



Raus aus dem Alltag, rein ins Feiern!

Jetzt
anfragen:

+43 (0) 5 7083 370
bruck@jufahotels.com

**Besondere Anlässe verdienen
einen besonderen Rahmen!**

**Das JUFA Hotel Bruck an der
Mur*** ist die ideale Location
für Feste & Feiern aller Art und
Größe - mit top Infrastruktur!**

Bei uns findet jeder Anlass den passenden Raum. Fürs leibliche Wohl ist natürlich bestens gesorgt: von herzlich bis fein, von Buffet bis Menü. Und damit auch die kleinen Gäste voll auf ihre Kosten kommen, warten Spiel & Spaß im In- und Outdoor-Kinderspielbereich, eine Kegelbahn, ein großer Außenbereich und vieles mehr!

Kontaktieren Sie uns gerne – wir erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot, ganz nach Ihren Wünschen!



Anfragen & Reservierung:

JUFA Hotel Bruck an der Mur***
Stadtwaldstraße 1 | 8600 Bruck an der Mur
bruck@jufahotels.com | jufahotels.com/bruck

Menü-Impressionen im

JUFA Hotel

Bruck an der Mur***

Buffet Weitental

Salatbuffet
mit Brot, Gebäck
& Butter

2 Suppen

3 Hauptspeisen
mit Beilagen

1 Dessert

€ 34,90

pro Person

Buffet Schweizeben

Salatbuffet
mit Brot, Gebäck,
Butter & Aufstrichen

2 Vorspeisen

2 Suppen

4 Hauptspeisen
mit Beilagen

2 Desserts

€ 39,90

pro Person

Buffet Hochanger

Aperitif

Salatbuffet
mit Brot, Gebäck,
Butter & Aufstrichen

2 Vorspeisen

2 Suppen

4 Hauptspeisen
mit Beilagen

2 Desserts

Käsebrett

€ 44,90

pro Person



**Feiern ist keine Frage des Anlasses,
sondern der Einstellung.**

Ihr Fest, Ihre Wahl!

JUFA Hotel Bruck an der Mur***

Vorspeisen

Forellenmouse im Glas mit Weißbrot
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Pesto
Prosciutto mit Melone
Beef Tartar mit Kapern und Toast
Gratinierter Ziegenkäse

Hauptspeisen (Fleischgerichte)

Burgunder Braten mit hausgemachten Spätzle und Rotkraut
Schweinsbraten mit Knödel und Kraut
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Kroketten
Forelle „Müllerin Art“ mit mediterranem Gemüse und Petersilienkartoffeln
Wiener Schnitzel vom Schwein, Pute oder Huhn mit Petersilienkartoffeln oder Reis
Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren (kalt)
Gebratene Entenbrust mit Rotkraut und Weinviertler Kartoffelknödel
Picatta Milanese mit Spaghetti und Tomatensauce

Suppen

Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl
Leberknödel | Grießnockerl | Frittaten | Kaspressknödel | Fleischstrudel
Zwiebelsuppe mit Käseecken
Minestrone
Cremesuppe je nach Saison
Lauchcremesuppe
Tomatencremesuppe
Knoblauchcremesuppe

Vegetarisch | Vegan

Krautfleckerl (vegan)
Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan
Fettuccine Alfredo
Steinpilzrisotto
Spaghetti mit Tomatensauce

Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Topfenstrudel mit Vanillesauce
Strudel je nach Saison
Tiramisu
Buchteln mit eingemachten Kirschen
Griespudding
Bayrische Creme
Joghurt Zitronen Mousse
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
(auch vegan möglich)



Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen.