

## ZU BEGINN

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

*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 Krödertl auf den Tisch kommt.*

KALBSRAHMBEUSCHEL  
MIT FLAUMIGEM  
SEMME-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

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

ZITRUS CREME BRULÉE  
MIT RUM BABA, SORBET UND SESAMHIPPE 10

TEXTUREN VON DER DUNKLEN UND WEISSEN  
SCHOKOLADE  
MIT MELONE 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 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!*

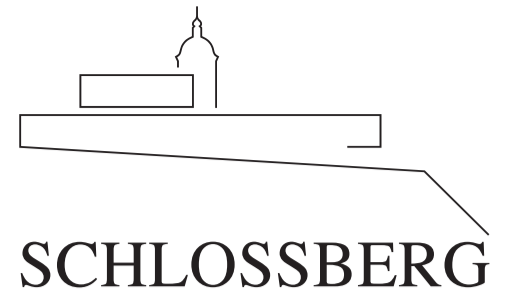
KLARE OCHSENSUPPE  
MIT HAUSGEMACHTEM FLEISCHSTRUDEL  
UND VIEL SCHNITTLAUCH 6

CREMIGE STEINPILZ  
SAUERRAHM  
SUPPE  
MIT EIGENER EINLAGE 10

*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 ERDÄPFELSUD 28



## 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  
MIT FRISCH GEHOBELTEM SOMMERTRÜFFEL 17 + 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

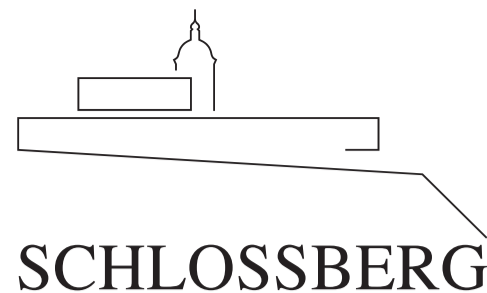
BEI STEAK ALS HAUPTSPESIE: + 5

# 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

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

10

CITRUS CREME BRULÉE

WITH RUM BABA, SORBET AND SESAME CRISP

10

TEXTURES OF DARK AND WHITE CHOCOLATE

WITH MELON

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

17

WITH FOUR BLACK TIGERS PRAWNS + 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.)