

HOCHZEIT FEIERN

beim



Fischerwirt
HOTEL • RESTAURANT

Hotel-Restaurant Fischerwirt e.U. | Wolfgang Reinprecht
Bahnhofstr. 40, 8112 Gratwein-Strassengel | Tel: 03124/51276
fischerwirt@aon.at | www.hotel-fischerwirt.com

*Stilvolles Ambiente für Augenblicke,
die zeitlebens prägend bleiben.*



*Es gibt einen Tag, da geht man Seite an Seite
der Zukunft entgegen und ein einfaches
„ Ja“ verschönert das ganze Leben.*

Wir geben unsere 25 jährige Erfahrung gerne an Sie weiter !

Ihre Hochzeitsfeier in unseren erfahrenen Händen, wird nicht nur für Sie zum schönsten Tag, sondern auch für Ihre Gäste ein besonderes Erlebnis. Wir machen das Beste mit Begeisterung für Sie.



Ihre Ansprechpartner :

Wolfgang Reinprecht
0664/3935672

Andrea Reinprecht
0664/3925152

**Hotel-Restaurant Fischerwirt e.U. | Wolfgang Reinprecht
Bahnhofstr. 40, 8112 Gratwein-Strassengel | Tel: 03124/51276
fischerwirt@aon.at | www.hotel-fischerwirt.com**

Gartenempfang

Entspannter Smalltalk und Erfrischung im idyllischen Gastgarten



Nach der Trauung genießen unser Gäste gerne die angenehme Atmosphäre bei einem Stehempfang im herrlichen Gastgarten. Ein lockeres Zusammentreffen mit Erfrischungsgetränken, bevor der Einzug des Brautpaares in den Festsaal erfolgt.

Dieser Empfang eignet sich unter anderem auch perfekt zur Zeitüberbrückung, falls das jung vermählte Ehepaar noch Fotos schießen möchte.

Bei längeren Überbrückungspausen empfehlen wir die Hochzeitsgäste mit Fingerfoods oder steirischen Häppchen zu verköstigen.

Aperitif - Auswahl Preise gültig für 2023

Glas Original Prosecco, Valdobbiadene auf Wunsch mit Holundersirup	4,90
Glas südoststeirischer Uhudler Frizzante	4,90
Muskateller trocken Weingut - verschiedene aus der Südsteiermark	4,90
Glas Wermut mit Eis & Zitrone - Weingut Scheucher	4,60
Italien Spritz - mit Tonic & Eis - alkoholfrei	4,90
Campari Soda oder Orange	4,50 / 4,90

„Regen bringt Segen“ ...

Falls das Wetter einmal einen kleinen Strich durch die Rechnung macht – bei uns kein Problem : Der Gastgarten ist zum Teil überdacht und wettersicher !

Gartenempfang



Häppchen zum Stehempfang (bitte 4 auswählen)

kalt

- Mousse vom geselchten Schinken und Kren | Vogerlsalat | Radieschen
 - Schinkenröllchen | Topfen - Nussfülle | frische Kresse
 - Tramezziniröllchen | Ricotta | Prosciutto
 - Antipasti-Sulzerl | Balsamico-Vinaigrette
 - Sülzchen vom geräuchertem Karpfen | Kernölmousse
 - Tomaten Mozzarella Törtchen | Basilikumpesto
 - Räucherlachstartare | Weißbrot
 - Roastbeefröllchen "Rembrandt" (Gervais | Ananas)
 - Schafkäseterrine | Pumpernickel
 - Bauernsülzchen | Kernöl - Vinaigrette | Zwiebel | Ei
 - Zucchinihälbchen | Frischkäse | Garnele
 - Mousse von der Räucherforelle

warm

- Weizer Schafskäse | Kürbiskernmantel | Vogerlsalat | Dressing | Kernöl
 - Gegrillter Steirerkas | Vulcanoschinkenmantel
- Ofenkartoffel | Creme fraiche | Räucherlachsstreifen
 - Kernöleierspeis | Speckjulienne
 - Gekochtes Rindszüngerl | Apfelkren
 - Garnelenspießchen | süß- scharfer Dip
- Garnelen im Tempurateig | pikantes Ananas-Chutney
 - Bruschetta | Hühnerleberparfait
 - Bruschetta | Tomaten | Basilikum
 - Bruschetta | Birne | Gorgonzola



Ob grössere oder kleinere Festlichkeiten...

