

## ZU BEGINN

ASIATISCH MARINIERTER  
THUNFISCH  
MIT SÜSS-SAUERER WASSERMELONE 18

*Das Kalbsrahmbuschel wirkt zwar simpel, ist aber so aufwendig in der Herstellung, dass es drei Tage dauert. Es wird gekocht, gepresst und fein geschnitten bis es endlich mit einem köstlichen Knödel auf den Tisch kommt.*

KALBSRAHMBEUSCHEL  
MIT FLAUMIGEM  
SEMEL-SAUERRAHMKNÖDEL 12/16

ZWEIERLEI VOM  
EIERSCHWAMMERL  
IM ASPIK UND ALS TARTAR  
MIT OLIVENTOPFEN  
UND LIEBSTÖCKELMAYONNAISE 15

OX AM BERG – TARTAR  
VOM PREMIUM-OSCHEN  
MIT LAUWARMER SELLERIE-SENF CREME  
SENFKAVIER, BALSAMICO-SCHALOTTEN  
UND MARINIERTEN PILZEN 15

TOMATENRARITÄTEN  
MIT BASILIKUMEMULSION  
UND BÜFFELMOZZARELLA 15

## SWEETS

DAS BESTE VOM BAUERNTOPFEN  
UND DER WACHAUER MARILLE  
CREMIG, HEISS UND KALT 10

KOKOS & PASSIONSFRUCHT  
PANNA COTTA, PANDANKUCHEN UND GELEE 10

GESCHICHTETE SCHOKOLADE  
GEEIST UND KNUSPRIG  
MIT KIRSCHEN UND CRUMBLE 10

SWEETS FOR YOUR SWEET  
ERLEBEN SIE EINE KREATIVE REISE DURCH UNSERE PATISSERIE  
(AB 2 PERSONEN) 12 P.P.

BEST OF KÄS  
REGIONALE UND INTERNATIONALE AFFINIERTER KÄSESORTEN  
ABENDS KOMMT DER KÄSEWAGEN ZU IHNEN AN DEN TISCH! 10/16

*Die Patisserie ist die Meisterklasse jeder Küche. Zusätzlich empfehlen wir täglich einen großen Klassiker aus der Welt des Süßen! Nach Originalrezept!*

*Wir sind stolz auf*



**ABENDGEDECK:** FRISCH GEBACKENES BROT,  
VULCANOSCHINKEN, UNSERE GEWÜRZMISCHUNG,  
GRUSS AUS DER KÜCHE UND HAUSGEMACHTES SÜSSES: 4,50

**BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN:**  
WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER GESCHULTES SERVICEPERSONAL!

# Highlights auf 16 €

## SUPPEN

FISCHSUPPE  
MIT SÜSS- UND SALZWASSERFISCHEN  
UND GARNELEN 9

*Die Fischsuppe ist ein Klassiker unserer Küche und wird nach einem streng geheimen Rezept zubereitet. Aber so viel können wir verraten: Es kommt nur das Beste hinein und davon nicht zu wenig!*

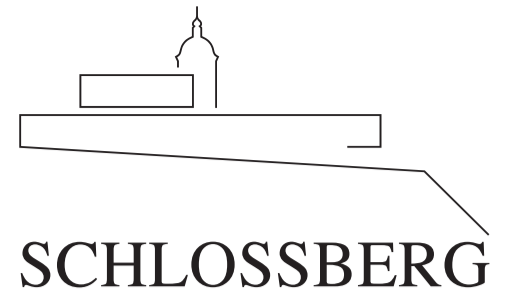
KLARE OCHSENSUPPE  
MIT HAUSGEMACHTEM FLEISCHSTRUDEL  
UND VIEL SCHNITTFLAUCH 6

GAZPACHO  
VOM GELBEN PAPRIKA  
MIT ZIEGENKÄSE-PRALINE  
UND BASILIKUM 7

*Gratuliere zu Ihrem guten Geschmack. Sie haben die Wahl zwischen drei Steak-Highlights: Das Rumpsteak, welches durch seinen mitgegrillten Fettrand höchst aromatisch auf den Tisch kommt. Oder das Ribeye Steak, ein Highlight für jeden Steakkennner, besonders saftig durch seinen zartschmelzenden Kern. Oder aber auch das Filetsteak, besonders fein und ein echter Klassiker.*

