



Weihnachtsfeiern 2026



Garten-Hotel Ochensberger GmbH

Untere Hauptstraße 181, 8181 St. Ruprecht/Raab, Austria

T. +43 (0) 3178 5132-0 F. +43 (0) 3178 5132-4

gartenhotel@ochensberger.at www.ochensberger.at



Lichterglanz und Düftemeer

Planen und gestalten, erleben und genießen Sie Ihre genussvolle Weihnachtsfeier im Garten-Hotel.
Wir unterstützen Sie mit viel Kompetenz bei der Organisation und kümmern uns mit persönlichem Einsatz und Herzlichkeit um Ihr Wohl.

Genuss mit herzlicher Gastlichkeit

WEIHNACHTLICH GESCHMÜCKTE BANKETTRÄUMLICHKEITEN

Gartenland, 150 m²
Hügel-Wiesenland: 93 m²
Beide Räume kombiniert: 240 m²



SCHMACKHAFTE KULINARIK - AUSGEZEICHNET MIT 2 FALSTAFF-GABELN!

Unser engagiertes Küchenteam ist bekannt für abwechslungsreiche Kreationen und kulinarische Neuheiten. Dabei achten wir sehr auf Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität und verwenden viele Zutaten von heimischen Produzenten und Landwirten.



HERZLICH-EHRLICH-ECHT

Unsere mit Freude und Hingabe gelebte Gastfreundschaft – eben Gastgeber von Herzen.



Bitte lassen Sie Ihre Kolleginnen und Kollegen/Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen aus den angefügten Speisevorschlägen (Vorspeise-Suppe-Hauptspeise-Dessert) wählen.

Eine detaillierte Bestellung pro Person schicken Sie uns bitte 10 Tage vor Ihrer Feier per Mail zu.

Teilen Sie uns Unverträglichkeiten bitte bereits im Voraus mit. Gerne nehmen wir darauf Rücksicht.

VORSPEISEN

Beef Tatar vom heimischen Jungrind mit Senf-Kaviar, Rotwein-Zwiebeln und Avocado-Creme

Lachs-Sashimi mit Ingwer, Wasabi und roter Rübe

Ofenkarotten-Stampf mit Erbsen, Süßkartoffel-Linsen und Falafel (vegan möglich)

SUPPEN

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Brombeer-Gel (vegan möglich)

Kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten oder Gemüse-Grießnockerl

HAUPTGERICHTE

Filetsteak vom heimischen Jungrind, 220g mit Pfeffersauce, Rosmarinerdäpfeln und buntem Röstgemüse (Aufpreis: 18,00 € / Person)

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Tomaten-Pesto und Mangold-Erdäpfeln

Gebratene Hühnerbrust-Suprême mit Wermutsauce und orientalischen Gemüse-Linsen

Rosa gebratenes Hirschrücken-Steak mit Maroni und getrüffelten Pljukanci

Geschmorter Kalbs-Tafelspitz mit Wurzelgemüse-Ragout und gebratener Roulade von der weißen Polenta

Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

Rosa gegarte Lammkeule mit Brombeer-Jus, Mandel-Brokkoli und gebratener Roulade von der weißen Polenta

Gegrilltes Melanani-Steak mit pikantem Früchte-Jambalaya (vegan)

Getrüffelte Istrische Pljukanci mit gebratener Dill-Zucchini (vegetarisch)

DESSERTS

Lebkuchen-Tiramisu mit Zwergorangen und Yuzu

Zartbitter-Schokoladen-Mousse mit Pekannuss-Krokant und Himbeer-Sorbet

Winterlicher Zwetschken-Apfelstrudel mit Eierlikör-Creme

San Sebastian Cheesecake mit Maracuja und Pistazien-Eis

MENÜPREISE pro Person inkl.:

Kompetente Veranstaltungsberatung während Ihrer Vorbereitungszeit.

Nutzung der reservierten, stilvoll geschmückten Räumlichkeit mit festlichem Tischschmuck.

3-GÄNGE MENÜ 48,00 €

(mit Filetsteak: 66,00 €)

mit Suppe, Hauptspeise, Dessert

3-GÄNGE MENÜ 55,00 €

(mit Filetsteak: 73,00 €)

mit Vorspeise, Hauptspeise, Dessert

4-GÄNGE MENÜ 63,00 €

(mit Filetsteak: 81,00 €)

mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert

GEDECK 3,10 €

ALL INCLUSIVE PREISE

Das All inclusive Paket inkludiert sämtliche Tischgetränke, wie alkoholfreie Getränke, ausgewählte Flaschenweine, Weinmischgetränke, Bier, Kaffee und Tee. (ausgenommen Sekt, Spirituosen und Cocktails)

