

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 GRÖBTES IST DIE LIEBE.“
(HOFFMANN VON FALLERSLEBEN)**

Nach der Hochzeit romantisch „Flittern“ – 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
Steyrtaler Räucherforelle | Tatar vom Ennstalrind
Ramingtaler Schafkäse
17,50

Trilogie von der Steyrtaler Räucherforelle
(Tatar | Mousse | Filet)
würzige Krensauce
17,50

Pikantes Tatar vom Ennstalrind
Kräutersalat | Vollkorntoast
18,50

Caprese vom Ramingtaler Schafkäse
marinierte Tomaten | Basilikum-Pesto
11,50

Carpaccio vom Ennstalrind mit Haselnußöl
Rucola | gehobelter Parmesan
je nach Saison - glacierte Spargel, sautierte Eierschwammerl
18,50

Vitello Tonnato
marinierter Kalbsrücken | Thunfisch-Creme | Kapern
17,50

Tafelspitz-Gemüse-Sülze
Vogelersalat | Kernöl-Walnuß-Dressing
14,50

Cremeschnitte vom Ramingtaler Schafkäse
Kräuterpesto | Schmelztomaten
14,50

Saisonale Salatteller
mit
Eierschwammerl, Spargel, Fisch, Pute, Garnelen etc.
11,00 – 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, Maronissuppe, Karotten-Ingwer Suppe,
Frühlingskräutersuppe mit Wachtelei
6,50 – 8,00

Unser Küchenteam empfiehlt von heimischen Landwirten

Wiener Kalbsbraten

Rosmarinsafterl | Marktgemüse | Butterreis | Kartoffeln
20,50

Traunviertler Festtagsbraten vom Weiderind

Kartoffelknödel | Speckbohnen
18,50

Mostviertler Bratenteller vom Jungschwein

Weißkraut | Serviettenknödel
17,50

Saltimbocca von der Maishendlbrust

Ruccolarisotto | Grillgemüse
18,50

Medaillons von der Schweinelende

Spargelrahm | Kartoffel-Lauch-Strudel
23,50

Geschmorte Rindsroulade

Kartoffelpüree | Speckbohnen
21,50

Im Ganzen gebratene Beiried mit Sauce Foyot

frischer Spargel | Kartoffelauflauf
29,50

Minichmayr's Hochzeitspotpourri von Rind- und Kalbsfilet

zweierlei Saucen | Duchesse-Kartoffeln | Schwarzwurzelgemüse
39,50

Gebatener Hirschrücken

Kastanienglace | Rotkrauttascherl | Brioche-Auflauf
39,50

Fangfrisch aus Fluss und Meer

Gebratenes Steyrtaler Forellenfilet
Mandelbutter | Marktgemüse | Dillkartoffeln
24,50

Gebratenes Zanderfilet
Limettenbutter
Fenchelgemüse | Kartoffel-Lauch-Roulade
24,50

Gebratenes Saiblingsfilet
Mangold-Gemüse | Sellerie-Kartoffel-Püree
26,50

Gebratene Garnelen und Jakobsmuscheln
zweierlei Risotto | mediterranes Gemüse
36,50

Medaillons vom Seeteufel am Zitronengras-Spieß
Wildreis | Wok-Gemüse
36,50

Für unsere vegetarischen Gäste

Spinat-Schafskäse-Strudel
Kräuter-Schaum
14,00

Gebackene Gemüse-Palatschinken
zweierlei Paprikasauce
14,00

Spinatknödel
Parmesan | braune Butter
14,00

Vegan gefüllte Paprika
Rollgerstl-Käuter-Fülle | Tomatenragout
14,00

Szegediner Weißkraut-Paprika-Strudel
gelbes Paprika-Ratatouille
14,00

Vegane Quinoa-Süßkartoffel-Laibchen
Grillgemüse | Hummus
14,00

Als süßer Abschluss

Joghurt-Topfen-Mousse
Erdbeer-Spiegel (variiert saisonal)
9,00

Dunkles Schokoladenmousse
Beerenmark
9,00

Marmoriertes Schokoladenmousse
9,00

Eisparfait mit abgestimmten Saucen und Früchten
(Erdbeer, Marille, Schokolade, Honig, Maroni,
Mandel, Lebkuchen, Pina Collada, Krokant, Kürbiskern)
9,00

Topfennockerl in Zuckerbrösel
Marillenröster
9,00

Strudelpotpourri
8,00

Schokoladen-Auflauf
9,00

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

STELLEN SIE SICH IHR MENÜ INDIVIDUELL AUS UNSEREN GERICHTEN ZUSAMMEN –

Die Beilagen zu den Gerichten werden wir mit
Ihnen saisonal anpassen!

Hier unsere Vorschläge für Ihre Agape:

Getränke zur Agape

Heckenfrizzante, Prosecco, Birnensekt	Fl.	42,00
Rieslingsekt	Fl.	42,00
Mineralwasser	0,75	5,50
Zipfer sparkling	0,25	4,00
Pago Juice, Cola, Fanta	0,25	3,80
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.