LANDGASTHAUS

FÜRNSCHUSS

wohl gefüllt
& fest gefeiert

JOSEFS *kulinarischer* REISEFÜHRER 2020

Frühschoppen mit Sauschädl

JÄNNER

MI. 01. JÄNNER AB 10 UHR

Auf ein neues Jahr in guter Gesellschaft und ein großes Danke an alle unsere Gäste und Unterstützer im letzten Jahr!

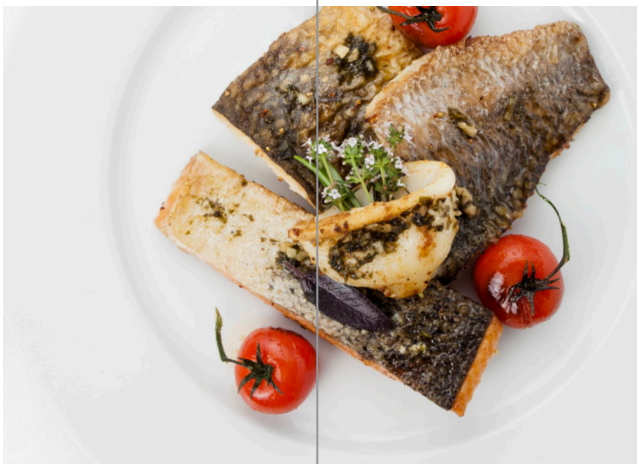
Zum Jahresauftakt laden wir Sie nach guter alter Fürnschuss-Tradition herzlich auf ein Glas Sekt, sowie zum traditionellen Sauschädlbrot-Essen in unser Landgasthaus ein!

Alles für die Fisch

FEBRUAR

SA. 08. FEB. - SO. 01. MÄRZ

Nicht nur Käpitän Josef tut alles für eine geschmackvolle Zubereitung der wertvollen Proteinlieferanten: Karpfen, Saibling und Forelle.
Auch die Herkunft unserer Fische überzeugt mit Frische aus der Genussregion Steirisches Teichland Karpfen, der Forellenzucht Schröcker und Kulmer aus der Weizklamm.



Besuchen Sie uns zu Josefs Fischwochen und fragen Sie nach dem Fang des Tages!

FEBRUAR

Valentins Dinner im Kerzenschein

FR. 14. FEBRUAR AB 19 UHR

Am Valentinsabend gestalten wir ein romantisches Dinner in schummrigem Kerzenschein, mit schwankenden Weingläsern und einem sinnlichen Menü in vier Gängen, das auch alte Ehepaare zum Schweigen und Genießen bringt.

4-Gang Menü + Gruß aus der Küche €49/Pers.
Weinbegleitung €25/Pers.

Hering. Schmaus. Buffet.

MI. 26. FEBRUAR AB 19 UHR

Zum Herzstück unserer Fischwochen an diesem feierlichen Abend arrangieren wir neben klassischem Hering ein Liebhaber-Fischbuffet mit allem was das Seemannsherz begehrt.

€53/Pers. inkl. Aperitif

Herzhafte Lammgerichte

APRIL

SA. 04. - SO. 26. APRIL

Kommt die Osterzeit, freuen wir uns auf geschmortes Lamm, feine Lammleber und Beuscherl vom Lamm der Weizer Schafbauern aus der Genussregion Weizer Berglamm & Schaf.

Die ersten 2019er Weine treffen nun bei uns ein! Probieren Sie ein Gläschen zu zartem Lamm und dem ersten frischen Bärlauch der Region.

Bärlauch & Spargel

APRIL & MAI

SOBALD DIE NATUR SIE FREI GIBT

Würziger Bärlauch aus den Auen an der Mur und feiner Spargel aus dem Schwarzautal vom Gemüsebau Platzer bereichern unsere saisonale Karte in vielen Variationen mit frischen Frühlingsgerichten.

An alle Kräutersammler: Wer gerne Bärlauch pflückt kann uns diesen gerne bringen. Wir lösen gegen Bares ab.