Der Panthersaal

Durch mobile Raumteiler ist eine variable Gliederung von 50 bis 150 Sitzplätzen inkl. Bühne und Tanzfläche möglich. Die Ausstattung erfolgt mit runden Banketttischen, Blöcken oder U-Tafel - je nach belieben. Die verschiedenen Champagner- und Brauntöne in Kombination mit goldenen Stoffen gleichen sich perfekt jeder Farbgestaltung von Festtafeln an. Durch Unterstützung von neuesten Beleuchtungskörpern sind zahlreiche Farb- und Lichteffekte realisierbar.



**...in gemütlicher Atmosphäre
mit einer exklusiv gedeckten Tafel bieten wir Ihnen die optimale Möglichkeit
Ihre Hochzeitsfeier auszurichten. Verschiedene einladende Räumlichkeiten
von 10 - 150 Personen bieten den optimalen Rahmen dazu**

Ob grössere oder kleinere Festlichkeiten...

gwoelb2.0 – Kulinarik mit Style

eine ganz außergewöhnliche Hochzeitslocation...

Auf 150 m² erstrecken sich der moderne Bar-, Lounge- u. Restaurantbereich, die in den trendigen Farben weiß und creme eingerichtet wurden und exzellent mit den originalen Steinmauern harmonieren.



Das gwoelb2.0 ist besonders für Hochzeiten bis 45 Personen mit Tanzfläche und Musik geeignet, wobei die Gäste vor allem von der gemütlichen, familiären Atmosphäre und von der direkt angrenzenden Bar begeistert sind.

Ob grössere oder kleinere Festlichkeiten...

Kernstockstüberl

Ein Original aus dem Jahre 1911

Die originalen Wandmalereien und die dunklen geschnitzten Wandvertäfelungen schaffen mit einer schön gedeckten Tafel eine heimeliges Ambiente. Vom Heimatdichter und Pfarrer Ottokar Kernstock im Erbauungsjahr 1911 eingeweiht, ist es der ideale Rahmen für kleinere Hochzeiten von 10 bis 35 Personen ohne Tanzfläche und Musik.



Eine Location mit
Geschichte und Charakter

Gerne stellen wir Ihnen diese außergewöhnliche Räumlichkeit
auch für diestandesamtliche Traung zur Verfügung.
€ 500,-

Hochzeitsmenü

Ganz individuell nach Ihren Wünschen

Das Hochzeitsmenü, gepaart mit unserem Bankettservice wird zum Genuss für Ihre Gäste und soll einen Höhepunkt ihrer Hochzeitsfeier darstellen. Aus einer großen Auswahl von Vorspeisen, Suppen und Hauptgerichten beraten wir Sie gerne und stellen ganz speziell für Sie und ihre Gäste ein maßgeschneidertes Wunschmenü zusammen.



**Ihr ganz spezielles Hochzeitsmenü –
für jeden Anspruch
und jedes Geldbörserl**

Viele Köche verderben den Brei....

Nicht bei uns! Unser ausgezeichnetes Küchenteam mit zahlreichen Köchen unter der Leitung von Küchenchef Martin Liebscher garantiert Ihnen einen ausgeglichenen Ablauf der Menüfolge und eine frische Zubereitung der Speisen in Topqualität.

Bei uns wird nichts stundenlang vorgegart und aufgewärmt.

Ausgezeichnet mit dem AMA – Gütesiegel für Gastronomiebetriebe verpflichten wir uns, dass wir so weit wie möglich nur Produkte aus der heimischen Landwirtschaft verwenden.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen natürlich auch ein Hochzeitsbuffet an.



**Hochzeitsmenü ab € 45,-
inkl. Gedeck, Stuhlhussen
und Mitternachtsbuffet**

Menüvorschläge

Vorspeisen: bitte nur 1 auswählen

Mousse von Selchschinken und Kren
Blattsalat | Apfelvinaigrette | Radieschen | Karotten | Lauch | Kernöl

Steirischer Vorspeiseteller
Vulcano Rohschinken | weststeirischer Asmontekäse | Schafkäseterrine mit Trauben |
Bauernsülzchen | Kernölvinaigrette | Birkfelder Räucherforelle | Kresse- Oberskren

Mousse von der Birkfelder Räucherforelle | Strudeltulpe

Ildefonso von Räucherlachs & Büffelmozzarella
Zucchinicarpaccio | Tomatenvinaigrette

