



## Gastronomiebetrieb s´Reindl GmbH.

Markusgasse 3

A-8055 Graz

Tel.: +43 (0)316 / 29 16 79, Fax: +43 (0)316 / 29 32 35

[E-Mail: gasthof@sreindl.com](mailto:gasthof@sreindl.com)

[Homepage: www.sreindl.com](http://www.sreindl.com)

## Cateringangebote 2026

### **S´Reindl Buffet**

**€ 35,50**

#### **Vorspeisen:**

Roastbeef mit Sc.Tartare fein garniert  
Knuspersalat (vegetarisch)  
dazu Jourgebäck

Rindsuppe (Kaspreißknödel, Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl) 2 zu Auswahl

#### **Hauptspeisen:**

S´Reindl die Hausspezialität  
(Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle und Käse überbacken)  
S´Reindl gebackene Variation mit Beilage  
(Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Gemüse, Käse)  
S´Reindl Hausgemachte Käsespätzle vegetarisch  
Salate nach Wahl

#### **Nachspeisen**

Himbeer.-Eierlikörcreme  
Schokoladenmousse  
Kuchenvariation

### **Steirisches Buffet**

**€ 37,50**

#### **Vorspeisen:**

Kalte Platten (Geselchtes, Speck, Aufstriche, Käse fein garniert)  
Bauernbrot

Suppe (Kürbiscremesuppe oder Schilcherrahmsuppe)

#### **Hauptspeisen:**

Steirisches Wurzelfleisch(mager) mit Salzkartoffeln  
Geselchtes mit Sauerkraut und Serviettenknödel  
Backendl mit Beilage  
Gebackene Kürbisschnitzel ( vegetarisch) mit Dip  
Blunzengröstel  
Salate nach Wahl

#### **Nachspeisen**

Apfelstrudel, Topfenstrudel  
Buchteln mit Vanillesauce  
Apfelkuchen

## **Ital. Buffet**

€ 40,50

### **Vorspeisen:**

Caprese (Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto)

Prosciutto mit Pamesan und Rucola

Vietello Tonnato

Suppe Ital. Minestrone

### **Hauptspeisen:**

Piccata Milanese (Parmaschnitzel vom Schwein mit Tomaten-Spaghetti)

Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit frischen Salbei und Prosciutto ) mit Kartoffelrösti

Gegrilltes Barschfilet auf Röstgemüse dazu Rosmarinkartoffeln

Ital. Nudelpfanne (vegetarisch)

### **Nachspeisen**

Tiramisu

Panna Cotta

Gefüllte Profiterols

## **Speisen Variabel:**

**Preis nach Vereinbarung**

### **Vorspeisen:**

Italienischer Prosciutto mit Parmesan, Räucherlachs mit Oberskren, Shrimpscocktail,

Thunfischcocktail, Krabbenscocktail, Roastbeef fein garniert,

Rindfleischsülzchen mit Käferbohnen, Vulcanoschinken

Prosciutto mit Honigmelone, Carpaccio mit Balsamico und Parmesan

Vietello Tonnato, Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto, Knuspersalat

Alle Vorspeisen fein garniert

### **Suppen:**

Schilcherrahmsuppe, Knoblauchcremesuppe, Broccolicremesuppe, Kürbiscremesuppe  
oder Rindssuppe mit Einlagen

### **Hauptspeisen:**

Backhendln, Schnitzeln ( in verschiedenen Panaden)

Gegrillte Schweinefilet, Rinderfilet, Hendlfilet, Truthahnbrust, Schweinekotelette,

Schweinebraten, Putenbraten, Rinderbraten

Gegrilltes Seehechtfilet , Zanderfilet, Butterfischfilet

Gefüllte Kalbsbrust

**Saucen:** Pfeffersauce, Pilzsauce, Champignonsauce, Jägersauce, Gorgonzolarahmsauce,

Rotweinsauce, Zwiebelsauce, Marsalarahmsauce, Diavolo, Kräuterrahmsauce

### **Beilagen:**

Gratienierte Kartoffeln, Reis, Erbsenreis, Petersilienkartoffeln, Spätzle, Gemüse,

