

# MINICHMAYR

## Das Beste für Feste

**STEYR**, die Romantik Stadt mit dem schönsten Standesamt Österreichs  
– ein Prunkbarocksaal im historischen Schloß Lamberg –  
bietet Ihnen ein einzigartiges Ambiente  
**FÜR DEN SCHÖNSTEN TAG IM LEBEN.**

Wir gönnen Ihnen den Luxus von allem ein wenig mehr zu bieten:  
Ob in unseren schönen **HOCHZEITSSUITEN** oder unserem **PANORAMARESTAURANT**, der  
**JUGENDSTILBAR** oder im **FESTSAAL**, ein gelungenes Ambiente in angenehmster Atmosphäre ist  
garantiert.

**WIR BIETEN ROMANTISCHE GASTLICHKEIT  
MIT ERSTKLASSIGEM KOMFORT.**

Unser **PANORAMARESTAURANT** sowie unser **FESTSAAL** – auf Wunsch auch miteinander  
verbunden – beide Räume mit dem herrlichen Ausblick auf den **Zusammenfluss von Enns  
und Steyr** sowie die **märchenhafte Altstadtkulisse** bilden den idealen Rahmen für  
Hochzeitsfeiern.

Von einer Hochzeitsfeier im kleinen Rahmen bis zur Hochzeitsgesellschaft mit 200 Personen  
bieten wir alle Möglichkeiten.

Das **KULINARISCHE ANGEBOT** reicht von Hochzeitsdinner, saisonal oder international  
mehrgängigen Festmenüs bis zu Spezialitäten-Buffets. → *siehe anbei*

**Gerne arrangieren wir auch die PLANUNG DES „RAHMENPROGRAMMS“ von A bis Z (betreffend  
Friseur-, Photograph- und Standesamttermin sowie Blumenbestellungen) für Sie.**

**„DER WUNDER GRÖßTES IST DIE LIEBE.“  
(HOFFMANN VON FALLERSLEBEN)**

**Nach der Hochzeit romantisch „Flitzern“ – für alle, die das Besondere lieben:**

Ob Flitterwochen, Hochzeitstag oder Jubiläum –

Wir haben für jeden das Passende und

Sie können jedes Arrangement als Geschenkgutschein bestellen und  
damit Ihre Lieben überraschen.



*Soweit die Erde Himmel sein kann,  
soweit ist sie es  
in einer glücklichen Ehe.  
(Marie von Ebner-Eschenbach)*



# Vorschläge für Ihr Hochzeits-Essen

## Vorspeisenklassiker und leichte Salate

Vorspeisenvariation aus drei Tälern  
mit Steyrtaler Räucherforelle, Tatar vom Ennstalrind  
und Ramingtaler Schafkäse  
14,50

Trilogie von der Steyrtaler Räucherforelle  
(Tatar, Mousse und Filet)  
mit würziger Krensauce  
14,50

Pikantes Tatar vom Ennstalrind  
mit Kräutersalaten und Vollkorntoast  
14,50

Terrine vom Ramingtaler Schafkäse  
mit marinierten Tomaten und Basilikum-Pesto  
9,50

Carpaccio vom Ennstalrind mit Haselnußöl  
Rucola, gehobeltem Parmesan und je nach Saison  
glaciertem Spargel, sautierten Eierschwammerln  
14,50

Vitello tonnato  
marinierter Kalbsrücken  
Thunfisch-Creme / Kapern  
14,50

Tafelspitz-Gemüse-Sülze  
mit Vogersalat und Kernöl-Walnuß-Dressing  
10,50

Cremeschnitte vom Ramingtaler Schafkäse  
mit Kräuterpesto und Schmelztomaten  
10,50

Saisonale Salatteller  
mit Eierschwammerl, Spargel, Fisch, Pute, Garnelen etc.  
9,00 – 13,50

## Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit traditionellen Einlagen  
(Grießnockerl, Käsknödel, Leberknödel,  
Pofesen, Fleischstrudel, Gemüse-Tascherl, Frittaten)  
5,00