Oststeirischer Vulcano Rohschinken | Kräutertopfen

Hausgemachte Schafkäseterrine |Trauben | Blattsalatarrangement

Schinkenröllchen | Topfen-Nuß-Fülle

Prosciutto | Honigmelone

Mozzarella mit Tomaten
Ruccola | Balsamico | Olivenöl

Carpaccio vom Rind
Balsamico | Olivenöl | Parmesan

Roastbeef tonnato
Roastbeef | Thunfischsauce | Rucolasalat

Vorspeisen-Duett | Vorspeisen-Trilogie
die Sie nach Ihrem Geschmack zusammenstellen



Hotel-Restaurant Fischerwirt e.U. | Wolfgang Reinprecht
Bahnhofstr. 40, 8112 Gratwein-Strassengel | Tel: 03124/51276
fischerwirt@aon.at | www.hotel-fischerwirt.com

Menüvorschläge

Suppen: bitte max. 3 auswählen

Kräftige Rindsuppe
Frittaten | Leberknödel | Grießnockerl | Fleischstrudel
Steirische Rahmsuppe | Schwarzbrotwürfel
Ausseer Käsecremesuppe | Weißbrotwürfel
Cappuccino von der Kapuzinerkresse | Topfen - Paradeisnockerl
Cremesuppe aus frischen Paradeisern | Obers | Wacholderschnaps
Cremesuppe vom Muskatkürbis | Sterznockerl | Kernöl
Krenschaumsüppchen | Räucherforelle | Kräuterknusperbrot
Kukuruzschaumsuppe | Speck-Julienne
Cremiges Süppchen vom oststeirischen Thermenspargel | Kartoffelheu (nach Saison)
Knoblauchcremesuppe | Weißbrotcroustons
Getrüffelte Kartoffelcremesuppe | fritierter Sellerie
Scharfe Kurkuma - Ingwerschaumsuppe | Shrimps

Hauptgerichte: bitte max. 3 auswählen

Heimischer Fisch & Meer

Kulmer Fisch, Birkfeld

Zanderfilet gebraten | Knoblauchbutter | heurige Rosmarinkartoffel
Zanderfilet gebraten | rote Rüben | Krensauce | Schmelzkartoffeln
Filet vom Saibling gebraten | Süßkartoffelpürree | Gemüsebouquet
Lachsforellenfilet | Rahmpolenta | Welschrieslingsauce | Apfelbalsamessig - Essenz
Forellenfilet | grüne Krensauce | Paradeisrisotto
Forellenfilet | Tomaten - Paprikagemüse | Kartoffelnockerl | Asmontekäse
Filet von der Lachsforelle | Rucolabeet | Knoblauch - Shrimps | Krenpürée

Rotgarnelen aus Wildfang | Weißweinrisotto | Sprossen | Safrancreme

Menüvorschläge

Pute & Huhn

Steirerhuhn Lugitsch - Feldbach

Putenfilet | Wiesenkräuterschaum | Gemüsebouquet | Butterspätzle
Gefülltes Putenfilet | Schafkäse & Kürbiskernpesto | Paradeis - Zucchini-Isotto
Gefülltes Putenschnitzel | Tomaten - Mozzarella - Basilikum | Zucchini-Rahmnudeln
Puten Cordon bleu | Petersilkkartoffeln | Preiselbeer-Apfel
Zartes Hühnerfilet | Natursafterl | Erdäpfelstrudel | Gemüsebouquet
Gebratenes Hühnerfilet | Schwammerlrisotto | Thymianglacé

Schweinefleisch - Herkunft Steiermark

Fleischerei Jöbstl oder Prenner

Cordon bleu | Petersilkkartoffeln | Preiselbeer-Apfel
Hochzeitsschnitzel
mit Schinken & Kräutertopfen gefüllt | Natursafterl | Kümmelkartoffeln
Steirerschnitzel
mit Geselchtem & Kräutertopfen gefüllt | Kürbiskernpanier | Erbsenreis
Schweinsfischerl
Speck - Blätterteigmantel | Natursafterl | mediterranes Gemüse
Medaillons vom steirischen Premiumschwein
Schwammerlcrème | Serviettenknödel | Broccoli | geröstete Mandeln
Schweinelendchen | Pfefferrahmsauce | Kartoffelkroketten

