



Weihnachtsangebot 2018



Sehr geehrte Gäste!

Langsam wird es Zeit an die Planung einer Weihnachtsfeier zu denken, ob mit Ihren Kollegen, Ihren Freunden oder speziell der Familie.

Und so möchten wir Ihnen nun unser Angebot für die Weihnachtszeit 2018 überreichen.

Wir, das gesamte Team vom Landgasthaus Fürnschuss haben uns viele Gedanken rund um Ihre Weihnachtsfeier gemacht und freuen uns schon jetzt darauf, Sie in dieser besinnlichen Zeit bei uns verwöhnen zu dürfen.

Gerne informieren wir Sie mit diesem Schreiben über verschiedene Möglichkeiten in unserem Lokal.

Für wie viele Personen bieten wir Platz?

In unserer **Gaststube** können wir bis zu 60 Personen platzieren und unser **abgetrenntes Stüberl** bietet Platz für maximal 25 Personen.

Für Weihnachtsfeiern im kleineren oder privaten Rahmen eignet sich unsere Gaststube besonders gut, da wir hier kleinere und auch größere Festtafeln von 4 - 60 Personen vorbereiten können.

Sollten die einzelnen Räume nicht groß genug sein - insgesamt können wir **Festivitäten für ca. 100 Personen** (maximale Sitzplatzkapazität) ausrichten.

Wenn Sie die Räume vorab besichtigen möchten, so bitten wir um rechtzeitige Vereinbarung eines Termins unter office@fuernschuss.at oder unter der Telefonnummer 0664/750 43 320 Josef Fürnschuss.

Was das Landgasthaus Fürnschuss so besonders macht:

- Ca. 30 kostenfreie Parkplätze stehen Ihnen auf dem gesamten Areal kostenfrei zur Verfügung.
- Empfangen Sie Ihre Gäste bei prickelndem oder wärmerem Aperitif (auf Wunsch auch mit gebratenen Maroni) im mit Schirmen **überdachten Gastgarten** – Ausblick auf Ausblick auf unsere wunderschöne Dorfkirche inklusive - mit festlichen Laternen,

8082 Kirchbach 44 / Tel: +43 (0) 3116/2222 oder Mobil: +43 (0) 664 / 75 04 33 20/

Email: office@fuernschuss.at / Internet: www.fuernschuss.at



Feuerschale, Kerzenlicht und weihnachtlicher Musik oder im kleineren Rahmen direkt an unserer **gemütlichen Theke in der Gaststube**.

- Im Innenbereich warten wir mit gemütlichen Stuben, weihnachtlich dekoriert und extra schick gemacht, auf.
- Typisch steirische und auch internationale Kulinarik und Gastlichkeit mit genau den aufmerksamen Gastgebern, die Sie sich für Ihre Feier wünschen.
- Eine ansprechende Auswahl an weihnachtlichen Menüvariationen in unterschiedlichen Preiskategorien, die wir, so gut wie möglich an Ihre Vorstellungen anpassen (siehe folgende Seiten).
- und noch vieles mehr...

Weihnachtsdekoration:

Unser Lokal sowie die Tische sind weihnachtlich dekoriert. Gerne organisieren wir auch eine individuelle Tischdekoration für Sie. Die Kosten hierfür hängen ganz von der gewünschten Dekoration und dem Umfang ab. Wenden Sie sich an uns und wir erstellen Ihnen sehr gerne ein Angebot.

Weihnachtskekse:

Gerne stellen wir nach dem Essen verschiedene, hausgemachte Weihnachtskekse auf Ihrer Weihnachtstafel ein. Von den allseits beliebten Vanillekipferln bis hin zu den herrlichen Rumkugeln reicht hier unsere Auswahl. Der Preis pro Person beträgt € 3,50 (ca. 10dag p. P.) und wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung.



Zusatztipp:

Wenn Sie noch auf der Suche nach einem passenden Geschenk für Kollegen, Mitarbeiter oder Freunde sind haben wir bestimmt etwas Passendes für Sie da - nämlich steirische, kulinarische Köstlichkeiten, teilweise direkt im Gasthaus Fürnschuss produziert. Vom Kürbiskernöl, über verschiedene Pestos, hausgemachte Teigwaren, Essige & Öle usw. werden permanent in bester Qualität und Frische in unseren Küchen hergestellt. Gerne bereiten wir für Sie hübsche Geschenkkorbchen oder Geschenkkartons in verschiedenen Preiskategorien vor.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Besuch und schicken Ihnen bis dahin herzliche Grüße aus unserem Landgasthaus.