Spargel-Rezeptideen für Zuhause erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren netten Servicemitarbeitern.

MAI

EGON7 Gastgarten Opening

FR. 22. MAI AB 18 UHR

Zum Auftakt der Fürnschuss-Gastgartensaison laden wir zum fulminanten Gartenkonzert mit EGON7 - der Band des Bauernbundballes, Tourband David Hasselhoffs und vor allem Hausband unseres Küchenchefs: Josef eröffnet die sommerlich spritzige Cocktail- und Longdrink-Saison!

Eis Greissler bei Fürnschuss

AB MAI AUCH ZUM MITNEHMEN

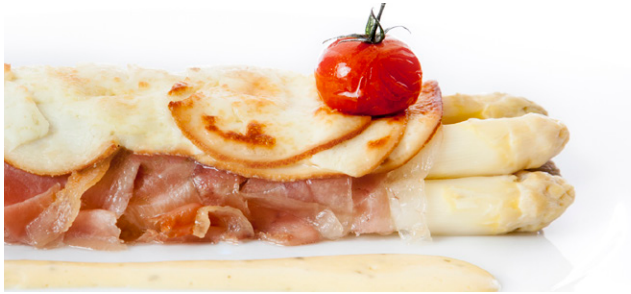
Grießschmarrn, Haselnuss, Butterkeks, Zotterschokolade, Mohn, Mango und Johannisbeere waren die Lieblings-Eissorten 2019. Lassen wir uns überraschen mit welchen eisigen Kreationen aus Bio-Milch und natürlichen Zutaten der Eis-Greissler heuer unsere Geschmacksknospen erweckt.

eis GREISSLER

- **Tüte zum Mitnehmen**
- **Eisbox für daheim**
- **Süße Variationen im Gastgarten**

MAI

Spargelzeit



JE NACH SAISON

Wann genau die Spargelsaison beginnt, bestimmt bei uns der Frühlingsbeginn im Schwarzautal ca. 8km südlich unseres Landgasthauses, wo Gemüsebauer Platzer den Spargel für uns sticht. Das Warten lohnt sich, denn die weißen und grünen Spitzen des beliebten Frühlinggemüses krönen bei uns allerlei Speisen von Fisch bis zur Pasta.

Spargel richtig zubereiten? Erfragen Sie bei uns im Lokal das Rezept für Josefs Spargelcremesuppe.

Erdbeerzeit

JE NACH PFLÜCKREIFE

Das süße Saisonhighlight für Groß und Klein ist die fruchtige Erdbeerzeit! Laden Sie doch mal Ihre süßen Freunde ein auf eine Erdbeer-Dessertvariation, ein Erdbeertörtchen oder eine Erdbeercreme im Glas? Die süßen Früchte zur rechten Zeit geerntet punkten übrigens auch mit vielen Vitaminen, wichtigen Mineralstoffen und Spurenelementen.

3 Leibspeisen zum Muttertag

MAI

SO. 10. MAI

Heuer stehen unseren lieben Mamas
gleich drei Lieblingsgerichte zur Wahl:

Spargelcremesuppe

**1 | Zarte Rinderfiletstreifen
auf knackigen Spargelnudeln**

**2 | Gebratenes Lachsfilet
auf sämigem Tomatenrisotto
& frischem Spargel**

**3 | Gebratene Maishendlbrust
auf getrüffeltem Kartoffelpüree
& buntem Gemüse**

Leichtes Erdbeertörtchen

Als kleines Geschenk erhalten alle Mamas
ein Glas hausgemachtes Bärlauchpesto.

Special Steaks zum Vatertag

JUNI

SO. 14. JUNI

Exklusiv am Vatertag erwartet Sie heuer
eine außergewöhnliche Steakauswahl.