3-GÄNGE MENÜ 95,00 €

(mit Filetsteak: 113,00 €)

mit Suppe, Hauptspeise, Dessert

3-GÄNGE MENÜ 101,00 €

(mit Filetsteak: 119,00 €)

mit Vorspeise, Hauptspeise, Dessert

4-GÄNGE MENÜ 109,00 €

(mit Filetsteak: 127,00 €)

mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert

Räumlichkeiten



„GLASHAUS“ IM RESTAURANT

Größe: 125 m²

max. Personenanzahl: 60

Stimmige Atmosphäre mit mediterranem Flair und moderner offener Architektur inkl. Stein, Holz und Glas. Durch die großen bodentiefen Fensterfronten verschmelzen die Grenzen zwischen drinnen und draußen.



„APFELLAND“ IM RESTAURANT

Größe: 26 m²

max. Personenanzahl: 20

Das Séparée Apfelland schließt an das Glashauss an und bietet sich optimal für kleinere Gesellschaften an, die gerne unter sich bleiben möchten. Das Apfelland kann durch einen transparenten Raumteiler vom Glashauss getrennt werden.



„LANDHAUS“ IM RESTAURANT

Größe: 25 m²

max. Personenanzahl: 23

Gemütliche Nischen ganz in grün und natur. Ideal für Festessen in kleiner Runde.



RAUM „GARTENLAND“

Größe: 150 m²
max. Personenanzahl: 100

Der größte Bankettraum im Garten-Hotel.
Die helle Atmosphäre mit vielen Holzelementen
und einer stilvollen Weihnachtsdekoration sor-
gen für eine besonders behagliche und festliche
Atmosphäre.

Teilbar in:
1 x 70m² (30 Personen)
1 x 80m² (50 Personen)



RÄUME „HÜGELLAND“ UND „WIESENLAND“

Größe: 42 m² und 51m²
max. Personenanzahl:
24 Personen im Hügelland
und 32 Personen im Wiesenland
Hügel-Wiesenland, gesamte Fläche:
60 – 70 Personen

Lichtdurchflutet mit großen,
bodentiefen Fensterfronten.
Kombinierbar mit dem Raum „Gartenland“ ergibt
sich eine Fläche von 240 m² für ca.170 Personen.



Geschenkideen für Ihre Mitarbeiter

„Ochsenberger“ schenken heißt Zeit und Genuss schenken für Körper, Geist und Wohlbefinden.

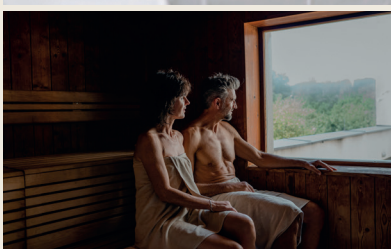
WINTERZAUBER STEIERNESSE

Gönnen Sie Ihrem Team Entspannung und Genuss mit einem Wellnessgutschein für Tageseintritte, auch kombinierbar mit Restaurantleistungen. Im Webshop finden Sie die gesamte „Ochsenberger“ Gutscheine-welt: www.shop.ochsenberger.at

DINNER FOR 2

Aperitif, 4-Gang-Menü, 1 Fl. Qualitätswein

WERTGUTSCHEINE



INDIVIDUELLE GESCHENKPAKETE

Gerne stellen wir auf Anfrage individuelle Geschenkpakete zusammen. Ideen für genussreiche Inhalte:

OCHSENBERGERS REGIODEL

Ochsenbergers hauseigene Delikatessen im Glas.

VINOBLE Traubenkosmetik – für SIE und IHN!

Die südsteirischen Trauben, aus biologischem Anbau, tragen das kostbare OPC, das verjüngend und zell-schützend wirkt.

Die hochwertigen Produkte revitalisieren, beruhigen und sorgen für Ihr Wohlfühl und eine großartige Wirkung. Vinoble Traubenkosmetik wird nicht an Tieren getestet, enthält keine Farb- und Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs und keine Paraffine und Parabene.

STEIRISCHE SCHMANKERL

Kürbiskernöl, Knabberkerne, hochwertige Produkte der Schalkmühle, erlesene Auswahl an steirischen Weinen.

TIPP FÜR EIN BESONDERES WEIHNACHTSGESCHENK

Gutscheine für das Garten.Art-Menü:

Casual fine dining mit natürlichem Charme – verwurzelt – verfeinert – echt.

- 6-gängiges Garten.Art Menü
- jeden Montag, Dienstag und Samstag
- Wahlweise auch mit Weinbegleitung
- Einheitliche Startzeit jeweils um 18 Uhr
- Vegetarisches Menü auf Vorbestellung möglich

EUR 98,00 für das Garten.Art-Menü pro Person

EUR 32,00 Weinbegleitung pro Person (5 Weine)



Stimmungsvolle Rahmenprogramme

Bereiten Sie Ihren Mitarbeitern und Partnern eine besondere Freude mit außergewöhnlichen und zauberhaften Ideen für eine genussvolle Umrahmung Ihrer Weihnachtsfeier!

