

ZU BEGINN

HAUSGEBEIZTE FJORDFORELLE
MIT KARFIOL, EINGELEGTEN
SENFURKEN UND DILL 15

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 Krödlerl auf den Tisch kommt.

KALBSRAHMBEUSCHEL
MIT FLAUMIGEM
SEMEL-SAUERRAHMKNÖDEL 12/16

STEIRISCHER
VOGERLSALAT
MIT KNUSPRIGEM RAUCHFLEISCH
BIO-EI, ERDÄPFELN, KNOBLAUCH
KÜRBISKERNÖL UND APFELESSIG 10

OX AM BERG – TATAR
VOM PREMIUM-OCHSEN
MIT TRÜFFELMAYONNAISE
UND GEBACKENEM WACHTELEI 16

MELANZANI
SCHAFSKÄSE
CREME
MIT KICHERERBSENBÄLLCHEN
UND PIGNOLIEN 14

SWEETS

NOUGAT, NUSS & VANILLE
KNÖDEL, MOUSSE, PARFAIT 10

70% SCHOKOLADEN TRÜFFEL
MIT PASSIONSFRUCHT, SAUERAMPFEREIS, RUM UND VANILLESCHAUM 10

MOHN & BIRNE
MOHNNÜCHLEIN MIT BABYBIRNE, SCHOKOLADE UND GEWÜRZHIPPE 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 AFFINIERT 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,
ISTRISCHE TRÜFFELSALAMI, 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 10

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 HAUSGEMACHTEN FRITTATEN
UND VIEL SCHNITTLAUCH 6

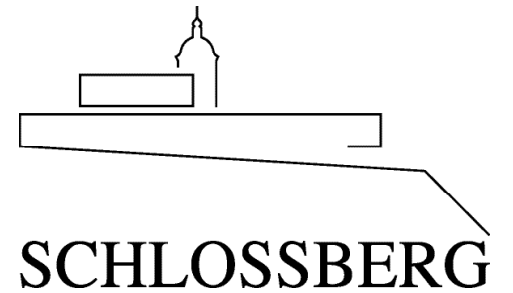
SELLERIE
SCHAUMSUPPE
MIT TRÜFFELTASCHERL 11

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 GELBEM GEMÜSECURRY
KORIANDER
UND JASMINREIS 32



SCHLOSSBERG

SCHLOSS BERG STEAKS

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

DIE STEAKS SERVIEREN
WIR MIT TRÜFFELPÜREE
UND SPECKFISOLEN.

IN BRAUNER BUTTER
CONFIERTER SEESAIBLING
MIT KALBSZUNGEN-KARTOFFEL FOND
PANKO BRÖSEL
UND KRÄUTERÖL 29

SCHWARZE
TRÜFFELRAVIOLI
MIT 64°C BIO-STUNDENEI
WEISSWEINSCHAUM
UND 32 WOCHEN GEREIFTEM
VULCANOSCHINKEN 20
MIT VIER BLACKTIGER GARNELEN + 8

GRAZER KLASSIKER & KREATIVE GERICHTE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM STEIRERKALB
MIT PETERSILERDÄPFEL UND GERÜHRTEN PREISELBEEREN 22

12 STUNDEN GESCHMORTES OCHSENBACKERL
MIT RÖSTZWIEBELCREME, KERBELKNOLLE UND WEISSEM PORTWEINJUS 28

BOEUF STROGANOFF KLASSISCH
MIT SAUERRAHM-SERVIETTENKNÖDEL UND WILDEM BROKKOLI 27

WEIHNACHTS-GANSL
MIT CASSIS-ROTKRAUT, SEMMELSCHNITTE, BRATAPFEL UND PREISELBEEREN 29

DAS BESTE VOM REH
GESCHMORT UND ROSA GEBRATEN
MIT MARONI-KOHLSPROSSEN, GEBRATENER GRIESSSCHNITTE UND VOGELBEERSAUCE 30

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 HAUPTPEISE: + 5

(5 GÄNGE SIND NUR TISCHWEISE MÖGLICH)

THE STARTER

HOME CURED OCEAN TROUT
WITH CAULIFLOWER
PICKLED MUSTARD CUCUMBERS
AND DILL 15

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 SOUR CREAM BREAD DUMPLING 12/16

STYRIAN LAMB'S LETTUCE
WITH CRISPY SMOKED HAM ORGANIC EGG, POTATOES GARLIC, PUMPKIN SEED OIL AND APPLE VINEGAR 10

TATAR OF PREMIUM-OX
WITH TRUFFLE MAYONNAISE AND DEEP FRIED QUAIL EGG 16

AUBERGINE SHEEP CHEESE CREAM
WITH CHICK PEAS BALLS AND PIGNOLIA 14

SWEETS

NOUGAT, NUT & VANILLA DUMPLING, MOUSSE, PARFAIT 10

70% CHOCOLATE TRUFFLE
WITH PASSION FRUIT, SORREL ICE CREAM, RUM AND VANILLA FOAM 10

POPPY SEEDS & PEAR
POPPY SEED CAKE WITH BABY PEAR, CHOCOLATE AND SPICED CRISP 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!

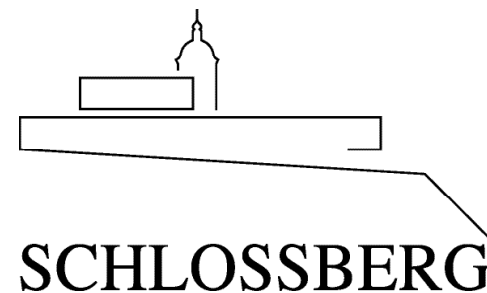
We proudly present



DINNER COVER FEE
INCLUDES BREAD, ISTRIAN TRUFFLE SALAMI
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 10

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 SLICED PANCAKES AND A LOTS OF CHIVES 6

CELERIAC CREAM SOUP
WITH TRUFFLE RAVIOLI 11

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 YELLOW VEGETABLE CURRY CORIANDER AND JASMINE RICE 32

IN BROWN BUTTER CONFIED CHAR
WITH VEAL'S TONGUE-POTATO FOND BANKO CRUMBS AND HERB OIL 29

BLACK TRUFFLED RAVIOLI
WITH 64°C ORGANIC EGG WHITE WINE FOAM AND 32 WEEKS DRY-AGED VULCANO HAM WITH FOUR BLACK TIGERS PRAWNS + 8

GRAZER CLASSICS & CREATIVE CUISINE

ESCALOP OF VEAL VIENNA STYLE
WITH PARSLEY POTATOES AND CRANBERRIES 22

12 HOURS STEWED CHEEK OF OX
WITH FRIED ONIONS CREAM, CHERVIL ROOT AND WHITE PORT WINE JUS 28

BOEUF STROGANOFF CLASSIC
WITH SOUR CREAM-BREAD DUMPLING AND WILD BROCCOLI 27

CHRISTMAS GOOSE
WITH CASSIS-RED CABBAGE, SOUR CREAM BREAD DUMPLING, ROASTED APPLE AND CRANBERRIES 29

BEST OF VENISON
STEWED AND SLOW ROASTED WITH CHEASTNUT-BRUSSELE SPROUTS, PAN FRIED SEMOLINE CAKE AND ROWAN BERRY SAUCE 30

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.)