

ZU BEGINN

ÜBER ROTBUCHER
GERÄUCHERTER
BIO-SEESAIBLING
MIT ERDÄPFELCREME UND KRESSE 15

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

THUNFISCH SASHIMI
MIT TERIYAKISAUCE, WASABICREME
UND TEMPURAGARNELE 16

OX AM BERG – TARTARE
VOM PREMIUM-OCHSEN
MIT HAUSGEMACHTER
SCHALOTTENCREME
UND TROPFENPAPRIKA 15

KALBSRAHMBEUSCHEL
MIT FLAUMIGEM
SEMME-SAUERRAHMKNÖDEL 12/16

STEIRISCHER
VOGERLSALAT
MIT GEBACKENEM BIO-EI, KNUSPRIGEM
VULCANOSPECK UND KERNÖL 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 SCHNITTLAUCH 6

GELBE HÜHNER-CURRY
SCHAUMSUPPE
MIT EIGENER EINLAGE 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, besonderst fein
und ein echter Klassiker.*

DAS BESTE VOM FISCH

KNUSPRIG
GEBRATENER ZANDER
MIT GARNELENRISOTTO,
ZUCKERSCHOTEN UND LIMETTE 26

STEINBUTTFILET
MIT GETRÜFFELTEM SELLERIERAGOUT
UND ROMANESCO 29
UND GEHOBELTEM ISTRISCHEN
SCHWARZEN TRÜFFEL + 6

ZITRONEN-RICOTTA
RAVIOLI
MIT AUSGELÖSTEM HUMMER
UND EIGENER SAUCE 26

GRAZER KLASSIKER & KREATIVE GERICHTE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
MIT PETERSILERDÄPFEL UND GERÜHRTEM PREISELBEEREN 21

GEFÜLLTE PERLUHNBURST
MIT PANCETTA-RATATOUILLE UND GRATINIERTER POLENTASCHNITTE 26

12 STUNDEN GEGARTES
KALBSSCHULTERSCHERZEL
MIT PETERSILCREME, CONFIIERTER UND KNUSPRIGER WURZEL UND ÖL 21

BASILIKUMGNOCCHI
MIT SUNGOLD PARADEISER UND FRISCHEM SCHAFSKÄSE 17

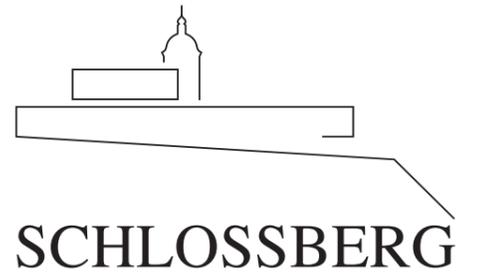
MENÜS

*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

ABOVE COMMON BEECH
SMOKED CHAR
WITH POTATO CREAM AND CRESS 15

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

TUNA SASHIMI
WITH TERIYAKI SAUCE,
WASABI CREAM AND PRAWNS 16

TARTARE OF
PREMIUM-OX
WITH HOMEMADE SHALLOT
CREAM AND PEPPERS 15

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

STYRIAN
CORN SALAD
WITH FRIED BIO-EGG, CRISPY VULCANO BACON
AND PUMPKIN SEED OIL 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 ICED 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!

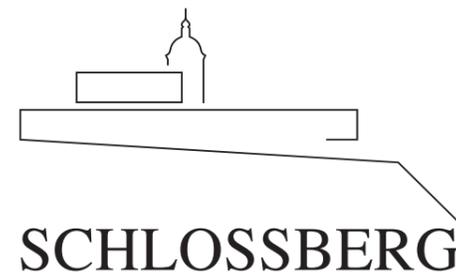
We proudly present



DINNER COVER FEE
INCLUDES BREAD, SCHLOSSBERG SPREAD, VOLCANO 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

YELLOW
CHICKEN-CURRY
SOUP
WITH ITS OWN ADDITION 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

CRISPY ROASTED
PIKE PERCH
WITH PRAWN RISOTTO,
SUGAR SNAPS AND LIME 26

TURBOT FILET
WITH TRUFFLED CELERY RAGOUT
AND ROMANESCO 29
AND WITH ISTRIAN,
BLACK TRUFFLE + 6

LEMON-RICOTTA
RAVIOLI
WITH LOBSTER 26

GRAZER CLASSIC`S & CREATIVE CUISINE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
OF VEAL WITH PARSLEY POTATOES AND CRANBERRIES 21

FILLED CHICKEN BREAST
WITH PANCETTA-RATATOUILLE AND GRATINÉ POLENTA SLICE 26

12 HOURS COOKED SHOULDER OF VEAL
WITH PARSLEY CREAM, CONFIT AND CRISPY ROOT AND OIL 21

BASIL GNOCCHI
WITH SUNGOLD TOMATOES AND FRESH SHEEP CHEESE 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.)