Saisonelle Gemüse-Cremesuppe  
Spargel-Schaumsuppe, Kartoffelsuppe mit gerösteten Pilzen, Eierschwammerlsuppe,  
Kürbissuppe, Rote-Rübensuppe, Krensuppe, Maronisuppe, Karotten-Ingwer Suppe,  
Frühlingskräutersuppe mit Wachtelei  
5,50 – 8,00

## Unser Küchenteam empfiehlt von heimischen Landwirten

Wiener Kalbsbraten  
auf Rosmarinsafterl  
mit Marktgemüse, Butterreis und Kartoffeln  
18,50

Traunviertler Festtagsbraten vom Weiderind  
mit Kartoffelknödel und Speckbohnen  
16,50

Mostviertler Bratenteller vom Jungschwein  
mit Weißkraut und Serviettenknödel  
14,50

Saltimbocca von der Maishendlbrust  
mit Ruccolarisotto und Grillgemüse  
17,50

Medaillons von der Schweinelende  
auf Spargelrahm mit Kartoffel-Lauch-Strudel  
21,50

Im Ganzen gebratene Beiried mit Sauce Foyot  
frischem Spargel und Kartoffelauflauf  
26,50

Minichmayr's Hochzeitspotpourri von Rind- und Kalbsfilet  
auf zweierlei Saucen, Duchesse-Kartoffeln  
und Schwarzwurzelgemüse  
34,50

Gebratener Hirschrücken  
auf Kastanienglace mit Rotkrauttascherl und Brioche-Auflauf  
34,50

## Fangfrisch aus Fluss und Meer

Gebratenes Steyrtaler Forellenfilet  
mit Mandelbutter, Marktgemüse und Dillkartoffeln  
22,50

Gebratenes Zanderfilet  
auf Limettenbutter  
mit Fenchelgemüse und Kartoffel-Lauch-Roulade  
20,50

Gebratenes Saiblingsfilet  
auf Mangold-Gemüse mit Sellerie-Kartoffel-Püree  
23,50

Gebratene Garnelen und Jakobsmuscheln  
auf zweierlei Risotto mit mediterranem Gemüse  
30,00

Medaillons vom Seeteufel am Zitronengras-Spieß  
mit Wildreis und Wok-Gemüse  
30,00

## Für unsere vegetarischen Gäste

Spinat-Schafskäse-Strudel  
auf Kräuter-Schaum  
14,00

Gebackene Gemüse-Palatschinken  
auf zweierlei Paprikasauce  
14,00

Spinatknödel  
mit Parmesan und brauner Butter  
14,00

Hausgemachte Tagliolini  
mit Paprika-Zucchini-Ragout  
14,00

Gemüse-Kartoffel-Strudel  
auf Gorgonzola-Sauce  
14,00

Hausgemachte Lasagne  
mit Zucchini, Auberginen und Tomaten-Paprika-Püree  
14,00

## Als süßer Abschluss

Joghurt-Topfen-Mousse  
auf Erdbeer-Spiegel (variiert saisonal)  
8,00

Dunkles Schokoladenmousse  
auf Beerenmark  
8,00

Marmoriertes Schokoladenmousse  
8,00

Eisparfait mit abgestimmten Saucen und Früchten  
(Erdbeer, Marille, Schokolade, Honig, Maroni,  
Mandel, Lebkuchen, Pina Collada  
Krokant, Kürbiskern  
8,00

