

# La Gom

SoulFood - Passion - CleanEating

VERANSTALTUNGSSERVICE

---

Schlossrestaurant und WunderBar

Clarissa und Wolfgang Leimbach

Herrengasse 1

8230 Hartberg

+43 660 / 57 94 513

[info@lagom-hartberg.at](mailto:info@lagom-hartberg.at)

[www.lagom-hartberg.at](http://www.lagom-hartberg.at)

## *Wofür wir stehen!*

Qualität vor Quantität. Nachhaltigkeit. Vollwerte, nährstoffreiche Kulinarik.

Kreativität. Feste feiern! Das Allerwichtigste: „Schmeck´n muaß!“



## *This is how we do it!*

Ihr wählt aus der nachfolgenden Liste oder der aktuellen Speisekarte eure kulinarischen Highlights.

Natürlich könnt ihr auch direkt mit euren Wünschen und Ideen zu uns kommen. Frei nach dem

Motto:

„Alles kann, nichts muss!“

Bei einer gemütlichen Tasse Kaffee besprechen wir euer Wunschmenü. Wenn ihr von weiter her seid, können wir euch telefonische Beratung und E-Mail-Kontakt anbieten. Anschließend erstellen wir gerne ein unverbindliches Offert.

Im Rittersaal bieten wir Buffet für bis zu 120 Personen, auf Wunsch mit Showcooking, an. Im Restaurant ist Tischservice bis 50 Personen möglich. Gerne kümmern wir uns um eure Agape, die Pausenverpflegung und Mitternacht-Snacks.

LaGom – Schlossrestaurant und WunderBar – Clarissa und Wolfgang Leimbach, Herrengasse 1, 8230 Hartberg, +43 660 57 94 513

[info@lagom-hartberg.at](mailto:info@lagom-hartberg.at) - [www.lagom-hartberg.at](http://www.lagom-hartberg.at) - 2020

## FINGERFOOD

---

Caprese – Kuddelmuddel (Tomate – Mozzarella – Basilikum) im Glas vegetarisch 2,5

Caprese – Sticks 2,5

Gemüse-Couscous im Glas mit Tahini vegan 2,5

Chicken - Couscous mit Gemüse im Glas 2,9

Rote Rüben Tatar im Glas vegan 2,5

Bunte Linsen im Glaserl mit Gemüsesticks und Tahinisauce 3

Beef Tatar - getrüffelte Mimosa (Ei – Käse – Fisch – Zwiebel) im Glas 4,9

Forellen-Tian – Dillgurke 4,9

Bunte Gemüsesticks auf hausgemachtem Kräuter-Dipp 1,5

Käferbohnsensalat – Rettich – steirisches Kürbiskernöl 2,5

Hausgemachte Vollwert-Pizza-Schnecken (Schinken-Tomate, vegan möglich) 3,5

Wan Tan – Törtchen (vegan möglich) 3,5

Prosciutto – Grissini 2

Preise pro Portion inklusive MwSt.



LaGom – Schlossrestaurant und WunderBar – Clarissa und Wolfgang Leimbach, Herrengasse 1, 8230 Hartberg, +43 660 57 94 513

[info@lagom-hartberg.at](mailto:info@lagom-hartberg.at) - [www.lagom-hartberg.at](http://www.lagom-hartberg.at) - 2020

## PAUSEN-BUFFET

---

### “Take a little break” – kleine Pause

Gebäckvariation – mit hausgemachten Broten, Vollkorn-, Striezel-, Plunder-, Spezialgebäck

Hausgemachte Marmelade-Spezialitäten, Butter

Obstkörperl

Hausgemachte Limos, Infused Water, Kaffeebar

Pause wird (im Foyer) in Buffetform serviert 6,9

### „Take a LaGom-Break“ – SoulFood und CleanEating

Gebäckvariation – mit hausgemachten Broten, vorwiegend Vollkornprodukten und Spezialgebäck

Wurst- und/oder Käseplatte, hausgemachte Marmeladen, Butter

Bunte Gemüse-Dipp- und Obstnaschereien

Vollwerte Müslikreation nach Art des Hauses im Glaserl

Hausgemachte Limos, Infused Water und Vollwert-Säfte von Bauern der Region, Kaffeebar 11,9

### „Die Pause is gstrich´n!“

Gebäckvariation mit hausgemachtem frischem Brot, Spezialgebäck

5 hausgemachte Aufstriche nach Wahl: Curry, Cashew-Dill, Tomathup (Tomatenchutney), Schnittlauchtopfen, Eieraufstrich, Liptauer, Hummus, Rote Rüben, Knoblauch, Zwiebel...

