

GOURMETMENÜS

MEHR GENUSS FÜR BESONDERE ANLÄSSE



MENÜS FÜR FEIERN

GOURMET Menü 1

pro Person € 37,00

Rindsuppe mit Grießnockerl

Gebratene Maishendlbrust mit Ratatouille Gemüse und Gnocchi
oder Apfel Nuss Risotto

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Limetten-Risotto, Zucchini und glacierte Karotten

Lauwarmer Schokobrownie mit Mandarineneis

GOURMET Menü 2

pro Person € 39,00

Karotten-Ingwercremesuppe

Barbarie Entenbrust
mit Rotweinjus, Wirsingkraut und cremiger Polenta

oder

Rosa Tranchen vom Schweinsfilet mit
Rahmwirsing – Karotten | Tagliolini | Pfeffersauce

oder

Gebratene Knoblauch-Garnelen
mit Tagliatelle, Tomaten, Parmesan und Basilikum

Zitronenmelisse-Joghurtmousse auf Waldbeerensauce



GOURMETMENÜS UNSERE VORSCHLÄGE IN 4 GÄNGEN

GOURMET Menü 3

pro Person € 46,00 / € 39,00

Gerolltes Rindscarpaccio

auf Olivenöl mit Wachtelei und Grana Padano-Späne

Rinderkraftbrühe mit Pistaziennockerl

Rosa gebratene Lammkrone

mit Ratatouille, Parmesanpolenta und Thymianjus

oder

Gemüse Quiche

Spinat, Karotten, Zucchini, Tomaten, Pesto und Räucherlachs

Parfait von der Valrhona-Schokolade

im Pistazienmantel und Sauerkirsche-Ragout

GOURMET Menü 4

pro Person € 49,00 / € 37,00

Schafkäse-Rote-Paprika-Terrine

mit Basilikum Pesto und Vogerlsalat

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum

Rinderfiletstreifen

mit frischen Pilzen auf Pfefferrahmsauce, dazu Tagliatelle

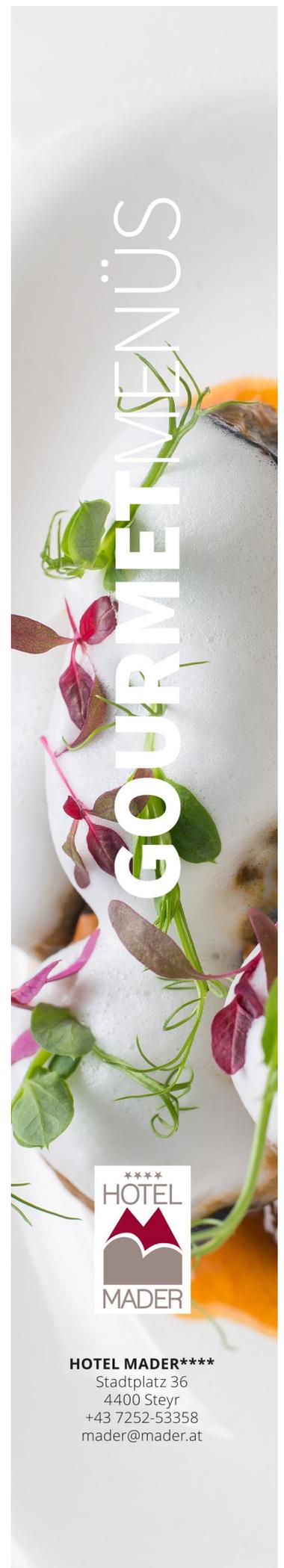
oder

Gnocchi in Basilikum-Mozzarella-Rahm

Cherry-Tomaten und gerösteten Pinienkernen

auf Wunsch mit Lachsstreifen

Dessertteller mit Topfenknödel | Blutorangensorbet Schokoriegel | Cassis-Feige



GOURMET Menü 5

pro Person € 52,00

Zerlei Räucherfische mit Sauerrahm | Avocado | rote Rüben

Garnelenschaumsuppe

mit Limettenblättern, Noilly Prat und Cranberries

Rosa gebratenes Entrecôte vom Rind

mit gratinierten Käsekartoffeln, tourniertem Gemüse,
Schmortomaten und Pfeffersauce

oder

Knuspriges Saiblingsfilet

mit Krenrisotto und Frühlingsgemüse

Passionsfrucht-Parfait

und Mousse von der Valrhona Schokolade

dazu eingelegte Rum-Ananas

DIE WELT GEHÖRT DEM, DER SIE GENIESST!