Österreichisches Premium Rind

Mostbraten vom Rind | Brioche-Schnitte
Zwiebelrostbraten von der Beiried | Bratkartoffeln
Schilcherrostbraten von der Beiried | Specknockerl
Rosa gebratene Beiriedschnitte
Zweigelt - Jungzwieberglacé | Rahm - Käsepolenta

Bunter Salatteller | Kürbiskernöl

Menüvorschläge

Desserts: bitte nur 1 auswählen

Schokoladen Mousse Duett
weiß & dunkel | Fruchtspiegel | Schlagobers
Topfenockerl | Nuss-Zuckermantel | Waldbeerkomposition
Himbeer - Tiramisu im Glas
Buttermilchmousse | Erdbeersalat
Gerührtes Zitronensorbet
Zitroneneis | Limetten-Zesten | Rosmarin | Frizzante
Frischer Obstsalat | Sahnehaube
Eisbecher | frische Früchte | Schlagobers

Mitternachtsjause in Buffetform:

Standard:

Gebackene Hühnerkeulen | Gulaschsuppe | Gebäck
Kartoffelsalat | Käferbohnsensalat | mediterraner Bauernsalat

erweiterbar durch:

Schweizer Wurstsalat | pikanter Rindfleischsalat | Nudel-Mayonaisesalat
Schinken und Prosciuttoplatte | Schweinsfischerl im Blätterteig
Roastbeef | Fischplatte | Käseplatte



Hotel-Restaurant Fischerwirt e.U. | Wolfgang Reinprecht
Bahnhofstr. 40, 8112 Gratwein-Strassengel | Tel: 03124/51276
fischerwirt@aon.at | www.hotel-fischerwirt.com

Gestaltung und Dekoration

Alles ist möglich....

Ein perfektes Package, individuell für Sie zusammengestellt, erwartet Sie bei uns. Sie geben die Richtung vor – wir beraten und setzen alles zu ihrer größten Zufriedenheit um.



Ob Sie runde Bankettische oder eine Tafel in U – Form bevorzugen – wir gestalten für Sie einen wunderschön gedeckten Hochzeitstisch mit silbernen Platztellern, Stoffservietten und Kristallgläsern. Auch eine große Auswahl an Kerzenständern oder Teelichthaltern sowie weiße Sesselhussen bieten wir **unentgeltlich** an.



In mehreren Farben haben wir für Sie sogar Tischläufer zur festlichen Gestaltung.

Bei uns brauchen Sie sich nur noch über die Blumendekoration Gedanken zu machen.

Zimmer

Auch der schönste Tag geht einmal zu Ende

Eines unserer Geschenke an Sie und ein kleines Dankeschön.....

Wir laden Sie gerne ein, die Hochzeit in unserem Hause ausklingen zu lassen und die Hochzeitsnacht bei uns zu verbringen.



Einbettzimmer
mit DU, WC und SAT-TV
inkl. Frühstücksbuffet
Preis/Person/Nacht: 49,-

Einbettzimmer
mit DU u. SAT-TV, WC am Gang
inkl. Frühstücksbuffet
Preis/Person/Nacht: 39,-

Zweibettzimmer
mit DU, WC und SAT-TV
inkl. Frühstücksbuffet
Preis/Person/Nacht: 39,-

Zweibettzimmer
mit DU u. SAT-TV, WC am Gang
inkl. Frühstücksbuffet
Preis/Person/Nacht: 32,-

Doppelbettzimmer
mit DU, WC und SAT-TV
inkl. Frühstücksbuffet
Preis/Person/Nacht: 45,-

Dreibettzimmer
mit DU u. SAT-TV, WC am Gang
inkl. Frühstücksbuffet
Preis/Person/Nacht: 27,-

Dreibettzimmer
mit DU, WC und SAT-TV
inkl. Frühstücksbuffet
Preis/Person/Nacht: 40,-

Preise gültig ab Jänner 2023

Gitterbett/Nacht: 12,-

Hund/Nacht/ohne Verpflegung: 7,-

örtliche Nächtigungsabgabe/Pers.: 2,50

Ihre Gäste sind auch unsere Gäste !