## DAS BESTE VOM FISCH

THUNFISCHSTEAK  
„MEDIUM RARE“  
MIT CURRY-FREGOLA SARDA  
ERBSEN, KORIANDER  
UND MINZE 29



## SCHLOSSBERG

## SCHLOSS BERG STEAKS

RUMPSTEAK 280 G 32  
RIBEYE STEAK 280 G 32  
FILETSTEAK 220 G 32

DIE STEAKS SERVIEREN  
WIR MIT EIERSCHWAMMERLN  
UND ZWEIERLEI  
VOM JUNGLAUCH.

KNUSPRIG GEBRATENER  
BRANZINO  
MIT MARZANO TOMATEN  
KALAMATA OLIVEN  
UND AQUARELLO RISOTTO 29

ORIENTALISCHES GEMÜSE  
AUF WEISSER BOHNENCREME  
UND PURPLE HAZE SUD  
MIT VIER GARNELEN + 8

## GRAZER KLASSIKER & KREATIVE GERICHTE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM STEIRERKALB  
MIT PETERSILERDÄPFEL UND GERÜHRTEN PREISELBEEREN 21

GEROLLTES MAISHENDL  
MIT GEPUFFTEM AMARANTH, ZUCCHINI-PAPRIKA GEMÜSE UND KRÄUTERRISOTTO 21

SAUTIERTER RINDERFILETSPITZEN  
MIT LUFTIGEM SEMMELKNÖDEL UND BREITEN FISOLEN 23

TRÜFFELRAVIOLI  
MIT PAK CHOI  
MIT FRISCH GEHOBELTEM SOMMERTRÜFFEL 17 + 7

ZWEIERLEI VOM HEIMISCHEN REH  
GESCHMORT UND ROSA GEBRATEN  
MIT WILDEM BROKKOLI, DAWA ERDÄPFELKNÖDEL UND SAUERKIRSCHEN 26

## MENÜS

*Wählen Sie Ihr individuelles Menü aus der Karte, bestehend aus Vorspeise und / oder Suppe - Hauptgang - Dessert*

3 GÄNGE AUS DER KARTE: 43  
4 GÄNGE AUS DER KARTE: 48  
5 GÄNGE ALS ÜBERRASCHUNG: 53

BEI STEAK ALS HAUPTSPESIE: + 5

(5 GÄNGE SIND NUR TISCHWEISE MÖGLICH)

# THE STARTER

ASIAN MARINATED TUNA  
WITH SWEET-SOUR MARINATED  
WATER MELON 18

*The typical calf lights of Graz appear quite simple, but concerning to the process it is really elaborate. It takes three days to cook, press and cut in very thin slices until the final serving with a delicious typical styrian dumpling.*

TYPICAL VEAL LIGHTS OF GRAZ  
WITH FLUFFY BREAD SOUR CREAM DUMPLINGS 12/16

TWO VARIATIONS OF CHANTERELLE  
IN ASPIC AND AS TARTAR  
WITH OLIVE CREAM CHEESE AND LOVAGE MAYONNAISE 15

TARTAR OF PREMIUM-OX  
WITH CELERY-MUSTARD CREAM  
MUSTARD CAVIER, BALSAMICO SHALOTTS AND MARINATED MUSHROOMS 15

HEIRLOOM TOMATOES  
WITH BASIL EMULSION  
AND BUFFALO MOZZARELLA 15

# SWEETS

BEST OF CREAM CHEESE & WACHAU APRICOT  
CREAMY, HOT AND COLD 10

COCOS & PASSION FRUIT  
PANNA COTTA, PANDAN CAKE, JELLY 10

LAYERED CHOCOLATE  
ICED AND CRISPY  
WITH CHERRIES AND CRUMBLE 10

SWEETS FOR YOUR SWEET  
BEST OF SCHLOSSBERG SWEETS (FOR 2 PEOPLE AND MORE) 12 P.P.