1 | Tender Loin Steak
vom Irish Beef
2 | Rib Eye Steak
vom Almo Beef
3 | Tomahawk Steak
vom Almo Beef
4 | Bud Spencer´s Favourite Steak
Rib Eye mit feuriger Bohnensauce
& Kartoffelchips

JUNI - AUGUST

Sonntags Brunch

SO. 07. + 21. JUNI
SO. 12. + 26. JULI
SO. 09. + 23. AUGUST

Beginnen Sie Ihren Sonntagsbrunch mit Kaffee, Tee und den gesunden Fruchtsäften von Johann Maier aus Kirchbach und Kinzer aus Glojach. Wenn der Magen erwacht, gustieren Sie durch allerlei pikante und süße Häppchen vom Brunchbuffet. Probieren Sie auch den fantastischen Ziegenkäse vom Milchmädchen aus St. Anna am Aigen!

Ab Mittag ergänzen wir das Buffet um warme Speisen.

Brunchbuffet ab 10:30 - 14 Uhr | €33/Pers.
Mittagsbuffet ab 12 - 14 Uhr | €26/Pers.

Neu! Zusätzlich zum Buffet bieten wir nun eine Auswahl an à-la-carte Gerichten.

Bowls & Salate von Welt

JUNI BIS ENDE AUGUST

Entdecken Sie unsere sommerlich frischen und gesunden Salatbowls! Wir fusionieren internationale Bowls mit regionaler Rohkostqualität. So empfehlen wir das Superfood: Steirische Käferbohne aus der gleichnamigen Genussregion.

JUNI - AUGUST

Grillabende à la Fürnschuss

JUNI - JULI - AUGUST
JEDEN FREITAG & SAMSTAG
AB 19 UHR IM GASTGARTEN

Von Juni bis August veranstalten wir unser legendäres Grillbuffet mit großer Vielfalt sommerlicher Fleisch-, Fisch- und Gemüsesorten! Wählen Sie Ihre Zutaten vom Buffet, wünschen Sie sich eine Zubereitungsart vom Grillchef und wir servieren Ihren fertigen Grillteller zu Tisch.

Grillbuffet €41/Pers.

Verpassen Sie nicht die Spezial-Grillabende mit Gin/Wein/Bier-Verkostungen und Live-Acts! Mehr Infos zu Saisonbeginn auf unserer Facebookseite und ...
fuernschuss.at

Exotic Asia

FR. 26. JUNI / THEMENABEND
AB 19 UHR IM GASTGARTEN

Frühlingsrolle | Tofu | Edamame | Sushi | Maki
Miso Suppe | Ramen | Curry Ramen | Teppan Yaki
Wok | Tempura | Gebackene Banane & Eis u.v.m.
€49/Pers.

American Barbecue

FR. 17. JULI / THEMENABEND
AB 19 UHR IM GASTGARTEN

Beef Tartare | Coleslaw | Roast Beef | Caesar Salad
Hot Potatoes | Chicken Wings & Ribs | Steaks | Burger
Cheesecake | Brownie | Apple pie | Marshmallows u.v.m.
€49/Pers.

Italienischer Abend

FR. 14. AUGUST / THEMENABEND
AB 19 UHR IM GASTGARTEN

Caprese | Prosciutto | Carpaccio | Mailänder Salami
Vitello | Meeresfrüchte | Alice | Minestrone
Lasagne | Tortelloni | Spaghetti | Tagliatelle
Ossobuco | Saltimbocca | Picatta | Lamm | Calamari
Garnelen | Branzino | Panna Cotta | Tiramisu
Tartuffo | Profiteroles | Cantuccini | Amarettini
€49/Pers.

Fürnschuss @Aufsteirern

FR. 18. - SO. 20. SEPTEMBER

Neu! Ab 2020 kochen wir beim Aufsteirern bereits ab Freitag 15 Uhr im Landhaushof in der Grazer Innenstadt groß auf. Besuchen Sie uns an den 3 Festtagen und feiern Sie mit uns das größte Trachtenfest Österreichs!

Schwammerlzeit

JE NACH SAISON

Sie verführen uns mit weichen Kappen und herzhaftem Geschmack - Steinpilze und Eierschwammerl - nach Saison finden Sie sie im Wald oder bei uns auf der Karte.

