

ZU BEGINN

SURF & TURF STEIRISCH
MIT ROSA GEBRATENEM KALBSRÜCKEN
RÄUCHERFORELLENCREME
GEBACKENEN KAPERN
UND KRÄUTERSALAT

15

Steirischer Premium Kalbsrücken, rosa gebraten, und eine mollige Creme von geräucherten Bio-forellen aus dem Naturschutzgebiet Mürzsteg, lassen den Klassiker Vitello Tonnato im komplett neuen Gewand erstrahlen.

MARINIERTER ZITRONEN SPARGEL

MIT SPARGELCREME, MORCHELN
UND GEBACKENEM BIO-EI

15

OX AM BERG – TARTARE VOM PREMIUM-OCHSEN

MIT BÄRLAUCH-TOPFENBUTTER
GEDÖRRTEN JAHRGANGSTOMATEN
UND FRISCHER FOCACCIA

15

KALBSRAHMBEUSCHEL

MIT FLAUMIGEM
SEMME-SAUEHRAHMKNÖDEL

12/16

STEIRISCHER VOGERLSALAT

MIT WARMEN HEURIGEN, 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

TOPFENKNÖDEL

MIT RHABARBER UND EIGENEM EIS

10

MASCARPONE-KÜRBISKERNEDESSERT

CREME UND EIS

10

VARIATION VON DER SCHOKOLADE & ERDBEEREN

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

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

BÄRLAUCH

SCHAUMSUPPE

MIT BLUTWURSTRAVIOLI

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 Steakkennner, besonders saftig durch seinen zartschmelzenden Kern. Oder aber auch das Filetsteak, besonders fein und ein echter Klassiker.

SCHLOSSBERG STEAKS

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

DIE STEAKS SERVIEREN
WIR MIT ZWEIERLEI
VOM SPARGEL
UND PIMIENTOS DE PATRON.

DAS BESTE VOM FISCH

THUNFISCHSTEAK „MEDIUM RARE“

MIT CURRY-FREGOLA SARDA
ERBSEN, KORIANDER
UND MINZE

29

SANFT GEGARTER ZANDER
IM VELTLINER-FOND
MIT WURZELN, STEIRERKREN
SCHNITTLAUCH
UND KNUSPRIGEM
RÖSTI

29

SOLO SPARGEL

MIT SAUCE HOLLANDAISE
ODER POLONAISE
MIT SALZKARTOFFELN
VIER STÜCK GARNELEN

17
+ 8

GRAZER KLASSIKER & KREATIVE GERICHTE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

MIT PETERSILERDÄPFEL UND GERÜHRTEN 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)

THE STARTER

SURF & TURF STYRIAN STYLE
WITH MEDIUM ROASTED SADDLE OF VEAL
SMOKED TROUT CREAM
FRIED CAPERS
AND HERB SALAD 15

Styrian premium saddle of veal, medium roasted, and a cream of smoked trouts from Mürzsteg, refresh the dish Vitello Tonnato new.

MARINATED LEMON ASPARAGUS
WITH ASPARAGUS CREAM, MORELS
AND FRIED EGG 15

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 WARM POTATOES
PUMPKIN SEED OIL
AND CRISPY 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

CREAM CHEESE DUMPLING
WITH PIEPLANT AND OWN ICE CREAM 10

MASCARPONE-PUMPKIN SEED DESSERT
CREAM AND ICE CREAM 10

VARIATION OF CHOCOLATE & STRAWBERRIES
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!*

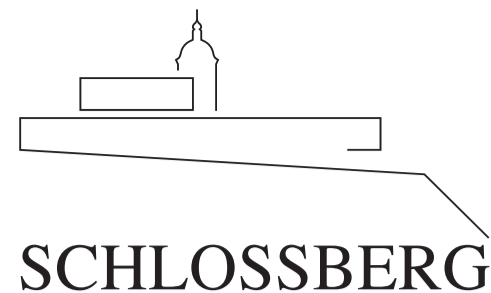
We proudly present



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

WILD GARLIC SOUP
WITH BLACK PUDDING RAVIOLI 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 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 TWO DIFFERENT
VARIATIONS OF ASPARAGUS
AND PIMIENTOS DE PATRON.

BEST OF FISH

TUNA STEAK „MEDIUM RARE“
WITH CURRY-FREGOLA SARDA
PEAS, CORIANDER
AND MINT 29

STEWED COOKED PIKE PERCH
IN VELTLINER-FOND
WITH ROOTS, STYRIAN HORSE RADISH
CHIVE AND CRISPY RÖSTI 29

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

GRAZER CLASSIC`S & CREATIVE CUISINE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
FROM SADDLE 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.)