Für das gesamte Team

Josef Fürnschuss

Lieblingskoch und Eigentümer



Auf Wunsch

Gedeck mit Stoffserviette, Aufstrichen & Gebäck
€ 2,50 pro Person

Weihnachtsmenü 1

Bitte eine passende Suppe oder Salat sowie 2 gewünschte Hauptgerichte
und ein Dessert auswählen!

Steirische Krenschauwsuppe mit Räucherforellenfilet
Kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl
Vogersalat mit Kernöldressing, gebratenem Speck & gebackenem Ei

Filetspitzen in der Steinpilzrahmsauce mit buntem Gemüse & Butterspätzle

Steirisches Kürbiskernschnitzel vom Steirerhendl gefüllt mit Spinat &
Schafkäse, dazu Petersilerdäpfeln

Zanderfilet gebraten auf Erdäpfel-Kernölpüree & buntem Gemüse

Cremiges Steinpilzrisotto mit frischem Parmesan

gemischter Salat

Weihnachtlicher Eisbecher mit Zimteis, Lebkucheneis & Orangenragout
Creme Brulee mit Tonkabohne & Zimt

€ 28,50 p. P.





Weihnachtsmenü 2

Bitte eine passende Suppe oder Salat, 2 gewünschte Hauptgerichte
und ein Dessert auswählen!

Steirische Kürbiscremesuppe mit Kernöl-Kräuternockerl & Kernöl
Kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl
Vogersalat mit Kernöldressing, gebratenem Speck & gebackenem Ei

Fürni's Best of Grill mit Kartoffelchips & Grillgemüse

Filet Beefsteak Tender Loin 200g Café de Paris
mit Speckbohnen & Kartoffelchips

Grillade von Edelfischen auf Tomatenrisotto & buntes Grillgemüse

Hausgemachte Kernölspätzle mit Ziegenkäse & Gemüse

Weihnachtliche Eispalatschinke mit Zimteis & Orangenragout
Trilogie von der Kastanie mit Preiselbeeren
(Kastanientörtchen, Maronieis, Kastanienterrine)

€ 32,00 p. P.





Weihnachtsmenü 3

Bitte eine passende Vorspeise, eine Suppe, 2 gewünschte Hauptgerichte
und ein Dessert auswählen!

Vogelersalat mit Kernöldressing, gebratenem Speck & gebackenem Ei
Italienische Antipasti-Variation
Beef Tartar mit gebackenem Ei, Butter & Toast

Krenschaumsuppe mit Räucherforelle
Kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl

Hirschrückensteak in der Rotweinsauce, Erdäpfel-Kürbispüree & Speckbohnen

Zanderfilet gebraten mit Erdäpfel-Kernölpüree & buntem Gemüse

Steirisches Kürbiskernschnitzel vom Steirerhendl gefüllt mit Spinat &
Schafkäse
dazu Petersilerdäpfeln

Cremiges Steinpilzrisotto mit frischem Parmesan

Weihnachtliche Dessertvariation
(Lebkuchentiramisu, Schokolademus, Bratapfel & Zimteis)

Weihnachtliche Eispalatschinke mit Zimteis & Orangenragout
Creme Brulee mit Tonkabohne & Zimt

€ 38,00 p. P.





Weihnachtsmenü 4

**Bitte eine passende Vorspeise, eine Suppe, 2 gewünschte Hauptgerichte
und ein Dessert auswählen!**

Rindfleischsulzerl im Glas mit Kernölvinaigrette & Vogerlsalat
Gratinierte Jakobsmuschel mit Safran-Chilibutter
Vogerlsalat mit Kernöldressing & warmen Kartoffeln

Thay-Currysuppe mit Kokosmilch & Ingwer , Garnele am Spieß
Kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl

Filet Beefsteak Tender Loin 200g Café de Paris mit Speckbohnen
& Kartoffelchips

Grillade von Edelfischen auf Tomatenrisotto & buntes Grillgemüse

Filetspitzen in der Steinpilzrahmsauce mit buntem Gemüse & Butterspätzle

Hausgemachte Kernölspätzle mit Ziegenkäse & Gemüse

Weihnachtliche Dessertvariation
(Lebkuchentiramisu, Schokolademus, Bratapfel & Zimteis)
Weihnachtlicher Eisbecher mit Zimteis, Lebkucheneis & Orangenragout
Creme Brulee mit Tonkabohne & Zimt

€ 41,00 p. P.