Liebe Schwammerlsucher, wer mag bringt uns Schwammerl vorbei! Wir freuen uns und lösen diese gern gegen Bares ab.

SEPTEMBER OKTOBER

Gastgarten Schlussfest

SA. 17. OKTOBER AB 15 UHR

Kommen Sie zum traditionellen Herbstfest in unseren festlichen Gastgarten! Wir feiern mit Livemusik, Sturm vom Weingut Buschenschank Urbi aus unserem Ort, zünftigem Weissbier, Weißwurst und heißen Kastanien!

Kastanien & Kürbis

SOBALD SIE REIF SIND

Wenn unsere Kastanienbäume ihre stacheligen Früchte fallen lassen, steigt die Vorfreude auf Josefs hausgemachte Kastanientorte! Nun reift aber auch eine andere Spezialität der Südoststeiermark - der Kürbis! Wir bekommen das aromatische Herbstgemüse, sowie unser Kürbiskernöl vom Kürbishof Koller aus Fehring. Neben Klassikern wie der Cremesuppe kombinieren wir Kürbis immer wieder neu.

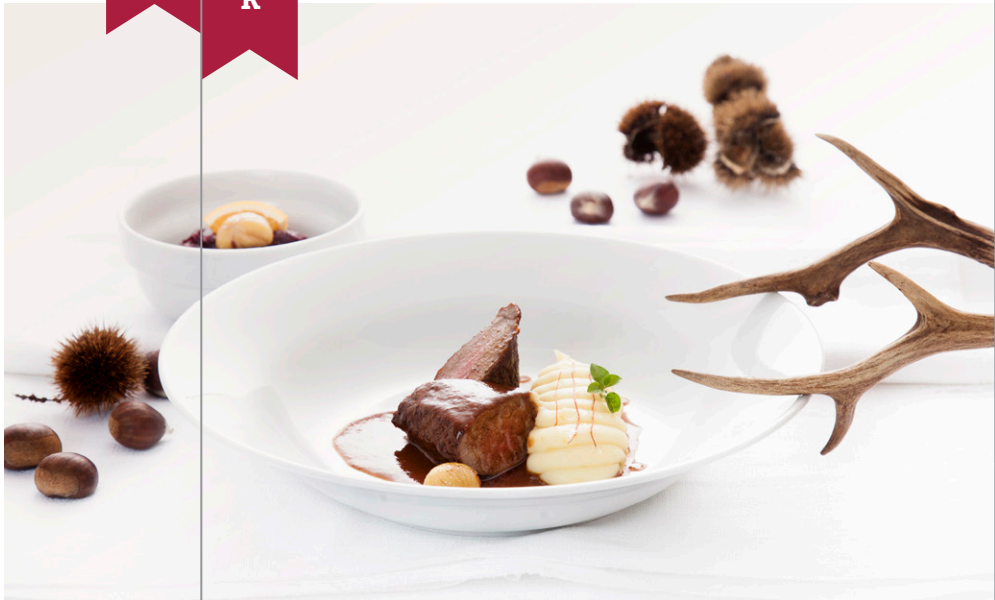
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter gerne nach Kürbis-Rezeptideen vom Küchenchef!

OKTOBER NOVEMBER

Wildbret Wochen

SA. 17. OKT. - 22. NOVEMBER

Edle Wildgerichte aus Hirsch, Reh und Wildschwein bereiten wir mit Gemüse und Früchten der Saison zu. Das Wildbret stammt aus der Obersteiermark von Strohmeier.



NOVEMBER

Ganslzeit

SA. 07. - SO. 15. NOVEMBER

Genießen Sie unser gebratenes Martinigansl und auch viele andere feine Gerichte von der Weidegans der Familie Deutsch vlg. Pfaffenweber direkt aus unserem schönen Kirchbach.

Martinigansl mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel einfach vor Ort bestellen.

€22/Pers.