Auf Wunsch Grammerl-Aufstrich, pikanter Fleischaufstrich, Streichkäse-Variation

Hausgemachte Limos, Infused Water, Vollwert-Säfte von Bauern der Region, Kaffeebar 9,9

### „Take a Healthy-Break“

Vollwerte Müslikreation im Glas

Hausgemachte Smoothies mit Obst der Saison

Hausgemachte Limos und Infused Water, Kaffeebar 8,9

Preise pro Person, inklusive MwSt.

LaGom – Schlossrestaurant und WunderBar – Clarissa und Wolfgang Leimbach, Herrengasse 1, 8230 Hartberg, +43 660 57 94 513

[info@lagom-hartberg.at](mailto:info@lagom-hartberg.at) - [www.lagom-hartberg.at](http://www.lagom-hartberg.at) - 2020

## KLEINES BUFFET – für ZWISCHENDURCH oder DANACH

---

„Easy Cheesy“ - Käseplatte mit Gebäckvariation und Brotkorb (hausgebacken); verschiedenste Käse (regional und überregional) Obst-Garnitur, Chutney's 9,9

„Alles Wurst“ - Wurstplatte mit Gebäckvariation und Brotkorb (hausgebacken); kalter Braten, Speck, Schinken, Aufschnitt, Gemüse-Garnitur 9,9

„Ruckwurst-Platte“ – mit hausgemachten Käferbohnen-Salat, Gebäckvariation und Brotkorb (hausgebacken), Steirerkren, Garnitur 11,9

„So an Schmarren!“ - Kaiserschmarren oder Grießschmarren mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschgenröster 8,9

„Veganetti con Soletti“ – Veganer und vegetarisches SnackBuffet: 3-erlei Hummus, gegrilltes Antipasti-Gemüse, Couscous-Gläserl, bunte Tofu-Türmchen, hausgemachte Soletti, Brotkorb 9,9

Preise verstehen sich pro Person, inklusive MwSt.



LaGom – Schlossrestaurant und WunderBar – Clarissa und Wolfgang Leimbach, Herrngasse 1, 8230 Hartberg, +43 660 57 94 513

[info@lagom-hartberg.at](mailto:info@lagom-hartberg.at) - [www.lagom-hartberg.at](http://www.lagom-hartberg.at) - 2020

## SPEISEN zur individuellen Auswahl

---

### Vorspeisen

Beef Tartar mit getrüffeltem Salat Mimosa (Ei – Fisch – Zwiebel - Käse) 12,5

Lachs Tartar mit Garnitur 12

Mousse von der Steirischen Räucherforelle 10,5

Mozzarella-Törtchen 7,5

Caprese-Platte mit hausgemachtem Basilikum-Pesto (Tomate – Mozzarella – Basilikum) 7,5

„Rot´s Ruabn – Tartar“ mit Garnitur, vegan möglich 7,5

Couscous-Salat wahlweise mit Chicken, Gemüse, mit Jogurt-Kräuter-Vinaigrette 9

Couscous-Salat wahlweise mit Gemüse, knusprigem Tofu, Kokos-Kräuter-Vinaigrette, **vegan** 9

Quinoa – Salat wahlweise mit Chicken, Gemüse, mit Curry – Vinaigrette, **vegan möglich** 9

Roastbeef auf getrüffelter Kartoffelcreme 12,5

Bunte Linsen im Glaserl mit Tahini marinierten Gemüsesticks 8

### Aus dem Suppentopf

Rote Beete – Meerrettich **vegan** 4,9

Karotten – Orange – Ingwer **vegan** 4,9

Creamy Curry – Chicken - Cocos– Soup 4,9

Steirische Apfelselleriecreme – Suppe **vegan möglich** 4,9

Kürbisschaum mit steirischem Kernöl garniert 4,9

Zwiebelsuppe mit JulienneGemüse und Käseecken **vegetarisch, vegan** 4,5

Rinderkraftbrühe vom steirischen Weiderind mit

Vollkorn-Kräuterfrittaten, Speckknödel, Tirolerknödel, Leberknödel, Graukaspressknödel... 3,5

Preise verstehen sich pro Person, inklusive MwSt.

