



Gasthof
Mayr

Frohe Weihnachten

IHR PROFI WENNS UMS FEIERN GEHT!



Traditionelle
österreichische
Wirtshauskultur
wird hier zum
Leben
erweckt.



IHR PROFI WENNS UMS FEIERN GEHT!



IHRE WEIHNACHTSFEIER IM GASTHOF MAYR

Abschalten und genießen, bei herzlicher Atmosphäre und exklusiver, moderner Kulisse.

Weihnachtsfeier, Jahresabschluss, ein Dank an Ihre Mitarbeiter – der Gasthof Mayr bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen. Wir bieten Ihnen **Räumlichkeiten bis zu 350 Personen**.

Wir lassen uns für Festlichkeiten jeglicher Art etwas ganz Besonderes einfallen, planen und gestalten ganz nach Ihren individuellen Wünschen. Ihre Feier wird zusammen mit uns zu einem ganz besonderen Erlebnis professionell, zuverlässig und individuell.

Um Ihnen die Planung zu erleichtern, haben wir weihnachtliche Menüs für Sie zusammengestellt. Übrigens achten wir auch auf die speziellen Wünsche Ihrer Gäste, die auf vegane oder unverträgliche Speisen Wert legen.

**WE WISH YOU A MERRY CHRISTMAS AND
A HAPPY NEW YEAR!**

Wir freuen uns auf Ihre Weihnachtreservierung
07229 88 903 oder **office@gasthof-mayr.at**
Das Mayr Team!

IHR PROFI WENNS UMS FEIERN GEHT!





Weihnachtsempfang auf unserer Terrasse

€ 5,50 pro Person (all you can drink)

Wir empfangen Ihre Gäste auf der weihnachtlich dekorierten Terrasse mit Feuerschalen und Weihnachtsmusik um gemütlich zusammen zu warten.

Starten sie mit einem weihnachtlichen Empfang auf unserer Terrasse mit Glühwein, Beerenpunsch oder alkoholfreiem Orangenpunsch, bevor es zum kulinarischen Highlight des Abends, dem mehrgängigen weihnachtlichen Dinner übergeht.



Im Preis inkludiert:

Glühwein
Alkoholfreier Orangenpunsch
Beerenpunsch
Frizzante



Geschenks Idee ;-)

Sie sind auf der Suche nach einem passenden Geschenk für jeden Anlass?

Beschenken Sie Ihre Liebsten mit Geschenks- Genußgutscheinen vom Gasthof Mayr. Die Höhe des Gutscheins bestimmen Sie selbst!
Ab € 10,- bei Elisabeth erhältlich.



IHR PROFI WENNS UMS FEIERN GEHT!

WeihnachtsMenü
eins » ab € 30,-



„Wir servieren –
Sie brauchen nur mehr
genießen!“

Gedeck » € 3,50 pro Person
(obligatorisch bei allen Menüs)

3 Gänge » € 30,- pro Person
(Suppe, Hauptspeise & Dessert)

3 Gänge » € 35,- pro Person
(Vorspeise, Hauptspeise & Dessert)

4 Gänge » € 40,- pro Person
(Vorspeise, Suppe, Hauptspeise & Dessert)



IHR PROFI WENNS UMS FEIERN GEHT!

WEIHNACHTSMENÜ 1

» bitte auf 2 gemeinsame Vorspeisen, 1 Suppe, 2 Hauptspeisen und 1 Dessert einigen. (vegetarische und vegane Gerichte gibt es zusätzlich auf Wunsch)

DAS GEDECK

- Knuspriges Gebäck mit gesalzener Butter und Hummus mit Chili Öl

DIE VORSPEISEN

- **Beef Tatar** – würziges Tatar aus feinstem Bio Rindfilet nach streng geheimen Rezept unserer Chefin, dazu Butter und Toastbrot
- **Burrata im Rucola Nest** – fein garniert mit Balsamicoessig und Kirschtomaten
- **Superfood Salat** – bunter Blattsalat mit Parmesan und Cherry Tomaten, kurz gebratener Kürbis und Feta
 - » **Veggie/Vegan Variante:** – mit Datteln statt Feta