Topfennockerl in Zuckerbrösel  
auf Marillenröster  
8,00

Strudelpotpourri  
6,00

Schokoladen-Auflauf  
8,00

Minichmayr´s Romantik Dessert  
eine Auswahl unserer besten Desserts  
13,50

## STELLEN SIE SICH IHR MENÜ INDIVIDUELL AUS UNSEREN GERICHTEN ZUSAMMEN –

MENÜPREISE 3-Gang ab 26,00

4-Gang ab 38,00

5-Gang ab 48,00

# Hochzeits-Festbuffet



## Warme Speisen

Kalbsrücken auf Rosmarinsafterl  
mit Marktgemüse und Kartoffel-Auflauf

Edelfischvariation auf Paprikarisotto  
*oder*

Steyrtaler Forellenstrudel mit Dillrahm

Tagliolini mit Gemüse-Ragout

## Kalte Platten

Saftiges Roastbeef vom Ennstalrind  
mit Sauce Remoulade

Rohschinkenvariation mit Melonenspalten

Variation vom Räucherfisch und Fjordlachs  
mit zweierlei Saucen

Terrine vom Ennstaler Schafkäse  
mit Basilikumpesto

Ausgesuchte Blattsalate, Rohkostsalate  
Gebäck und Butter

Österreichische Käseplatte mit Trauben

## Als süßer Abschluß

Fruchtsalat mit Grand Marnier

Eisparfait mit frischen Beeren der Saison

Hausgemachte Topfenockerl mit Fruchtröster

Buffet ab 30 Personen  
à EUR 40,00  
(ab 50 Personen EUR 36,00)

# Oberösterreichisches Schmankerl - Buffet



## Warme Speisen

Mostviertler Bratenteller auf Kümmelsafterl,  
mit Serviettenknödel und Stöcklkraut

Schnitzelpotpourri mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Gebratene Fischstücke mit Kräuterreis

## Kalte Platten

Bauernschinken – & speck mit Essiggemüse

Tafelspitzsülze mit Kernölmarinade

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren

Ennstaler Schafkäse mit Kräuterpesto

Österreichische Käseplatte mit Nüssen

Ausgesuchte Blattsalate, Rohkostsalate

Gebäck und Butter

## Als süßer Abschluß

Frischer Fruchtsalat mit Honiglikör

Hausgemachte Strudel

Saisonales Frucht- oder Schokoladenmousse

Buffet ab 30 Personen  
à EUR 34,00



# Mediterranes - Buffet



## Warme Speisen

Piccata Milanese

mit Tomatensauce und Gemüse-Spaghetti

Gefüllte Maishendlbrust im Prosciutto-Mantel

mit Grillgemüse

Fisch- und Meeresfrüchtespieß

dazu Rucolarisotto

Spinat-Schafkäse-Strudel auf Gewürzrahm

## Kalte Platten

Italienische Antipasti mit Prosciutto, Mozzarella,  
Pomodori und eingelegtem Gemüse

Räucherfisch-Potpourri mit würzigen Saucen

Vitello Tonnato

Pecorino und Gorgonzola

mit Grissini und Feigensenf

Ausgesuchte Blattsalate, Rohkostsalate

Gebäck und Butter

## Als süßer Abschluß

Frischer Fruchtsalat mit Limoncello

Geeistes Tiramisu

Panna Cotta

Buffet ab 30 Personen  
à EUR 40,00  
(ab 50 Personen EUR 36,00)

## Hier unsere Vorschläge für Ihre Agape:

### Getränke zur Agape

Heckenfrizzante, Prosecco, Birnensekt	Fl.	35,00
Rieslingsekt	Fl.	35,00
Mineralwasser	0,75	5,50
Zipfer sparkling	0,25	4,00
Pago Juice, Cola, Fanta	0,25	3,50
Schankweine Weingut Dolle, Kolkmann	1 l	24,80
Qualitätsweine	0,7	ab 28,00

Verrechnung nach Verbrauch

### Snacks zur Agape pro Stück

Plunder Schinkenkipferl, Käsegolatschen	3,00	
Pikante Brötchen	3,00 – 5,00	
Wahlweise belegt mit Lachs, Rostbeef, Braten, Käse, Mozzarella, Aufstriche etc.		
Crissini mit Aufstrichen	<u>pro Person</u>	4,00
Rohkoststicks mit Dip	<u>pro Person</u>	4,00

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre geplante Agape  
unseren Gastgarten am Flößerplatzl  
mit einzigartigem Ausblick  
oder  
unsere Restauranträumlichkeiten  
kostenlos zu Verfügung.

Bei Anlieferung in den Schloßhof  
wird eine Catering-Pauschale à € 60,00  
(inkl. Stehtische und Personalbereitstellung)  
verrechnet.