube*

*46,50 € pro Person*

## *Mitternachtssnack*

*Sollte Ihre Feier in die späten Abendstunden gehen, können Sie bei uns einen Mitternachtssnack ordern.*

*Hierzu empfehlen wir Ihnen:*

*Chilli con Carne mit Baquette*

*4,50 € pro Person*

## *Dekorationsmöglichkeiten*

*Dekorationen und Blumengestecke geben wir auf Wunsch gerne an unsere Dekorationsfirma weiter.*

*Hier erfolgt die Berechnung nach Aufwand.*

# *Eine Checkliste darf hier nicht fehlen!*

**Datum:**

**Uhrzeit:**

**Anlass:**

**Personenzahl:**

**Absprache zur Veranstaltung**

*Welches Menü:*

*Vegetarier:*

*Kinder:*

**Getränke:**

*Aperitif*

*Alkoholfreie Getränke*

*Weine*

*Biere*

*Degistif*

*Kaffee*

**Dekoration:**

**Bezahlung:**

*was zahlt der Veranstalter:*

*was müssen die Gäste selber zahlen:*

**Ablauf der Veranstaltung:**

*Muster*

*Uhrzeit                    Eintreffen der Gäste - > Aperitif → Essensbeginn (Pausen einplanen für Ansprachen etc.)*

*Voraussichtliches Ende der Veranstaltung*

**Hochreiter´s Steirer am Markt GmbH, Dreifaltigkeitsplatz 4, 80331 München**

**E-Mail: [info@steirer-am-markt.de](mailto:info@steirer-am-markt.de), Telefonnummer: 089/255 491 510**