DIE SUPPEN

- **Kräftige Rindsuppe** – mit hausgemachten Frittaten
- **Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis** – mit Croutons und Obershaube
- **Wildpüreesuppe** – mit Sauerrahm, Cognac, Champignons, serviert mit Croutons und Obershaube

DIE HAUPTSPEISEN

- **Wiener Schnitzel von Schwein** – dazu Pommes Frites und Zitrone
- **Kross gebratenes Saiblings Filet** – serviert mit Kartoffel, Kräuterbutter und frischem Gemüse
- **Gebratene Brust vom Freilandhuhn** – serviert auf feiner Kräutersauce, dazu Reis, Kartoffel und frisches Gemüse
- **Filetspieß** – Schweinsmedaillons, Zwiebel, Speck und Paprika am Spieß, dazu Pommes Frites und knackiges Gemüse
- **Mayr's Burger** (180g) – Bio Rinderfilet Patty, Zwiebel, Bacon, Salat und Tomate, dazu Pommes und Dip
 - » **Veggie/Vegan Variante:** Die Alternative zur Hauptspeise
- **Gemüse Kartoffel Pfanne** – knackiges Gemüse und kross angebratene Erdäpfelscheiben im Pfandl serviert
- **Vegetarische Tortelloni** – in feiner Sahne- Champignonsauce

DIE DESSERTS

- **Lauwarmer Schokokuchen** – überzogen von warmer Vollmilchschokolade, fein garniert mit Vanilleeis und Schlagobers
- **Gebackene Apfelringe** – mit Zimtzucker und Vanilleeis
- **Eis Palatschinke** – luftige Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis, überzogen von Schokoladensauce, serviert mit Schlagobers und fein garniert
- **Mayr's Pofesen Spieß** – gefüllt mit Marillen- und Powidl marmelade, sowie Nutella – fein garniert mit Zimtzucker und Obershaube
- **Weihnachtlicher Schokospitz** – mit Joghurt Mandarineneis
- **Hausgemachte Kardinalschnitte** – flaumiges Volleibiskuit mit luftig leichter Schneemasse, gefüllt mit Obers Creme

IHR PROFI WENNS UMS FEIERN GEHT!



WeihnachtsMenü **zwei** » ab € 33,-



„Wir servieren –
Sie brauchen nur mehr
genießen!“

Gedeck » € 3,50 pro Person
(obligatorisch bei allen Menüs)

3 Gänge » € 33,- pro Person
(Suppe, Hauptspeise & Dessert)

3 Gänge » € 38,- pro Person
(Vorspeise, Hauptspeise & Dessert)

4 Gänge » € 43,- pro Person
(Vorspeise, Suppe, Hauptspeise & Dessert)



IHR PROFI WENNS UMS FEIERN GEHT!



WEIHNACHTSMENÜ 2



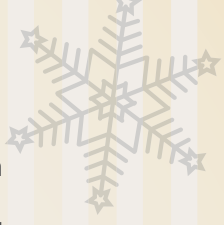
» bitte auf 2 gemeinsame Vorspeisen, 1 Suppe, 2 Hauptspeisen und 1 Dessert einigen. (vegetarische und vegane Gerichte gibt es zusätzlich auf Wunsch)

DAS GEDECK



- Knuspriges Gebäck mit gesalzener Butter und Hummus mit Chili Öl

DIE VORSPEISEN



- **Beef Tatar** – würziges Tatar aus feinstem Bio Rindfilet nach streng geheimen Rezept unserer Chefin, dazu Butter und Toastbrot
 - **Burrata im Rucola Nest** – fein garniert mit Balsamicoessig und Kirschtomaten
 - **Weihnachtlicher Honigschinken** – mit Oberskren
 - **Superfood Salat** – bunter Blattsalat mit Parmesan und Cherry Tomaten, kurz gebratener Kürbis und Feta
 - » **Veggie/Vegan Variante:** – mit Datteln statt Feta
- 