20 Hotelzimmer laden zum Bleiben ein. Außerdem erhalten Ihre Gäste natürlich oben stehende Sonderpreise.

Specials - Inklusive

Gratis, aber nicht umsonst :

Ausreichend Parkplätze – sollte einer ihrer Gäste vielleicht zu tief ins Glas geschaut haben, so kann er auch sein Fahrzeug bis zum nächsten Tag stehen lassen.

Keine Raummiete bzw. Reinigungsgebühren oder sonstige Benützungskosten

Kinderspielplatz

Gerne gestalten wir für Sie einen Kinderspieletisch

Gartenanlage für Gruppen- oder Brautfotos

Zahlreiche Tipps, Tricks und Adressen – alles was man für die Hochzeit braucht



Standesamt - Kirche

Standesämter in unserer Nähe:

Gratwein - Straßengel:

Frau Knall Monika, Tel.: 03124/51300-305
Herr Schneider Gerhard, Tel.: 03124/51300-320

Gratkorn:

Frau Schwab Karin, Tel.: 03124/22201-516
Frau Totter Andrea, Tel.: 03124/22201-511
Frau Kerbler Michaela, Tel.: 03124/22201-520

Kirchen in unserer Umgebung:

Pfarrkirche Gratkorn:

Mag. P. Benedikt Fink Ocist, Tel.: 0676/8742 6099

Pfarrkirche Gratwein - Wallfahrtskirche Maria Strassengel - Zisterzienserstift Rein:

Sekretariat Frau Magg Nicole, Tel.: 0676/87426722

Wichtige Zusatzinfos

Floristik:

Bei der Gestaltung Ihres Blumenschmucks stehen Ihnen unsere Partner mit kreativen Ideen gerne zur Seite. Die Kosten für die Fertigung der Dekoration hängt von Ihren Wünschen und Anforderungen ab.

Blumen POSCH, 8112 Gratwein-Strassengel, Bahnhofplatz 3, Tel.: 03124/51366

blatt & blüte, 8111 Gratwein-Strassengel, Grazer Str. 88, Tel.: 03124/53200

Blumen Krammer, 8121 Deutschfeistritz 28, Tel.: 03127/41216

Floristik Obendrauf, 8010 Graz, Jahngasse 9, Tel.: 0316/823224

Hochzeitstorte:

Cafe Konditorei HANDL, 8101 Gratkorn, Parksiedlung 5, Tel.: 03124/22850

Das Dessert - Alexandra Pürschl, 8103 Gratwein-Straßengel, Selenz 289, Tel.: 0664/4053008

Eheringe:

Juwelier Johann, 8101 Gratkorn, Brucker Str. 20, Tel.: 03124/22320

Fotograf:

Katrin Fuxjäger Fotografie, 8113 St. Oswald bei Plankenwarth,
St. Oswald 254, Tel.: 0664/1405387

Foto Donner, 8112 Gratwein, Bahnhofstr. 15, Tel.: 03124/51292

Papeterie:

Innotum - Stefanie Fink, 8113 St. Oswald bei Plankenwarth, St. Oswald 54, Tel.: 0676/3640394

Visagistik:

Schönheitsgefühl - Sabine Raninger, 8113 St. Oswald, St. Oswald 9/5, Tel.: 0664 130 64 82
kommt gerne zum Schminken zu Euch nach Hause oder zu uns ins Hotel

Friseurstudio:

Friseurstudio NIVA - 8113 St. Oswald bei Plankenwarth, St. Oswald 100/2, Tel.: 03123/3204
kommt gerne zum Stylen zu Euch nach Hause oder zu uns ins Hotel



Diese Liste soll für Sie nur als kleine Hilfe dienen. Mit diesen Institutionen und Firmen haben wir in der Vergangenheit sehr gute Erfahrungen gemacht. Sollten sie noch andere Zusatzinfos brauchen, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

*Liebe ist das einzige, das wächst,
indem wir es verschwenden*

Richarda Huch

Unser Geschenk zum 1. Jahrestag ihrer Hochzeit

Lassen Sie am 1. Hochzeitstag
ihre schöne Feier Revue passieren und besuchen Sie uns.

Ein speziell gedeckter Tisch erwartet Sie
und zum 4 – gängigen Abendmenü laden wir Sie herzlich ein.



Hotel-Restaurant Fischerwirt e.U. | Wolfgang Reinprecht
Bahnhofstr. 40, 8112 Gratwein-Strassengel | Tel: 03124/51276
fischerwirt@aon.at | www.hotel-fischerwirt.com