

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 Knöderl 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

BÜFFELMOZZARELLA
AUF MARZANO TOMATEN
MARINIERT UND CREMIG
MIT BASILIKUM-KERNÖL-EMULSION
UND STEIRISCHEN KÜRBISKERNEN 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 464m

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

POCHIERTER WEISSER
WALLER
MIT ZITRONENGRAS-KERBEL VELOUTE
KARFIOL UND TRÜFFELERDÄPFELN 28
MIT FRISCH GEHOBELTEM
SOMMERTRÜFFEL + 8

GRAZER KLASSIKER & KREATIVE GERICHTE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM STEIRERKALB
MIT PETERSILERDÄPFEL UND GERÜHRTEN PREISELBEEREN 21

GEFÜLLTES MAISHENDL
MIT SAUERRAHMKNÖDEL UND ZWEIERLEI VOM ROTEN SPITZPAPRIKA 21

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

TRÜFFELRAVIOLI
MIT PAK CHOI 17
MIT FRISCH GEHOBELTEM SOMMERTRÜFFEL + 7

ZWEIERLEI VOM HEIMISCHEN REH
GESCHMORT UND ROSA GEBRATEN
MIT PILZSCHNITTE, SAUTIERTEN PILZEN UND PREISELBEER WILD-GLACÉ 28

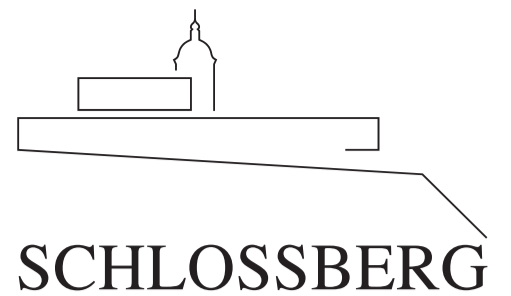
MENÜS

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 HAUPTPEISE: + 5

(5 GÄNGE SIND NUR TISCHWEISE MÖGLICH)



SCHLOSS BERG STEAKS

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

DIE STEAKS SERVIEREN
WIR MIT SOMMERLICH
GEGRILLEM GEMÜSE
UND ERDÄPFEL-PILZ-FLAN.

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

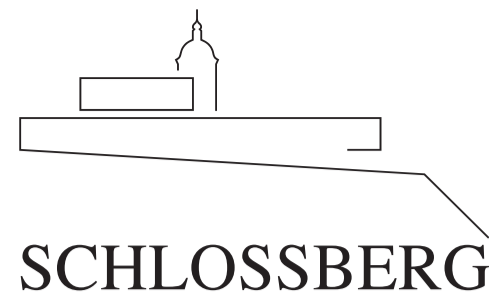
GÄRTNERINNEN GEMÜSE
IM TOMATENSUD 16
AUF CREMIGEN WEISSEN RÜBEN
MIT VIER BLACKTIGER GARNELEN + 8

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

BUFFALO MOZZARELLA
ON MARZANO TOMATOES

MARINATED AND CREAMY
WITH BASIL-PUMPKIN SEED OIL-EMULSION
AND STYRIAN PUMPKIN SEEDS

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



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 GRILLED VEGETABLES AND POTATO-MUSHROOM-FLAN.

BEST OF FISH

POACHED SHEATFISH

WITH LEMON GRASS-CHERVIL
VELOUTE, CAULIFLOWER
AND TRUFFLED POTATOES

28

WITH FRESHLY SHAVED

SUMMER TRUFFLES

+ 8

CRISPY GRILLED BRANZINO

WITH MARZANO TOMATOES
KALAMATA OLIVE
AND AQUARELLO RISOTTO

29

GARDENER VEGETABLES

IN TOMATO STOCK

ON CREAMY WHITE TURNIPS

WITH FOUR BLACK TIGERS PRAWNS

16

+ 8

GRAZER CLASSIC`S & CREATIVE CUISINE

ESCALOP OF VEAL VIENNA STYLE

WITH PARSLEY POTATOES AND CRANBERRIES

21

FILLED CHICKEN

WITH SOUR CREAM DUMPLINGS AND TWO VARIATIONS OF RED PAPRIKA

21

WITH PAPRIKA SPICED FILET OF BEEF TIPS

WITH MUSHROOMS, CRISPY SMOKED HAM AND CELERIAC-BACON PUREE

27

TRUFFLES RAVIOLI

WITH PAK CHOI

WITH FRESHLY SHAVED SUMMER TRUFFLES

17

+ 8

TWO VARIATIONS OF VENISON

STEWED AND SLOW ROASTED

WITH MUSHROOM SLICE, SAUTÉED MUSHROOMS AND CRANBERRY WILD-GLACÉ

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.)

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.