



„Zur alten Press“

Griesgasse 8
8020 Graz

Tel.+43 316 / 719770
ATU 62078888

office@zuraltenpress.at

www.zuraltenpress.at

Menüvorschläge für Reservierungen ab 15 Personen

Vielen Dank, dass Sie sich für eine Veranstaltung in unserem Haus interessieren.

*Sie haben natürlich die Möglichkeit, sich aus den vorgeschlagenen Speisen,
ein Menü individuell zusammenzustellen.*

Bitte wählen Sie aus küchentechnischen Gründen maximal drei Alternativen pro Gang.

Wir bitten Sie, im Falle einer Reservierung uns diese per E-Mail oder Fax zu bestätigen.

Bitte geben Sie uns spätestens 1 Woche vor Veranstaltungstermin

Ihre Menüauswahl bekannt!

Bitte bestätigen Sie uns spätestens 1 Tag vor Veranstaltung

die genaue Personenanzahl - Diese Anzahl wird als Verrechnungsbasis herangezogen.

*Im Falle einer Stornierung innerhalb von 3-5 Tagen vor Veranstaltungstermin behalten
wir uns vor, eine Stornogebühr zu verrechnen.*

Vorspeisen

<i>Klare Rindssuppe mit Fritatten oder Fleischstrudel</i>	€ 3,30
<i>Creemesuppe nach Saison</i>	€ 3,80
<i>Schwarzbrotssuppe mit Ingwer</i>	€ 3,80
<i>Tafelspitzsulzerl mit Zwiebel-Paprikadressing, dazu gemischter Blattsalat mit Kernöl</i>	€ 7,30
<i>Gebratener Schafkäse im Speckmantel, dazu gemischter Blattsalat mit Kernöl</i>	€ 8,80
<i>Steirischer Vorspeisenteller mit Vulcanoschinken und Biokäsesorten der Firma Deutschmann</i>	€ 9,90
<i>Steirische Vorspeisenvariation (gemischte Vorspeisen)</i>	€ 10,90

Hauptspeisen:

<i>1/2 gefülltes Brathenderl (Semmelfülle), Rosmarinsauce und grüner Salat mit Kernöl</i>	€ 9,80
<i>Schopfbraten vom Freilandschwein, mit Kümmel-Biersauce dazu Schülcherweinkraut und Serviettenknödeln</i>	€ 9,90
<i>Veganes Gericht nach Saison</i>	€ 9,10
<i>Risotto nach Saison, mit Kirschartparadeiser, Basilikumpesto (auf Wunsch Vegan)</i>	€ 11,10
<i>In Rosmarinöl gebratenes Forellenfilet, mit Petersilerdäpfeln, Basilikumpesto und Kirschtomaten, dazu grüner Salat</i>	€ 12,70
<i>Rindsroulade vom steirischen Jungstier, Dijon-Senfsauce dazu Gemüsenudeln</i>	€ 16,90
<i>Im Ganzen gebratenes, mariniertes Schweinsfilet, Pfeffersauce, mit Zucchini-Paprikagemüse und Erdäpfelkroketten</i>	€ 16,40
<i>Gebratene Beiried "Dry aged, Sous vide", vom Jungstier, Kalbs-Pfeffersauce, dazu Marktgemüse und Erdäpfelnocken</i>	€ 22,50

Desserts:

<i>Parfaitvariation mit hausgemachtem Powidl</i>	€ 5,70
<i>Mousse nach Saison</i>	€ 6,30
<i>Tiramisu nach Saison, mit hausgemachtem Sorbet</i>	€ 6,70
<i>Topfenschmarr'n mit Röster der Saison</i>	€ 7,60

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Haus