BEST OF KÄS  
LOCAL AND INTERNATIONAL CHOICE OF CHEESES 10/16

*The patisserie is the master class of every cuisine. We recommend you a daily great classic from the world of sweets! According to original recipe!*

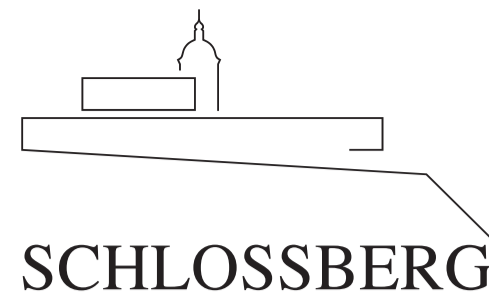
*We proudly present*



**DINNER COVER FEE**  
INCLUDES BREAD, VULCANO HAM  
AND OUR SECRET SPICE MIX: 4,50

OUR SERVICE EMPLOYEES WILL INFORM YOU ABOUT EVERY PRODUCT THAT INCLUDES ALLERGEN INGREDIENTS.

*Highlights  
onto 964m*



# THE SOUPS

FISH SOUP  
WITH FRESHWATER- AND  
SALTWATER FISHES AND PRAWNS 9

*The fish soup is a classic meal of our cuisine and is prepared according to a top secret recipe. But we can reveal that much: It just contains the best ingredients!*

CLEAR SOUP OF OX  
WITH HOMEMADE MEAT STRUDEL  
AND A LOTS OF CHIVES 6

GAZPACHO  
OF YELLOW PEPPER  
WITH SHEEP`S CHEESE-PRALINE  
AND BASIL 7

*Congratulations to your excellent flavour! You can choose between three Steak-Highlights:*

*The rumpsteak, which is extremely aromatic on the table, because of its fat edge. Or the Ribeye Steak, a highlight for everybody who loves steaks, especially juicy by its soft-melting core. Or the filet steak, especially fine and a real classic.*

# BEST OF FISH

TUNA STEAK „MEDIUM RARE“  
WITH CURRY-FREGOLA SARDA  
PEAS, CORIANDER  
AND MINT 29

# SCHLOSSBERG STEAKS

RUMPSTEAK 280 G 32  
RIBEYE STEAK 280 G 32  
FILETSTEAK 220 G 32

THE STEAKS WILL BE SERVED WITH CHANTERELLE AND TWO DIFFERENT VARIATIONS OF LEEK.

CRISPY GRILLED BRANZINO  
WITH MARZANO TOMATOES  
KALAMATA OLIVE  
AND AQUARELLO RISOTTO 29

ORIENTAL VEGETABLES  
ON WHITE BEAN CREAM  
AND PURPLE HAZE BREW  
WITH FOUR PRAWNS 17 + 8

# GRAZER CLASSIC`S & CREATIVE CUISINE

ESCALOP OF VEAL VIENNA STYLE  
WITH PARSLEY POTATOES AND CRANBERRIES 21

ROLLED CHICKEN  
WITH AMARANTH, ZUCCHINI-BELL PEPPER VEGETABLES AND HERB RISOTTO 21

SAUTÉED FILET OF BEEF TIPS  
WITH FLUFFY DUMPLINGS AND FRENCH BEANS 23

TRUFFLES RAVIOLI  
WITH PAK CHOI  
WITH FRESHLY SHAVED SUMMER TRUFFLES 17 + 7

TWO VARIATIONS OF VENISON  
STEWED AND SLOW ROASTED  
WITH WILD BROCCOLI, DAWA POTATO DUMPLINGS AND SOUR CHERRIES 26

# MENU

*Choose your individual menu out of the menu card:*

3 COURSE MENU: 43  
4 COURSE MENU: 48  
5 COURSE SURPRISE MENU: 53

CHOOSING STEAK AS A MAIN COURSE + 5

(THE 5 COURSE MENU CAN ONLY BE SERVED BY THE TABLE.)