DIE SUPPEN

- **Kräftige Rindsuppe** – mit hausgemachten Frittaten
 - **Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis** – mit Croutons und Obershaube
 - **Wildpüreesuppe** – mit Sauerrahm, Cognac, Champignons, serviert mit Croutons und Obershaube
- 
- 

DIE HAUPTSPEISEN

- **Cordon Bleu von der Pute** – mit Pommes Frites und Preiselbeere
 - **Kross gebratenes Saiblings Filet** – serviert mit Kartoffel, Kräuterbutter und frischem Gemüse
 - **Weihnachtliche Bauernentenbrust** – in Waldhonigbeize serviert auf deftigem Saftl, dazu Semmelknödel und Blaukraut
 - **Jägerpfandl** – gegrillter Schweinerücken in feiner Schwammerlsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeere
 - **Zwiebelrostbraten von der Beiried** – serviert in sämiger Sauce, dazu Bandnudeln und Röstzwiebel
 - » **Veggie/Vegan Variante:** Die Alternative zur Hauptspeise
 - **Gemüse Kartoffel Pfanne** – knackiges Gemüse und kross angebratene Erdäpfelscheiben im Pfandl serviert
 - **Vegetarische Tortelloni** – in feiner Sahne- Champignonsauce
- 
- 

DIE DESSERTS

- **Lauwarmer Schokokuchen** – überzogen von warmer Vollmilchschokolade, fein garniert mit Vanilleeis und Schlagobers
 - **Gebackene Apfelringe** – mit Zimtzucker und Vanilleeis
 - **Eis Palatschinke** – luftige Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis, überzogen von Schokoladensauce, serviert mit Schlagobers und fein garniert
 - **Mayr's Pofesen Spieß** – gefüllt mit Marillen- und Powidlarmelade, sowie Nutella – fein garniert mit Zimtzucker und Obershaube
 - **Weihnachtlicher Schokospitz** – mit Joghurt Mandarineneis
 - **Hausgemachte Kardinalschnitte** – flaumiges Volleibiskuit mit luftig leichter Schneemasse, gefüllt mit Obers Creme
- 

IHR PROFI WENNS UMS FEIERN GEHT!



WeihnachtsMenü **drei** » ab € 42,-



„Wir servieren –
Sie brauchen nur mehr
genießen!“

Gedeck » € 3,50 pro Person
(obligatorisch bei allen Menüs)

3 Gänge » € 42,- pro Person
(Suppe, Hauptspeise & Dessert)

3 Gänge » € 47,- pro Person
(Vorspeise, Hauptspeise & Dessert)

4 Gänge » € 54,- pro Person
(Vorspeise, Suppe, Hauptspeise & Dessert)



IHR PROFI WENNS UMS FEIERN GEHT!



WEIHNACHTSMENÜ 3

» bitte auf 2 gemeinsame Vorspeisen, 1 Suppe, 2 Hauptspeisen und 1 Dessert einigen. (vegetarische und vegane Gerichte gibt es zusätzlich auf Wunsch)

DAS GEDECK

- Knuspriges Gebäck mit gesalzener Butter und Hummus mit Chili Öl

DIE VORSPEISEN

- **Beef Tatar** – würziges Tatar aus feinstem Bio Rindfilet nach streng geheimen Rezept unserer Chefin, dazu Butter und Toastbrot
- **Burrata im Rucola Nest** – fein garniert mit Balsamicoessig und Kirschtomaten
- **Weihnachtlicher Honigschinken** – mit Oberskren
- **Superfood Salat** – bunter Blattsalat mit Parmesan und Cherry Tomaten, kurz gebratener Kürbis und Feta
» **Veggie/Vegan Variante:** – mit Datteln statt Feta