Hauskartoffeln, Speckbohnen, Gemüse (verschiedene) , Serviettenknödel

## **Vegetarisch** (auf Anfrage vegan)

Verschiedene pikante Strudel, Nudelpfanne  
Reispfanne, Topfen.-Bärlauchnockerl, Spinat.-Käse Knödel  
Gemüselasagne, Spinatlasagne

## **Salate**

Blattsalate, Kartoffelsalat, Karottensalat, Krautsalat, Bohnensalat, Tomatensalat,  
Bohnschotensalat, Rahmgurkensalat und nach Saison

## **Spezialsalate:**

Rindfleischsalat, Wurstsalat, Griechischer Salat, Italienischer Salat

## **Nachspeisen:**

Apfelstrudel, Topfenstrudel, Strudel nach Saison  
Diverse Kuchen  
Diverse Cremes und Mousse  
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, Apfelmus oder Preiselbeeren  
Plundergebäck  
Obstkorb

## **Getränke inkl. MWSt.:**

Mineralwasser mit u. ohne Kohlensäure pro Liter	€ 3,20
Orangenlimonade	€ 5,40
Limonade pro Liter	€ 4,40
Bier Fass 50 Lt.	€ 275,--
Bier 20 Lt. Fass	€ 179,--
<b>Bier 8 lt. Fass</b>	€ 88,--
Kohlensäure für Bier	€ 56,90
<b>Biertender ohne Berechnung</b>	
Bier 0,33 Lt.	€ 2,75
Mineralwasser 0,33 Lt.	€ 2,40
Prosecco 0,7 Liter	€ 18,50
Limonade (Cola, Fanta,) 0,33 Lt.	€ 2,95
Pago	€ 2,90
Weiß- oder Rotwein 0,7 Liter <b>(nach Absprache)</b>	€ 2,50
Kaffee Espressomaschine	€ 10,90
Kaffee Kanne lt.	€ 10,90

## **Equipment:**

Durchlaufkühler	€ 49,--
Stehtische per Stk.	€ 12,90
Personalstunde	€ 47,90
Biertischgarnituren pro Garnitur	€ 8,90
Kühlschrank Stk.	€ 49,--
Fahrtkosten für Brauerei Equipment nach Vereinbarung	
Fahrtkosten für Speisen nach Vereinbarung	

**Mietwäsche (Preise inkl. MWSt.):**

Hussen für Stehtische 80cm Durchmesser	€	<b>3,90</b>
Tischtuch weiß 0,90 x 0,90 per Stk.	€	<b>3,90</b>
Tischtuch weiß 1,40 x 2,40 per Stk.	€	<b>7,90</b>
Biertischhussen	€	<b>8,90</b>

**Zubehör Pauschal pro Person**

**€ 3,20**

(Geschirr, Besteck, Limogläser, Wein-, Sekt und Biergläser)

Miete und Reinigung

Fehlendes oder kaputtes Geschirr wird Nachverrechnet.

Unsere Speisenangebote werden immer frisch und mit bester Qualität zubereitet, darum ist es in unserem Hause auch möglich individuell auf Ihre Wünsche einzugehen. Der Preis richtet sich immer nach dem von Ihnen gewünschten Speisen. Wenn Sie konkrete Vorstellungen Ihrer Speisenfolge haben werden wir Ihnen selbstverständlich ein dazugehöriges Angebot unterbreiten.

Unseren Brötchendienst können Sie unter [www.Broetchenking.at](http://www.Broetchenking.at) nutzen.

Fingerfood Spezialitäten bereiten wir selbstverständlich auf Anfrage und Ihren Vorstellungen.

Bei diversen Rückfragen bitte ich Sie mich unter der Tel. 0676 5890400 oder 0316 291679 anzurufen.

Wir danken für Ihre Anfrage und s' Reindl Team würde sich auf Ihre Bestellung freuen.

Mit freundlichen Grüßen  
Gasthof s' Reindl  
Joham Erik