GIACOMO LEOPARDI

GENIESSEN SIE

BESONDERE AUGENBLICKE

GEMEINSAM MIT IHREN LIEBSTE/N

FREUNDEN & FAMILIE BEI EINEM

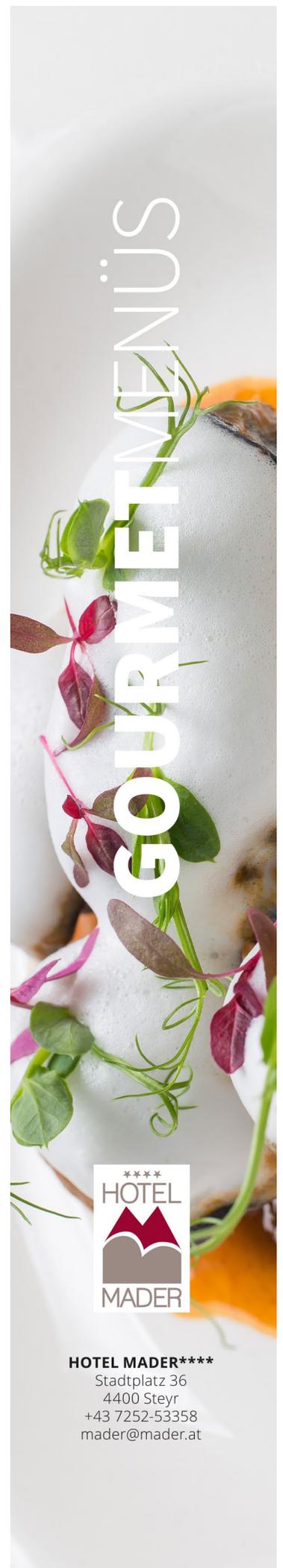
UNSERER **GOURMETMENÜS**

LIEBEVOLL UMSORGT VON

UNSEREM MITARBEITER-TEAM

IM RESTAURANT | BAR

HOTEL MADER



HOTEL MADER****

Stadtplatz 36

4400 Steyr

+43 7252-53358

mader@mader.at

HOTEL MADER – **MEHR** **GENUSS** FÜR JEDEN ANLASS!

Das Hotel Mader mitten am Hauptplatz von Steyr gelegen, bietet für jeden Anlass das richtige Ambiente um zu feiern.

Ob ganz leger und locker in **MADERS BAR**,
gemütlich in der **WIRTSCHAUSSTUBE**,
elegant-gediegen in unserem **hinteren WEINKELLER**
oder dem **SCHUBERTSTÜBERL**,
klein und fein in unserer **VINOTHEK**,
rustikal-gemütlich im **vorderen WEINKELLER**,
sommerlich-luftig in unserem **ARKADEN-INNENHOF** oder
in unserem **SCHANIGARTEN** mitten im Geschehen, ...

**... finden Sie Ihren Lieblingsplatz zum Feiern
im HOTEL MADER****!**

Gerne erstellen wir ein Angebot für Ihre privates Fest
oder Ihre Firmenfeier.

RUFEN SIE UNS AN

+43 7252-53358

UNSER KOMPETENTES MITARBEITERTEAM
BERÄT SIE GERNE.



HOTEL MADER****
Stadtplatz 36
4400 Steyr
+43 7252-53358
mader@mader.at



ARKADEN-INNENHOF - 40 Personen



SCHANIGARTEN 15-25 Personen



MADERS BAR - 100 Personen



WIRTSCHAUSSTUBE - 50 Personen



SCHUBERTSTÜBERL - 40 Personen



VORDERER WEINKELLER - 45 Personen



HINTERER WEINKELLER - 50 Personen



VINOTHEK - 20 Personen



DAS REZEPTIONS-TEAM



4 STERNE HOTEL - 59 Zimmer



FRÜHSTÜCK & BRUNCH



FEIER SIE IHR FEST BEI UNS