DIE SUPPEN

- **Kräftige Rindsuppe** – mit hausgemachten Frittaten
- **Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis** – mit Croutons und Obershaube
- **Wildpüreesuppe** – mit Sauerrahm, Cognac, Champignons, serviert mit Croutons und Obershaube

DIE HAUPTSPEISEN

- **Tomahawk Krone vom Schwein** – angerichtet auf Speckbohnen, dazu Bratkartoffel, Jus und bunter Salatteller
- **Kross gebratenes Saiblings Filet** – serviert mit Kartoffel, Kräuterbutter und frischem Gemüse
- **Weihnachtliche Bauernentenbrust** – in Waldhonigbeize serviert auf deftigem Saftl, dazu Semmelknödel und Blaukraut
- **Medaillons vom Hirschrücken** – mit Butter-Nusskruste, dazu reichen wir Kürbisgeschwenkte Gnocchi und Blaukraut
- **Zwiebelrostbraten von der Beiried** – serviert in sämiger Sauce, dazu Bandnudeln und Röstzwiebel

» **Veggie/Vegan Variante:** Die Alternative zur Hauptspeise

- **Gemüse Kartoffel Pfanne** – knackiges Gemüse und kross angebratene Erdäpfelscheiben im Pfandl serviert
- **Vegetarische Tortelloni** – in feiner Sahne- Champignonsauce

DIE DESSERTS

- **Lauwarmer Schokokuchen** – überzogen von warmer Vollmilchschokolade, fein garniert mit Vanilleeis und Schlagobers
- **Gebackene Apfelringe** – mit Zimtzucker und Vanilleeis
- **Eis Palatschinke** – luftige Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis, überzogen von Schokoladensauce, serviert mit Schlagobers und fein garniert
- **Mayr's Pofesen Spieß** – gefüllt mit Marillen- und Powidl marmelade, sowie Nutella – fein garniert mit Zimtzucker und Obershaube
- **Weihnachtlicher Schokospitz** – mit Joghurt Mandarineneis
- **Hausgemachte Kardinalschnitte** – flaumiges Volleibiskuit mit luftig leichter Schneemasse, gefüllt mit Obers Creme

IHR PROFI WENNS UMS FEIERN GEHT!



DAS SORGLOSPAKET

Unsere Getränkepauschale



INKLUDIERT SIND:

- 
- Gösser Tankbier
 - Gösser Zwickl
 - Gösser Alkoholfrei
 - Weihenstephan hefetrübes Weißbier
 - Weihenstephan hefetrübes alkoholfrei
 - Veltliner Spritzer
 - Zweigelt Spritzer
 - Mineralwasser still/prickelnd
 - Coca Cola
 - Coca Cola zero
 - Pago Johannisbeere/Pflaume/Multivitamin
 - Apfelsaft und Orangensaft
 - Espresso/Verlängerter/Cappuccino
 - Tee
 - Grüner Veltliner
 - Zweigelt
- 



Pro Person € 25,- / 4 Stunden

Jede weitere Stunde € 5,- pro Person



„SCHLAFMÖGLICHKEIT BEI UNS IM HAUS“



UNSERE KAPAZITÄTEN

• Cafe	20 Personen
• Nebenzimmer	25 Personen
• Gaststube	25 Personen
• Brauerei	25 Personen
• DAS 4055	30 Personen
• Restaurant	35 Personen
• Wintergarten	60 Personen
• Saal	350 Personen



„SCHLAFMÖGLICHKEIT BEI UNS IM HAUS“



der Wintergarten
» bis 60 Personen



der Saal
» bis 350 Personen

IHR PROFI WENNS UMS FEIERN GEHT!



die Brauerei

» bis 25 Personen



Gasthof
Mayr

IHR PROFI WENNS UMS FEIERN GEHT!



design by
art74.at

Gasthof
Mayr

Gasthof Mayr GmbH
07229 88 903 Puckinger Strasse 2 A-4055 Pucking
www.gasthof-mayr.at