

FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN,...

...und damit Sie mit Ihren Freunden die Feier richtig genießen können,
bieten wir Ihnen den passenden Rahmen.

Für Ihre große Feier steht ein eigener Festsaal zur Verfügung,
für kleinere Veranstaltungen ist auch eine Raumteilung möglich.
Gerne bereiten wir Ihnen auch im Restaurant eine entsprechende Festtafel vor.

Bei der Wahl Ihrer Speisen und Getränke berät Sie unser
bestens geschultes Team.

Exzellente Akustik und genügend Platz laden zum Tanzen ein –
wir richten uns selbstverständlich nach Ihren musikalischen Wünschen!

Zu dem Lokal gehört ein eigener Parkplatz für bis zu 100 Fahrzeuge.

Egal, ob festlich oder leger, egal ob große oder kleine Feier, unser Team macht Ihre
Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Für nähere Auskünfte stehen wir Ihnen unter den unten angeführten
Kontaktmöglichkeiten zur Verfügung:

TEL: 01 698 21 27

Email: office@braugasthof-fabrik.at



Stehempfang:

Sekt/Sekt Orange

- Prosecco € 6,20 p.P.
- Schlumberger Sparkling € 7,20 p.P.

Tische eindecken:

- Locker-leger, im Brauhausstil € 0,00 p.P.
- Eingedeckt mit weißen Tischtüchern und Papierservietten € 2,90 p.P.
- Festlich eingedeckt mit weißen Tischtüchern und Stoffservietten € 4,40 p.P.

Finger Food (Kaltes):

- Brötchen mit Beinschinken & Gurkerl
- Matjestartare mit Dill-Senfsauce
- Räucherlachsbaguette mit Kren
- Babymozzarella mit Kirschtomaten & Basilikum
- Weichkäse mit Traube auf Krustenbrot € 3,40 per Stück





„Bauernhochzeit“

€ 31,90 p.P.

Vorspeisen:

- 3 Sorten hausgemachte Aufstriche mit Holzofenbrot & Baguette (am Tisch eingedeckt)

Hauptspeisen:

- Ausgelöste Steirische Backendlkeulen mit Erdäpfelsalat & Kernöl
- Bierbrat'l vom Schwein mit Kraut & Knödel im Schwarzbiersaft
- Penne in mediterraner Tomaten-Zucchini-sauce mit Grana Padano

Nachspeisen:

- Bitte wählen Sie 2 Nachspeisen aus unserer Liste.

„Brauhausfest“

€ 34,90 p.P.

Vorspeisen:

- 3 Sorten hausgemachte Aufstriche mit Holzofenbrot & Baguette (am Tisch eingedeckt)
- Klare Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten

Hauptspeisen:

- Knuspriges Spanferkel mit Kraut & Knödel
- Gebackene Putenschnitzerl mit hausgemachtem Erdäpfelsalat
- Erdäpfelgnocchi mit Schwammerl & Lauch
- Zusätzliche Beilage: Reis & Petersilerdäpfeln

Nachspeisen:

- Bitte wählen Sie 2 Nachspeisen aus unserer Liste.





„Schnapsbrennerfeier“

€ 42,90 p.P.

Vorspeisen:

- Edles Jourgebäck vom Hausbäcker mit hausgemachten Aufstrichen & Butter (am Tisch eingedeckt)
- Klare Rindssuppe mit Frittaten
- Knoblauchcremesuppe mit Buttercroutons

Hauptspeisen:

- Zwiebelrostbraten mit frischen Röstzwiebeln
- Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare
- Gebackene Schnitzerl vom Schwein
- Gegrillte Vielfalt: Kleine Steaks von Zander, Tilapia, Pute & Hendl mit Kräuter-Knoblauchbutter
- Zusätzliche Beilagen: Butterreis, Buttergemüse, hausgemachte Bauernpommes & Petersilerdäpfeln

Nachspeisen:

- Bitte wählen Sie 2 Nachspeisen aus unserer Liste.

„Braumeister's Festtafel“ € 54,90 p.P.

Vorspeisen:

- Reichhaltiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings (Sorten je nach Saison)
- Kaltes Vorspeisenbuffet mit verschiedenen Köstlichkeiten (lassen Sie sich von unserem Küchenchef beraten)

Hauptspeisen:

- Rosa gebratene Kalbsrücken-Steaks in Thymiansauce
- Kleine Medaillons von Schweinslungenbraten & Truthahn auf Paprikagemüse
- Edelfische vom Grill in Knoblauch-Oliven-Butter (Forelle, Lachs, Wolfsbarsch & Scampi)
- Spinat-Schafkäsestrudel mit Knoblauchrahm
- Zusätzliche Beilagen: Kräuterreis, Petersilerdäpfeln & hausgemachte Bauernpommes

Nachspeisen:

- Bitte wählen Sie 2 Nachspeisen aus unserer Liste.





Nachspeisen:

- Warme Topfenknödel mit fruchtiger Füllung in Butterbrösel
- Hausgemachte Palatschinken mit fruchtiger Marillenmarmelade
- Schokomousse mit Beerenragout
- Kaiserschmarren mit Apfelmus

Salatbuffet

€ 4,90 p.P

- Reichhaltiges Salatbuffet (je nach Saison & Marktangebot) mit zweierlei Dressings

Käse

€ 8,90 p.P.

- Käsebrett mit Trauben & Nüssen