

## ZU BEGINN

GERÄUCHERTER  
BIO-SEESAIBLING  
IM RETTICHBEET

MIT KUBEBEN-PFEFFER 15

*Wo einst unser Kaiser  
Urlaub machte, im Naturpark  
Mürzger Oberland, wachsen  
langsam, im glasklaren und  
eiskalten Trinkwasser, unse-  
re Saiblinge, die wir Ihnen  
sanft geräuchert servieren.*

GEBACKENE TRÜFFELSCHINKEN  
PALATSCHINKE

MIT ROMANA SALAT  
UND DOTTER-DRESSING 14

OX AM BERG – TARTARE  
VOM PREMIUM-OSCHEN

MIT BÄRLAUCH-TOPFENBUTTER  
GEDÖRRTEN JAHRGANGSTOMATEN  
UND FRISCHER FOCACCIA 15

KALBSRAHMBEUSCHEL

MIT FLAUMIGEM  
SEMEL-SAUERRAHMKNÖDEL 12/16

STEIRISCHER  
VOGERSALAT

MIT BIO-EI, KERNÖL  
UND KNUSPRIGEM VULCANOSPECK 8

*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  
Knöderl auf den Tisch kommt.*

## SWEETS

GEWÄLTZTE NOUGATKNÖDEL

MIT DEM BESTEN VOM GRÜNEN APFEL 10

GEBACKENER TOPFEN & MOUSSE

MIT KAKAOKNUSPERHIPPE UND CRANBERRY 10

VARIATION VON DER SCHOKOLADE & MANGO

CREMIG, HEISS UND EIS 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, SCHLOSSBERG-AUFSTRICH,  
VULCANOSCHINKEN, UNSERE GEWÜRZMISCHUNG,  
GRUSS AUS DER KÜCHE UND HAUSGEMACHTES SÜSSES: 4,50

**FÜR FRAGEN ÜBER ALLERGENE:**

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 SCHNITTCLAUCH 6

TOPINAMBUR

SCHAUMSUPPE  
MIT GEFÜLTEM BÄRLAUCHSTEIN 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 Steak-  
kenner, besonders saftig  
durch seinen zartschmelzenden  
Kern. Oder aber auch das  
Filetsteak, besonders fein  
und ein echter Klassiker.*

## DAS BESTE VOM FISCH

STEIRISCHER LACHS  
AUS MÜRZSTEG „TERIYAKI“

MIT WILDEM BROKKOLI, GEBRATENEM  
EIERREIS, ERDNÜSSEN  
UND HAGEBUTTEN-CURRY 26

STEIRISCHER WURZELZANDER  
MIT BERNER RÖSTI  
UND KRENSAUCE 29

SOLO SPARGEL  
MIT SAUCE HOLLANDAISE  
ODER SAUCE POLONAISE  
MIT SALZKARTOFFELN  
UND VIER STÜCK GARNELEN 17  
+ 8

## GRAZER KLASSIKER & KREATIVE GERICHTE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

MIT PETERSILERDÄPFEL UND GERÜHRTEM PREISELBEEREN 21

GEROLLTES MAISHENDL

MIT SPARGELRAGOUT, SPARGELTEMPURA UND PILZEN 21

12 STUNDEN GEGARTES  
KALBSSCHULTERSCHERZEL

MIT ZWEIERLEI VON DER KAROTTE, TRÜFFELKARTOFFELN UND SCHALOTTENJUS 24

FRISCHKÄSERAVIOLI

MIT RADIESCHEN, SAUCE HOLLANDAISE UND SZECHUAN-PFEFFER 17

## 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 ZWEIERLEI  
VON DER SÜSSKARTOFFEL  
UND PIMIENTOS DE PATRON.

# THE STARTER

SMOKED CHAR  
IN RADISH GARDEN  
WITH KUBEBEN-PEPPER 15

*Where our emperor once went on vacation, in the nature park Mürzger Oberland, grow slowly in glassy and icecold drinkable water our chars, which are served gently smoked.*

FRIED TRUFFLED-HAM PANCAKE  
WITH ROMAINE LETTUCE AND YOLK-DRESSING 14

TARTARE OF PREMIUM-OX  
WITH WILD GARLIC-QUARK BUTTER DRIED TOMATOES AND FOCACCIA 15

TYPICAL CALF LIGHTS OF GRAZ  
WITH FLUFFY BREAD ROLL-SOUR CREAM DUMPLINGS 12/16

STYRIAN CORN SALAD  
WITH BIO-EGG, PUMPKIN SEED OIL AND CRISPY VULCANO BACON 8

*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.*

# SWEETS

TOSSED NOUGAT DUMPLINGS  
WITH THE BEST OF THE GREEN APPLE 10

BAKED CREAM CHEESE & MOUSSE  
WITH CACAO-CRISP AND CRANBERRY 10

VARIATION OF CHOCOLATE & MANGO  
CREAMY, HOT AND ICE CREAM 10

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

BEST OF KÄS  
WITH GRAPES AND NUTS 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!*

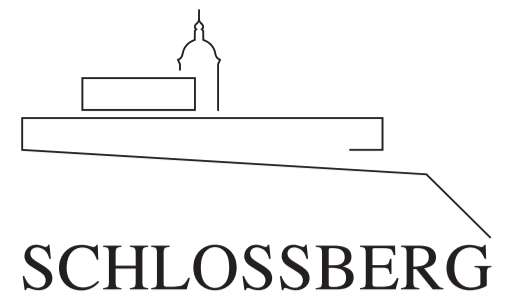
*We proudly present*



**DINNER COVER FEE**  
INCLUDES BREAD, SCHLOSSBERG SPREAD, 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 LOT OF CHIVES 6

TOPINAMBOUR SOUP  
WITH FILLED WILD GARLIC STONE 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 fillet 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 TWO DIFFERENT VARIATIONS OF SWEET POTATO AND PIMIENTOS DE PATRON.

# BEST OF FISH

STYRIAN SALMON FROM MÜRZSTEG „TERIYAKI“  
WITH BROCCOLI, ROASTED EGG RICE, PEANUTS AND ROSE HIP-CURRY 26

STYRIAN PIKE PERCH  
WITH BERNESE RÖSTI AND HORSERADISH SAUCE 29

SOLO ASPARAGUS  
WITH SAUCE HOLLANDAISE OR SAUCE POLONAISE WITH SALT POTATOES AND WITH FOUR PRAWNS 17 + 8

# GRAZER CLASSIC`S & CREATIVE CUISINE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL  
OF VEAL WITH PARSLEY POTATOES AND CRANBERRIES 21

ROLLED CHICKEN  
WITH ASPARAGUS RAGOUT, ASPARAGUS TEMPURA AND MUSHROOMS 21

12 HOURS COOKED SHOULDER OF VEAL  
WITH TWO DIFFERENT VARIATIONS OF CARROTS, TRUFFLED POTATOES AND SHALLOT JUS 24

CREAM CHEESE RAVIOLI  
WITH RADISHES, SAUCE HOLLANDAISE AND SZECHUAN-PEPPER 17

## 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.)