

ZU BEGINN

KALT GERÄUCHERTER
BIO-SEESAIBLING
MIT KARFIOL AIOLI, GINGER ALE-GURKE
UND RÄUCHER GEWÜRZSALZ 16

Das Kalbsrahmbüschel 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 Krödertl 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

MARINIERTER BURRATA
IM GAZPACHO-RELISH
UND KORIANDER 15

SWEETS

FLAUMIGER ZWETSCHKENKNÖDEL
MIT ZWETSCHKENRÖSTER UND SAFRAN-VANILLE EIS 10

STEIRISCHER KÜRBIS & MASCARPONE
KÜRBISTARTE, MASCARPONEMOUSSE UND SORBET 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 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,
ISTRISCHE TRÜFFELALAMI, 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 46m

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!

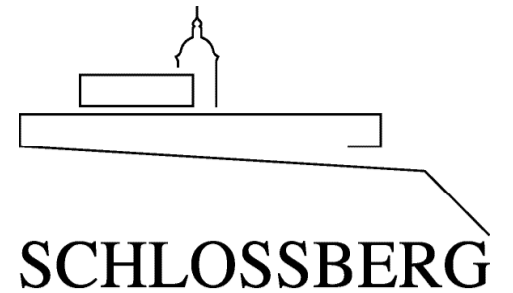
KLARE OCHSENSUPPE
MIT HAUSGEMACHTEM FLEISCHSTRUDEL
UND VIEL SCHNITTLAUCH 6

CREMIGE STEINPILZ
SAUERRAHM
SUPPE 10
MIT EIGENER EINLAGE

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

CONFIERTE FJORDFORELLE
AUF LINSENRAGOUT,
GESCHMORTEM FENCHEL
UND ERDÄPFELSD 28



SCHLOSSBERG

SCHLOSS BERG STEAKS

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

DIE STEAKS SERVIEREN
WIR MIT SÜSSKARTOFFELN, PIMENTOS
UND PURPLE HAZE KAROTTE.

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

HAUSGEMACHTE
ERDÄPFELGNOCCHI
MIT GEBRATENEN PILZEN
UND ZITRONEN-THYMIAN RAHM
MIT VIER BLACKTIGER GARNELEN + 8

GRAZER KLASSIKER & KREATIVE GERICHTE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM STEIRERKALB
MIT PETERSILERDÄPFEL UND GERÜHRTEN PREISELBEEREN 21

GESCHMORTE LAMMSCHULTER
MIT KAREMELISIERTER ANANAS, CREMIGER POLENTA
UND THYMIAN-PORTWEINREDUKTION 28

PAPRIZIERTE RINDERFILETSPITZEN
MIT PILZEN, KNUSPRIGEM RAUCHFLEISCH UND SELLERIE-SPECK PÜREE 27

TRÜFFELRAVIOLI
MIT PAK CHOI 17
MIT FRISCH GEHOBELTEM SOMMERTRÜFFEL + 8

ZWEIERLEI VOM HEIMISCHEN REH
GESCHMORT UND ROSA GEBRATEN
MIT KARTOFFELKNÖDEL IN DAWA-BUTTERBRÖSEL, ROMANESCO UND CRANBERRYJUS 28

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

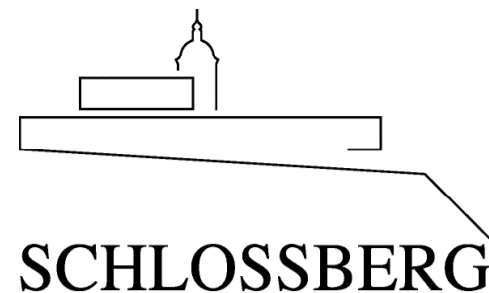
BEI STEAK ALS HAUPTSPESIE: + 5

THE STARTER

COLD SMOKED CHAR
WITH CAULIFLOWER AIOLI
GINGER ALE-CUCUMBER
AND SMOKED SALT

16

*Highlights
onto 964m*



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

MARINATED BURRATA

IN GAZPACHO-RELISH AND CORIANDER

15

SWEETS

FLUFFY DUMPLING OF PLUM

WITH STEWED PLUMS AND SAFFRON-VANILLA ICE CREAM

10

STYRIAN PUMPKIN & MASCARPONE

PUMPKIN TARTE, MASCARPONE MOUSSE AND SORBET

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.

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

CREAMY PORCINI
SOUR CREAM
SOUP

WITH PORCINI PUDDING

10

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.

SCHLOSSBERG STEAKS

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

THE STEAKS WILL BE SERVED
WITH SWEET POTATOES, PIMENTOS
AND PURPLE HAZE CARROT.

BEST OF FISH

FJORD TROUT

ON LENTILS RAGOUT, STEWED FENNEL
AND POTATOE STOCK

28

CRISPY GRILLED BRANZINO
WITH MARZANO TOMATOES
KALAMATA OLIVES
AND AQUARELLO RISOTTO

29

HOMEMADE GNOCCHI

WITH ROASTED MUSHROOMS
AND LEMON-THYME CREAM
WITH FOUR BLACK TIGERS PRAWNS

17

+ 8

GRAZER CLASSIC`S & CREATIVE CUISINE

ESCALOP OF VEAL VIENNA STYLE

WITH PARSLEY POTATOES AND CRANBERRIES

21

STEWED LAMB SHOULDER

WITH CARAMELIZED PINEAPPLE, CREAMY POLENTA
AND THYME-PORT WINE REDUCTION

28

WITH PAPRIKA SPICED FILET OF BEEF TIPS

WITH MUSHROOMS, CRISPY SMOKED HAM AND CELERIAC-BACON PUREE

27

TRUFFLE RAVIOLI

WITH PAK CHOI
WITH FRESHLY SHAVED SUMMER TRUFFLES

17

+ 8

TWO VARIATIONS OF VENISON

STEWED AND SLOW ROASTED
WITH POTATOE DUMPLINGS IN DAWA-BUTTER CRUMBS, ROMANESCO
AND CRANBERRY JUS

28

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.)