Getränke-Empfehlungen:

Prickelnder oder wärmender Aperitif:

- | | | |
|-----------------------------|-------|----------------|
| • Glas Muskatellerfrizzante | 0,1l | € 3,90 |
| • Glas Prosecco | 0,1l | € 3,20 |
| • Campari/Soda oder Orange | 0,2l | € 3,70 /€ 3,80 |
| • Glühwein | 0,25l | € 4,00 |
| • Orangenpunsch | 0,25l | € 4,00 |
| • Portion gebratene Maroni | | € 2,50 |

Unsere Wein-Empfehlungen:

Weißweine:

- | | |
|--|---------|
| 0,75l Weißburgunder Klassik 2017
Weingut Trabos, Gamlitz, Südsteiermark | € 22,00 |
| 0,75l Weißburgunder Klassik 2017
Weingut Adam-Lieleg, Kranachberg, Südsteiermark | € 23,50 |
| 0,75l Weißburgunder Klassik 2016
Weingut Scharl Josef, St. Anna a. Aigen, Süd-Oststeiermark | € 24,00 |
| 0,75l Muskateller Klassik 2017
Weingut Scharl, St. Anna a. Aigen, Süd-Oststeiermark | € 27,00 |
| 0,75l Muskateller Anna 2017
Weingut Trabos, Kranachberg, Südsteiermark | € 27,50 |
| 0,75l Sauvignon Klassik 2017
Weingut Trabos, Gamlitz, Südsteiermark | € 26,00 |
| 0,75l Sauvignon Klassik 2015
Weingut Scharl, St. Anna a. Aigen, Süd-Oststeiermark | € 27,00 |
| 0,75l Sauvignon Blanc Grubtal 2013 Lage
Weingut Muster, Grubtal, Gamlitz, Südsteiermark | € 34,00 |



Rotweine:

0,75l Zweigelt 2014 Weingut Ulrich Rubert, St. Anna a. Aigen, Süd-Oststeiermark	€ 21,00
0,75l Grubtal Rot 2011 (ZW, CS) Weingut Muster, Grubtal, Gamlitz, Südsteiermark	€ 29,00
0,75l Blaufränkisch 2014 Weingut Wachter, Deutsch-Schützen, Mittelburgenland	€ 24,00
0,75l Blaufränkisch 2013 Weingut Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	€ 31,00

Ein Schnapslerl in Ehren kann niemand verwehren...

Williams Birne vom Saurugg	2cl	€ 4,50
Marillenbrand vom Schuster	2 cl	€ 3,20
Haselnuss vom Peer	2 cl	€ 4,00
Vogelbeer, Schuster	2cl	€ 4,50
Grappa, Nonino	2cl	€ 3,50
Grappa Moscato, Nonino	2cl	€ 4,20
Ramazotti Amaro	2cl	€ 3,00
Averna	2cl	€ 3,00

Liköre:

Sauerkirsche vom Schuster	2 cl	€ 3,20
Zirberl vom Schuster	2 cl	€ 4,00

Kaffee-Variationen:

Für die Herren:	1 Espresso & 1 Grappa Nonino / 2cl	€ 5,50
Für die Damen:	1 Espresso & 1 Haselnuss vom Peer / 2cl	€ 5,50
Fürnschusskaffee	Espresso, Vanilleeis, Schlagobers	€ 4,00

Espresso	€ 2,30
Verlängerter Brauner	€ 2,60
Großer Brauner	€ 3,40
Cappuccino Milchschaum	€ 3,20
Cappuccino mit Schlagobers	€ 3,40
Café Latte	€ 3,40

- Inklusivpreise -