

gmiatliche Weihnachtsfeier

BEIM

Maurerwirt

echt gmiatlich

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 Eventreisen 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 € 4,50
- **Weihnachtsmenü** nach freier Wahl
- **Weihnachtlich gedeckter Tisch**, dazu gibt‘s 3 Aufstriche und Gebäck. Gedeckpreis pro Person € 4,20
- **Weinverkostung** (5 Weine) mit Käseteller/Brot in unserer Wein-Alm, ab 10 Personen € 180.– jede weiter Person € 15
- Kostenlose Benutzung unseres 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.–
- Pferdekutschenfahrten im Raum Kirchschlag, Preis auf Anfrage
- 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, Preis auf Anfrage

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:

- **Lauwarme Räucherlachslaibchen**, serviert an der Salatrose und Knoblauchbaguette 12,80€
- **Carpaccio vom Mühlviertler Jungrind** serviert mit Tomaten-Rucola Nest, Olivenöl, grobes Meersalz hausgemachten Pesto & Parmesanspäne 16,90€
- **Schafkäse im Speckmantel,** serviert auf grünem Salat mit karamellisierten Nüssen an Preiselbeerdressing 12,80€
- **Vorspeisenkarussell am Tisch** mit einer Auswahl von Wildsalami, Hausgeräucherte Speck Variationen, Bio-Topfen Aufstriche, eingelegter Kürbis, und vieles mehr, ab 4 PAX möglich 12,80€ p.P.

SUPPEN:

- **Mühlviertler Knoblauchcremesuppe** mit Brotchips 6,50€
- **Karotten-Ingwer** mit Brotchips 6,50€
- **Rindsuppe** mit verschiedenen Einlagen nach Wahl (Frittaten, Grießnockerl, Kaspressknödel) 5,20€

HAUPTSPEISEN:

- **Schweinsfilet im Speckmantel,** serviert auf Pfefferrahmsauce, dazu getrüffeltem Erdäpfelgratin und Broccoliröschen 27,80€
- **Zwiebelrostbraten vom Mühlviertler Jungrind** auf Butterspätzle, Speckfisolen und Röstzwiebel 24,80€
- **Grillplatte** vom Mühlviertler Jungrind, Schwein, und Pute serviert mit Steakhouse Pommes, Wintergemüse & Kräuterbutter 25,90€
- **Mühlviertler Bierschnitzel** Putenbrüstel mit Feta, Bauernspeck, und Blattspinat gefüllt, in Bierteig gebacken, dazu Kräutererdäpfeln
- **Hendlburger** im Cornflakes-Mantel mit Cocktaildip, Salat im hausgebackenen Bun, dazu Dippers Pommes 19,80€
- **Pulled Pork-Burger** im Ciabatta mit Coleslaw, Salat und Barbecuesauce, dazu Dippers Pommes 19,80€
- **Forellenfilet vom Grill** serviert auf cremigem Roten Rüben-Risotto, Butter-Brokkoliröschen & schaumige Wasabisauce 23,90€
- **Risotto von der Roten Rübe** mit gebackenem Feta in der Körndlpanier 19,80€
- **Veganes Kürbiscurry** aus dem Wok mit gelber Currypaste auf Reisnest Serviert 16,90€

DESSERTS:

- **Maurers großer Pfandlschmarrn** mit Zwetschkenröster 12,80€
- **BIO-Topfenstrudel** an Vanillesauce oder Vanilleeis 6,80€
- **Himbeerparfait** serviert auf warmer Beerensauce und Schlagobers 9,80€
- **Spezial-Eispalatschinke** gefüllt mit Vanilleeis dazu Mandelsplitter, Kekserl von der Konditorei Kastner aus Bad Leonfelden, Schokoladensauce und Fruchtbouquet 9,80
- **Warmer Schokobrownie** serviert mit Karamelsauce, weißem Vanilleeis & Schlagobers 9,80€
- **Dessertbüffet** mit 6 verschiedenen süßen Leckereien (ab. 10 Pax) 7,80€

Noch im Angebot haben wir ab 8 Personen

UNSERE GESELLSCHAFTSESSEN

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



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

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



ODER SCHENKEN SIE GENUSS-GUTSCHEINE

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