



2022



HERZLICH WILLKOMMEN

zur gmiatlichen
Weihnachtsfeier

BEIM

Maurerwirt
echt gmiatlich

GENUSSVOLL, HERZLICH, ECHT GMIATLICH & BESINNLICH!

Wieder neigt sich das Jahr dem Ende zu. Was die Zukunft bringt, weiß niemand – sie zum Jahresende hin schöner zu gestalten, liegt in unseren Händen. Zeit ist vergänglich, Vertrauen und Zufriedenheit prägen die Erinnerung. Verlässlichkeit ist die beste Ausgangsbasis für gemeinsame Erfolge.

Lassen Sie sich in einer entspannten, harmonischen Atmosphäre mit unseren weihnachtlichen Köstlichkeiten vom **Maurerwirt verwöhnen!**



Feiern im
Schloss Wildberg

NEU

Feiern in
der Stifervilla



UNSER SERVICE FÜR IHRE BESONDERE WEIHNACHTSFEIER

- **Organisation von Abholung und Rücktransport** durch Eventtaxi Lengauer, das 50er, 30er, 16er und 9er Sitz-Busse zur Verfügung hat (z.B. Linz Hauptplatz – hin & zurück pro Person € 12.–)
- **Empfang** im Vorgarten mit Glühmost und Punsch (auch Alkoholfrei)
- **Weihnachtsmenü** nach freier Wahl
- **Weihnachtlich gedeckter Tisch**, dazu gibt's 3 Aufstriche und Gebäck. Gedeckpreis pro Person € 3,60.–
- **Weinverkostung** (5 Weine) mit Käseteller in unserer Wein-Alm, pro Person € 15.–
- Kostenlose Benutzung unserer Musikanlage PCs, die alle Lieder und Playlisten (Schlager, Oldies, Pop) je nach Geschmack spielt, Spotify verfügbar

LEISTUNGEN, DIE WIR GERNE FÜR SIE ORGANISIEREN

- Bogenschießen am Breitenstein im Weihnachtsstadl mit Glühmost & Kekse (Indoor-Halle), Preis je nach Gruppengröße pro Person ca. € 18.–
- Pferdekutschenfahrten mit Schnapserl, pro Kutsche à 5 Personen € 75.–
- Laternenwanderung zur Stifterkapelle – 15 Gehminuten – Lesung mit Musikbegleitung, pro Gruppe € 75.–
- Eisstockschießen mit heißen Getränken, pro Person € 10.–
- Indoor-Stockschießen (ideal wenn kein Eis vorhanden) mit Punschempfang



ENTSCHEIDEN SIE SICH FÜR DAS EINE BESONDERE MENÜ

Änderungen nehmen wir gerne entgegen

VORSPEISEN:

- **Vitello Tonnato**, der Klassiker mit Sous vide gegartem Kalbstafelspitz und einer feinen Thunfischsauce
- **hausgeräucherter Hirschschenken**, Wildsalami, Wildsauspeck, hauseingelegter Kürbis süß-sauer
- **Herbstsalat** mit Preiselbeerdressing und Rehfiletspitzen in der Körndlkruste
- **3erlei Tartar vom Kapeller Jungrind**, Winter-Gemüse und Räucherlachs
- **gebackener Camembert** auf Schwazbrotoast mit Ingwerchutney

SUPPEN:

- **Karfiolschaumsuppe** mit Brotchips
- **würzige Paprikaschaumsuppe** mit gebratener Garnele am Spieß
- **Rindsuppe** mit verschiedenen Einlagen nach Wahl (Frittaten, Grießnockerl, Kaspressknödel)



HAUPTSPEISEN:

- **Schweinsfilet im Speckmantel** serviert auf Pfefferrahmsauce, dazu getrüffeltes Erdäpfelgratin und buntes Röstgemüse
- **Zwiebelrostbraten vom Kapeller BIO-Rind** auf Butternudeln und Wintergemüse
- **Beiriedschnitte rosa gebraten** in Kräuterkruste mit Süßkartoffelpüree und Zucchini Gemüse serviert an Rosmarinjus
- **Maurers Spezial Cordon bleu** Putenschnitzl in der Körndlpanier, gefüllt mit Mozzarella und Wildsalami dazu gibt es Gewürz-Wedges
- **Mühlviertler Bierschnitzel** Putenbrüstel mit Schafskäse, Bauernspeck, in Bierteig gebacken und Blattspinat, dazu Kräutererdäpfeln
- **3erlei vom „Kaiser Junglamm“** auf Maroni-Erdäpfelpüree mit Röstgemüse und Safterl
- **Forellenfilet oder Zander vom Grill** auf cremigen Rote-Rüben-Risotto serviert mit Schmortomaten
- **Ratatouille** wie im Film, dazu cremige Polenta