Präsentation Steirischer Junker

DI. 13. NOVEMBER AB 19 UHR

Willkommen zur heurigen Junkerverkostung mit dreigängigem steirischen Junkermenü! Verkosten Sie Junker von den Weingütern:

- **Weinhof Scharl aus Sankt Anna am Aigen**
- **Weinhof Ulrich aus Sankt Anna am Aigen**
- **Weingut Trabos aus Gamlitz**
- **Weingut Scheucher aus Labuttendorf**

Junkermenü €29/Pers.
Weinbegleitung €11/Pers.

Steirischer Junker

DEZEMBER

Currys & Eintöpfe

IM DEZEMBER

Manche Gerichte zaubern einfach Wärme und Farbe in die kalte und dunkle Jahreszeit. Nehmen Sie Platz in unserer gemütlichen Stube und genießen Sie steirische Eintöpfe und exotische Currys.

Bestellungen auch zum Mitnehmen für daheim!

Trüffel-zeit

IM DEZEMBER

Zur besten Trüffelzeit zaubert Küchenchef Josef ausgewählte Gerichte mit weißem Trüffel aus Frankreich und schwarzem Trüffel aus Istrien.

je nach Tagesempfehlung

DANKE AN UNSERE GASTROPARTNER FÜR DIE GUTE ZUSAMMENARBEIT!

KARNERTA · TESCHL BROT · Santora KAFFEE · Murauer Rein das Beste

TRANSGOURMET | TRINKWERK

Festliche Menüs für Weihnachts-Feiern

LADEN SIE ZUM FEIERN MIT FÜRNSCHUSS FLAIR

AB SO. 29. NOV. CHRISTBAUM-VERKAUF

Unser Landgasthaus gestalten wir auch im Winter als offenes Haus im Kirchbacher Ortszentrum zum Zusammenkommen und Genießen schöner Momente im Kreis der Familie, lieber Freunde und Firmenkollegen. Wir kümmern uns seit Jahrzehnten mit viel Liebe zum Detail und einem offenen Ohr für Wünsche um unsere Gäste und freuen uns, wenn auch Sie uns Ihre feierliche Gesellschaft anvertrauen.

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren Weihnachtsunterlagen mit Menü- und Getränkevorschlägen. Wie wärs z.B. als Empfang mit einem Orangenpunsch im Gastgarten?

Feiertage und Urlaub 2020

MO. 30.12.2019	**OFFEN**
DI. 31.12.2019	**OFFEN**
MI. 01.01.2020	**OFFEN**
DO. 02.01.2020	GESCHLOSSEN
MO. 20.01. – DO. 30.01.	BETRIEBSURLAUB
MO. 06.04. – SA. 11.04.	BETRIEBSURLAUB
SO. 12.04. OSTERSONNTAG	**OFFEN**
MO. 13.04. OSTERMONTAG	**OFFEN**
DI. 14.04.	GESCHLOSSEN
MO.01.06. PFINGSTMONTAG	**OFFEN**
DI. 02.06.	GESCHLOSSEN
MO. 03.08. – SA. 10.08.	BETRIEBSURLAUB
MO. 21.09. – DI. 29.09.	BETRIEBSURLAUB
MO. 26.10. NATIONALFEIERTAG	**OFFEN**
DI. 27.10.	GESCHLOSSEN
MO. 21.12. – FR. 25.12.	GESCHLOSSEN
SA. 26.12. STEFANITAG	**OFFEN**
MO 28.12.2020	**OFFEN**
DI 29.12.2020	GESCHLOSSEN

MONTAG RUHETAG

NEU **SONNTAGS AB 16 UHR GESCHLOSSEN**
14 UHR KÜCHENSCHLUSS

Danke, dass Sie unser Gast sind
und Josef durch Ihre Empfehlung
auf Google unterstützen!

LANDGASTHAUS FÜRNSCHUSS	fuernschuss.at
DI-SA 9-23 UHR	Küche 11 - 21 Uhr
SO & FEIERTAG 8-16 UHR	Küche 11 - 14 Uhr
MITTAGSMENÜS DI-FR	11:30 - 14 Uhr
8082 KIRCHBACH 44	Tel +43 3116/22 22
RESERVIERUNG	office@fuernschuss.at