LaGom – Schlossrestaurant und WunderBar – Clarissa und Wolfgang Leimbach, Herrengasse 1, 8230 Hartberg, +43 660 57 94 513

[info@lagom-hartberg.at](mailto:info@lagom-hartberg.at) - [www.lagom-hartberg.at](http://www.lagom-hartberg.at) - 2020

## Fisch

Gebratenes Forellenfilet in Knoblauch, inkl. Beilage nach Wahl 12

Gegrillter Lachs, inkl. Beilage nach Wahl 15

Im Ofen gebratenes Zanderfilet inkl. Beilage nach Wahl 15

## Hauptspeisen vegan und vegetarisch

Lasagne 8,5

Chili sin Carne 8,5

Gemüsestrudel, Krautstrudel, Kartoffelstrudel 7,9

Paella 8,5

## Vom Grill, aus der Pfanne und aus dem Ofen

Rahmgeschnetzeltes wahlweise Schwein, Huhn, inkl. Beilage nach Wahl 9,9

Gegrilltes Putenschnitzel, Naturrahmsaftl, inkl. Beilage nach Wahl 10,5

Knuspriges Hendlfilet, gefüllt mit Kräutertopfen im Speckmantel, inkl. Beilage nach Wahl 10,9

Schweinsbraten, Natursaftl mit Knoblauch und Kümmel, inkl. Beilage nach Wahl 9,9

Klassischer Tafelspitz, Apfelkren, inkl. Beilage nach Wahl 19,9

Medaillons vom Jungschweinrücken in rustikaler Pfeffersauce, inkl. Beilage nach Wahl 12,9

Geschmorte Rindsrouladen – Zweigeltjus 17,9

Lasagne al forno 8,5

## Beilagen

*Pro Hauptspeise ist eine frei wählbare Beilage im Preis enthalten. Zusätzliche Beilagen können gerne bestellt werden und werden mit drei Euro pro Person inklusive MwSt. verrechnet.*

Alles von der Kartoffel (gebraten, Petersil, Kräuter, Knoblauch, Butter, Rosmarin...) (vegan möglich)

Röstkartoffeln (vegan möglich)

Reis (vegan möglich)

Nudel (Vollwert nach Wahl) (vegan möglich)

Vollkornspätzle, Butterspätzle

Serviettenknödel

Polenta cremig oder Romaine-Piemontese (vegan möglich)

Buntes Gemüse

Sauerkraut

Gemüse-Couscous (vegan möglich)

Tomaten-Lauch-Ragout vegan

## Und was gibt's sonst noch so?

hausgemachte Salate mit Dressing nach Wahl, Variation von der Fandler Ölmühle 4,5 (vegan möglich)

Gedeck mit Brot, Butter oder Aufstrich (vegan möglich) 2,5

Brotkorb klein, mittel, groß - Hausgebackenes Brot und Gebäckspezialitäten 10 – 15 - 20

Obstkorb klein, mittel, groß – Obst nach Saison 15 – 20 – 30

Kuchen, Torten auf Anfrage

Stoppelgeld 9

Geht nicht – gibt's nicht. Drüber reden kann Man(n) und Frau immer!



## Desserts

Banansplit umgedreht (Vanillecreme mit Bananen, Schokosauce, Mandeln) 4,5

Seidentofu – Mousse von der weißen oder dunklen Zotter-Schokolade **vegan** 5

Lavendelmousse 4,5 (**vegan möglich**)

Apfelstrudel **vegan** 4

Topfencreme im Glas 3,5 **vegetarisch**

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster, oder Apfelmus 5

Gebackene Topfenpalatschinken 5

Topfensoufflé 5

Jogurt-Creme 3,5

Obstplatte 7,5

Zotter-Schokobrunnen mit Früchten der Saison (**vegan möglich**) 15

Die Preise verstehen sich pro Person und inklusive MwSt.



