

COCKTAIL

MENU HIGHLIGHTS

LIVE COOKING

<p><b>16. FEBRUAR</b> <b>Wia da hoam</b> <i>klassische österreichische hausmannskost</i></p>	<p>apple fizz</p>	 <p>kartoffelcremesuppe mit majoran und vulcano speckchips saures rindfleisch vom tafelspitz käferbohnen, roter zwiebel und kernöl heimische fisch variationen zwiebelrostbraten vom almochsen braterdäpfel und speckbohnen</p> 	<p>glasierte kalbshaxe erdäpfelstampf und geschmorte schwarzwurzel</p>
<p><b>09. MÄRZ</b> <b>Herings-schmaus</b> <i>gourmet heringschmaus</i></p>	<p>kir royal</p>	 <p>clam chowder: muschelsuppe mit käsekrusteln geräucherte und hausgebeizte fisch spezialitäten wildhonig-senfsauce und pumpernickel heringssalat, klassisch und mit roten rüben austernstation – fine de claire austern mit klassischen beilagen legendary BBQ grill surf &amp; turf</p> 	<p>norwegischer lachs in folie gegart mit wurzelgemüse</p>
<p><b>06. APRIL</b> <b>Tutto bene italian vibes</b> <i>italienische köstlichkeiten</i></p>	<p>negroni</p>	 <p>zuppa toscana: italienische brotsuppe mit cannellini bohnen, guanciale, erdäpfel und kohlrabi carpaccio di manzo: carpaccio vom almochsen rinderfilet mit pinienkernen, rucola und basilikum arancini: gebackene reisbällchen, gefüllt mit gehacktem fleisch, pancetta, erbsen und tomaten calamari siziliana: gefüllter tintenfisch mit tomaten und olivenöl vergine</p> 	<p>farsu magru: sizilianischer rinderrollbraten</p>
<p><b>11. MAI</b> <b>Muttertags-brunch</b> <i>alles für die mama</i></p>	<p>erdbeer basilito mojito</p>	 <p>morchelrahmsuppe, kürbiskern-baguettechips und kerbelöl beef tartar vom heimischen rind essigschwammerl und gekochtes wachtelei kalbsrollbraten, erdäpfelpüree und erbsengemüse marchfelder spargel, petersilienerdäpfel und kleines kalbswienerschnitzel</p> 	<p>beiriedschnitte erdäpfelgratin und schmorgemüse</p>
<p><b>14. SEPTEMBER</b> <b>Orient Express</b> <i>eine lukullische reise von paris nach istanbul</i></p>	<p>orient express martini</p>	 <p>bouillabaisse: französische fischsuppe mit rouille und weißbrot börek: mit fleisch, käse und spinat gefüllte strudelteigtascherl coquille saint-jacques: carpaccio von jakobsmuscheln mit passionsfrucht und limette manti: hackfleisch gefüllte teigtaschen, jogurtsauce und paprikabutter</p> 	<p>kuyu kebabi: geschmortes lamm mit jogurtsauce serviert im fladenbrot</p>
<p><b>19. OKTOBER</b> <b>Wald &amp; Wiese</b> <i>eine kulinarische symphonie aus österreichs wäldern und wiesen</i></p>	<p>pear drink</p>	 <p>pilz consommé mit kräutertascherl gebeiztes rinderfilet marinierter kürbis und rote rübe wildragout, serviettenknödel und rotkraut saiblingsfilet, wiesenkräuterpesto und petersilienerdäpfel</p> 	<p>rosa gebratener hirschrücken erdäpfelknödel</p>
<p><b>16. NOVEMBER</b> <b>Best of brunch</b></p>	<p>bellini</p>	 <p>die beliebtesten gerichte der brunch saison wir freuen uns sehr, sie beim kulinarischen saisonabschluss der brunchsaison 2025 begrüßen zu dürfen!</p> 	

**JEDER BRUNCH** mit hausgemachten mehlspeisen, desserts, fruchten und schokobrunnen

**PREISE:** alle brunch menü highlights (ausgenommen gourmet herings-brunch),

live cooking und alle speisen am buffet, inklusive dessert € 59,- pro person, exklusive getränke

**gourmet herings-brunch:** heringschmaus, live cooking und alle speisen am buffet, inklusive dessert € 95,- pro person / exklusive getränke

# Sunday Brunch 2025

## SUNDAY BRUNCH IM STILVOLLEN AMBIENTE DES HOTEL BÖHLERSTERN

nur 1x im monat, jeweils von 12:00 bis 15:00 uhr

### PREISE PRO PERSON

**BRUNCH € 59,-** brunch menü highlights, live cooking und alle speisen am buffet, inklusive dessert  
exklusive getränke (ausgenommen gourmet herings-brunch)

**GOURMET HERINGS-BRUNCH € 95,-** heringsschmaus, live cooking und alle speisen am buffet, inklusive dessert, exklusive getränke

**KINDER € 25,-** für kinder von 6 bis 12 jahren / kinder bis 5 jahre sind gäste des hauses

**KULINARIK ANGEBOT** neben den menü highlights bietet das buffet ein grundsortiment an speisen für jeden geschmack:  
ein reichhaltiges antipasti buffet, suppen, österreichische klassiker, vegetarische speisen,  
hausgemachte mehlspeisen uvm.

### RESERVIERUNG 03862 20 63 75

eine zeitgerechte tischreservierung sichert ihnen zuverlässig einen platz beim brunch  
bis 7 tage vor dem brunch ist die stornierung kostenfrei,  
danach werden 50% des gesamtpreises in rechnung gestellt  
bei reservierungen ab 6 personen garantie mit kreditkarte



### HOTEL BÖHLERSTERN

Friedrich-Böhler-Straße 13 / 8605 Kapfenberg / 0043 3862 206 375

reception@boehlerstern.at / event@boehlerstern.at / www.boehlerstern.at

📍 Hotel Böhlerstern 📞 HR Böhlerstern 📷 hotel\_boehlerstern

### RESTAURANT BACHSTELZE

0043 3862 207 766 / post@bachstelze.at

📍 Restaurant Bachstelze 📷 bachstelze\_boehlerstern



<https://my.panoroom.at/de/tour/hotel-boehlerstern>  
virtueller rundgang durch das hotel