APERITIF EMPFANG

WERMUTH TONIC je Glas 7,20 €

Wermuth, Tonic, Orangenesten, Rosmarin

GIN BERRY SPRIZZ je Glas 7,20 €

Gin, Wild Berry Tonic, frische Beeren, Soda, Limette

MUSKATELLER FRIZZANTE je Glas 5,50 €

FRIZZANTE AUS WILDEN TRAUBEN je Glas 5,50 €

PUNSCH ODER GLÜHWEIN je Glas 5,40 €

(auch alkoholfrei möglich)

APERITIF EMPFANG MIT STEIRERHAPPEN

Trilogie von mariniertem Schafskäse von den Weizer Schafbauern mit gebratenem Kürbis, hausgemachten Gemüse-Antipasti und einem gefüllten Cornettino.

1 GLAS APERITIF UND 3 HAPPEN PRO PERSON 16,00 €

SAXSOLO

Mit beschwingten Weihnachtsliedern und traditionell besinnlichen Werken, werden Sie vom Saxophon-Solisten Ingo Herzmaier empfangen. Auf Anfrage begleitet er Sie auch sehr gerne während Ihrer gesamten Feier!

ZAUBERSHOW - ZUSEHEN, STAUNEN, ERLEBEN!

Erleben Sie „magic moments“ und lassen Sie sich von den Zauberkünstlern des Trios „Zauberkoffer“ begeistern. Erleben Sie Zauberkunst aus nächster Nähe – für einen „zauberhaften“ Abend.

LIVE ACTS, DIE BEGEISTERN

Sie möchten Ihre Gäste zum Staunen bringen und fröhliche Gesichter sehen? Jakotopia bietet Live-Auftritte mit atemberaubenden Shows, sowie fantasievolle Walking- und Comedian-Acts, die Kreativität und Perfektion in Einklang miteinander bringen.

MUSIKALISCHE UNTERMALUNG

Feine ausgewählte Harfen- und Barmusik zum Genießen und Verweilen, zum Empfang oder zum mehrgängigen Menü.



Details rund um Ihre Weihnachtsfeier

DEKORATION

Unsere Restaurant- und Banketträumlichkeiten erstrahlen im Advent mit stilvoller und festlicher Dekoration, die von unserer Meisterfloristin Petra Hütter mit viel Liebe arrangiert wird. Ihre Menükarten mit festlichem Umschlag erstellen wir mit Ihrem Firmenlogo.

UMWELT

Als umweltzertifizierter Betrieb ist es unser Auftrag, unnötigen Abfall zu vermeiden. Bitte verwenden Sie keine Dekoelemente aus Kunststoff, die wir entsorgen müssen. Andernfalls verrechnen wir dafür Reinigungs- und Entsorgungskosten.

LIVEMUSIK

Bitte beachten Sie, dass wir aus Rücksichtnahme auf unsere übrigen Restaurantgäste in offenen Restaurantbereichen keinerlei Livemusik akzeptieren können.

GARANTIEZAHL

Für unsere Küchenplanung benötigen wir die genaue Gesamtpersonenanzahl bitte bis spätestens 48 Stunden vor Ihrer Ankunft. Diese Angabe gilt für uns als Garantiezahl, die wir Ihnen entsprechend Ihren gebuchten Leistungen in Rechnung stellen. Den Mehraufwand bei einer höheren Personenanzahl verrechnen wir zusätzlich.

SONDERPREISE FÜR ÜBERNACHTUNGEN

inkl. Feinschmecker-Frühstück vom Buffet und Entspannung im Hotel-Spa STEIRNESS „Adults only“

Einzelzimmer 112,00 €

Doppelzimmer pro Person 92,00 €

STORNOBEDINGUNGEN

Mit unserer schriftlichen Bestätigung Ihrer Reservierung versichern wir Ihnen die zugesagte Buchung in unserem Haus. Diese können Sie bis 14 Tage vor Ihrem Termin kostenlos stornieren. Für spätere Rücktritte verrechnen wir Stornogebühren von Ihren gebuchten Leistungen und Arrangements:

Ab 2 Wochen vor Ihrem Termin: 50%

Ab 1 Woche vor Ihrem Termin: 60%

Ab 48 Std. vor Ihrem Termin: 80%

PREISE

Alle Preise und Angebote sind gültig bis auf Widerruf und verstehen sich inkl. MwSt. und allen gesetzlichen Abgaben.