LaGom – Schlossrestaurant und WunderBar – Clarissa und Wolfgang Leimbach, Herrngasse 1, 8230 Hartberg, +43 660 57 94 513

[info@lagom-hartberg.at](mailto:info@lagom-hartberg.at) - [www.lagom-hartberg.at](http://www.lagom-hartberg.at) - 2020

## Buffet-Vorschlag

Vollwerte Gemüse - Cremesuppe nach Wahl **vegan möglich**

Kraftsuppe vom Weiderind mit Vollkorn-Frittaten

Caprese – Platte: (Tomate, Mozzarella, Basilikum) hausgemachtes Pesto **vegetarisch**

Schinken-Oberschme-Röllchen, mariniertes Salat nach der Saison (Tomaten - Kürbis)

Marinierte Rindfleischplatte

Bunte Linsen im Glas mit Gemüsesticks und Tahinisauce **vegan**

Rahmgeschnetztes Zürcher Art Pute oder Schwein

Putenschnitzel im Natursaftl

Gegrilltes Forellenfilet in Knoblauch

Alles von der Kartoffel (nach Wahl) **vegan möglich**

Hausgemachter Duftreis **vegan**

Erfrischendes Gemüse der Saison **vegan**

Apfelstrudel **vegan**

Jogurt Creme mit Früchten der Saison **vegetarisch**

Gebackene Topfenpalatschinke mit Vanillesauce **vegetarisch**

26,90 pro Person inklusive MwSt.

## GETRÄNKEPAUSCHALE vs. Verrechnung nach Verbrauch

---

**Sektempfang:** Abrechnung nach Verbrauch und gewählten Getränken

**Pauschale 1:** Mineralwasser still/ prickelnd, Direktsäfte vorzugsweise von regionalen Bauern, Infused Water, hausgemachte Limonaden, Bier, Kaffee 14,90

**Pauschale 2:** Mineralwasser still/ prickelnd, Direktsäfte vorzugsweise von regionalen Bauern, Infused Water, hausgemachte Limonaden, Bier, Wein (nach Absprache), Kaffee 17,90

Die Pauschalen verstehen sich für die Dauer von **drei Stunden**. Ab der vierten Stunde verrechnen wir **zusätzlich 2,90 pro Person** und angefangener Stunde.

Getränkekarte liegt bei. Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein!

Die Preise verstehen sich pro Person und inklusive MwSt.



LaGom – Schlossrestaurant und WunderBar – Clarissa und Wolfgang Leimbach, Herrengasse 1, 8230 Hartberg, +43 660 57 94 513

[info@lagom-hartberg.at](mailto:info@lagom-hartberg.at) - [www.lagom-hartberg.at](http://www.lagom-hartberg.at) - 2020

*Sehr gerne laden wir euch auf eine gemütliche Tasse Kaffee oder Tee ein und besprechen euren idealen Tag, die perfekte Feier oder gelungene Veranstaltung.*

*Clarissa und Wolfgang Leimbach mit dem LaGom-Team*

## Kleine Check-Liste

Personenanzahl

Datum (Spielraum?)

Raum und Infrastruktur

Anlass, eventuell Motto?

Geplantes Budget (pro Person)

Dauer

Ablauf, Organisation

Pausen: Wie viele, wann? Gestaltung?

Buffet-Wünsche

Getränke-Pauschale

Musik, Bühne

Tischwäsche

Deko (Anzahl, Arrangement, Stil)

Sonstige Ideen und Wünsche:

LaGom – Schlossrestaurant und WunderBar – Clarissa und Wolfgang Leimbach, Herrengasse 1, 8230 Hartberg, +43 660 57 94 513

[info@lagom-hartberg.at](mailto:info@lagom-hartberg.at) - [www.lagom-hartberg.at](http://www.lagom-hartberg.at) - 2020

# LaGom

SoulFood - Passion - CleanEating

LaGom – Schlossrestaurant und WunderBar – Clarissa und Wolfgang Leimbach, Herrengasse 1, 8230  
Hartberg, +43 660 57 94 513  
[info@lagom-hartberg.at](mailto:info@lagom-hartberg.at) - [www.lagom-hartberg.at](http://www.lagom-hartberg.at) - 2020