DESSERTS:

- **Mohnnudeln** mit hausgemachtem Apfelmus
- **Pfandschmarrn** mit Zwetschkenröster
- **Maurers große Eispalatschinke**
- **Nougatparfait** serviert mit Lebkucheneis und warmer Weichselsauce
- **hausgemachtes 2erlei vom Schokomousse** auf parfümierten lauwarmen Himbeeren
- **Dessertbuffet** mit 6 verschiedenen süßen Leckereien (ab. 10 Pax)



STIFTERMENU

Zum Empfang ein Glas Stifterbier
& Stifterbrot mit Erdäpfelkäse

* * * *

MÜHLVIERTLER ERDÄPFELSUPPE MIT SCHWARZBROTCHIPS

* * * *

BACHFORELLENFILET AN RAHM-DILLGURKEN & SALZERDÄPFEL

*Wenn Stifter von ausgezeichneten Forellen schwärmte,
ist anzunehmen, dass er eine Bachforelle gegessen hatte.*

* * * *

MILIROSTBRATEN AN NUDELKRANZ MIT EI & WURZELGEMÜSE

*Brief an Amalie von Lackenhäuser, ...“wenn Du gesehen hättest,
welches Stück Rindfleisch ich heute nach dem Schwarzenbergmarsche
gegessen habe, so hättest Du die Hände zusammen geschlagen“*

* * * *

GERMTEIGBUCHTEL AUS DA REIN MIT POWIDLFÜLLE & EINER WARMEN VANILLESAUCE

NEU

Feiern in der Stifternvilla



*Wer die Kostbarkeit
des Augenblicks entdeckt,
findet das Glück des
Alltags.*

Adalbert Stifter



Noch im Angebot haben wir ab 8 Personen

Unsere Gesellschaftessen

- **Vorspeisenkarussell am Tisch** mit einer selbst zusammengestellten Auswahl – pro Person ca. 8.–
- **Schnitzelplatte mit Schweine-, Puten-, Hendl- und Gemüseschnitzel**
in verschiedener Panier und dazu Gemüse, Reis, Erdäpfel und Pommes – pro Person € 15.–
- **Gemischte Bratpfanne mit Surbratli, knuspriges Bauernbratli, Ripperl, Blunzen,**
verschiedene Knödel serviert in der Rein mit Stöcklkraut, Erdäpfeln und Bratensafterl – pro Person € 15.–
- **Dessertplatte** mit einer bunt gemischten süßen Variation aus der Dessertküche – pro Person € 7,50.–



Das große Weihnachts-Wikingermahl

Wir servieren Ihnen am Tisch ein großes uriges Wikingerschiff – fast wie aus „Wickie und die starken Männer“, mit einer Feuerstelle in der Mitte. Auf einem Spieß finden Sie die tollsten Steaks vom Rinde, Schwein, Pute, sowie Hendlkeulen und Schnitzel. Um den Spieß herum servieren wir Beilagen wie Pommes, Gemüse, Erdäpfel, Speckkrautsalat und Bratensaft, sowie im Bug des Schiffes Obst und Gebäck. Ab 8 Personen | pro Person € 22.–

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN PETER UND SEIN KÜCHENTEAM!





LASSEN SIE SICH VON UNS ZU EINEM ERLEBNISABEND DER BESONDEREN ART VERFÜHREN!

Sollten Sie noch Fragen haben,
rufen Sie uns einfach unter 07215/2663 an oder
schicken Sie uns eine Mail an info@maurerwirt.at
und wir helfen Ihnen gerne weiter.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Maurerwirtteam

Maurerwirt
echt gmiatlich

ODER
SCHENKEN SIE
GENUSS-GUTSCHEINE!

So überraschen Sie Ihre
Mitarbeiter, unterstützen die
Gastronomie und können
damit auch Danke sagen
und zugleich Mehrwert
schaffen.

