



GENUSSVOLL, HERZLICH, ECHT GMIATLICH & BESINNlich!

Ein weiteres Jahr neigt sich dem Ende entgegen – es zum Jahresende hin schöner zu gestalten, liegt in unseren eigenen 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 beim Maurerwirt



Feiern in der
Stiftervilla



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 Punsch (auch Alkoholfrei) pro Person € 4,20
- **Weihnachtsmenü** nach freier Wahl
- **Weihnachtlich gedeckter Tisch**, dazu gibt's 3 Aufstriche und Gebäck. Gedeckpreis pro Person € 3,80.–
- **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 Punsch & Brötchen (Indoor-Halle), Preis je nach Gruppengröße pro Person ca. € 22.–
- Pferdeutschenfahrten mit Schnapsperl, 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



UNSERE LOCATIONS

Für Ihre Weihnachtsfeier stehen Ihnen zwei Locations zur Auswahl, jede mit ihrem eigenen einzigartigen Charme und Ambiente.

GASTHAUS MAURERWIRT

- Restaurant und/oder Saal für gesellige Zusammenkünfte
- Platz für bis zu 200 Personen
- Gemütliches Ambiente mit Bühne



STIFTER VILLA

- Denkmalgeschützte Villa aus dem Jahre 1861 mit Stuck und Deckenbemalung
- Platz für 50 Personen
- Stilvolles Ambiente



ENTSCHEIDEN SIE SICH FÜR DAS EINE BESONDERE MENÜ

Änderungen nehmen wir gerne entgegen.

VORSPEISEN:

- **Räucherlachs-Avocado Tartar**, serviert mit French Dressing und Knoblauchbaguette € 13,90
- **Carpaccio vom Mühlviertler Jungrind** serviert mit Tomaten-Rucola Nest, Olivenöl, grobes Meersalz Basilikum Pesto & Parmesanspäne € 12,90
- **Junglamm Frühlingsrollen**, serviert auf BIO-Sprossensalat und hausgemachtem Sweet Chili Dip € 11,90
- **Vorspeisenkarussell am Tisch** mit einer Auswahl von Wildsalami, Hausgeräucherte Speck Variationen, Bio-Topfen Aufstriche, eingelegter Kürbis, Wildpastete und vieles mehr, ab 2 PAX möglich p.P.€ 9.90

SUPPEN:

- **Knoblauchcremesuppe** mit Brot-Croutons € 5.80
- **Kürbiscremesuppe** mit Obershaube und Kernöl € 5.80
- **Rindsuppe** mit verschiedenen Einlagen nach Wahl (Frittaten, Grießnockerl, Kaspressknödel) € 4.60



HAUPTSPEISEN:

- **Schweinsfilet im Speckmantel**, serviert auf Pfefferrahmsauce, dazu getrüffeltes Erdäpfelgratin und Pfandlgemüse € 23.80
- **Zwiebelrostbraten vom Mühlviertler Jungrind** auf „Gangls“ Butternudeln und Speckfisolen € 21.80
- **Rosa gebratene Beiried** (250 g.) vom Mühlviertler Jungrind, serviert mit Steakhouse Pommes, Speckfisolen & Kräuterbutter € 24.90
- **Mühlviertler Bierschnitzel** Putenbrüstel mit Feta, Bauernspeck, und Blattspinat gefüllt, in Bierteig gebacken, dazu Kräutererdäpfeln € 19.80
- **„Kaiser Junglamm“ Stelze** auf Hausgemachte Butterspätzle mit Grillgemüse und Safterl € 19.80
- **Lachsforelle oder Zanderfilet vom Grill** serviert auf cremigem Roten Rüben-Risotto, Butter-Brokkoliröschen & schaumige Trüffelsauce € 21.90
- **Risotto von der Roten Rübe** mit gebackenem Feta in der Körndlpanier € 17.80
- **Veganes Kokos-Gemüsecurry** aus dem Wok mit gelber Currypaste auf Reisnest Serviert € 17,80

DESSERTS:

- **Maurers großer Pfandschmarrn** mit Zwetschkenröster € 12.80
- **BIO-Topfenstrudel** an Vanillesauce oder Vanilleeis € 6.80
- **Mohn-Topfenknödel** serviert auf einem lauwarmen Ragout aus saftigen Sauerkirschen und Schlagobers € 8.90
- **Spezial-Eispalatschinke** gefüllt mit Vanilleeis dazu Mandelsplitter, Kekserl von der Konditorei Kastner aus Bad Leonfelden, Schokoladensauce und Fruchtbouquet € 8.90
- **Warmer Schokobrownie** serviert mit Karamelsauce, weißem Vanilleeis & Schlagobers € 8.90
- **Dessertbuffet** mit 6 verschiedenen süßen Leckereien (ab. 10 Pax) € 8.40



Noch im Angebot haben wir ab 8 Personen

UNSERE GESELLSCHAFTSESSEN

- **Vorspeisenkarussell am Tisch** mit einer selbst zusammengestellten Auswahl – pro Person € 9.90
- **Schnitzelplatte mit Schweine-, Puten-, Hendl- und Gemüseschnitzel**
in verschiedener Panier und dazu Gemüse, Reis, Erdäpfel und Pommes – pro Person € 17.–
- **Gemischte Bratpfanne mit Surbrat, knuspriges Bauernbrat, Ripperl, Blunzen,**
verschiedene Knödel serviert in der Rein mit Speckkrautsalat, Erdäpfeln und Bratensafterl – pro Person € 17.–
- **Dessertplatte** mit einer bunt gemischten süßen Variation aus der Dessertküche – pro Person € 8.40



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





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 Maurerwirt-Team

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.

