

Grazer Klassiker

HEIMISCHE GERICHTE NACH ORIGINALREZEPTEN

GRAZER KRAUTHÄUPTEL
MIT GEBACKENEN KÄFERBOHNEN
& RADIESCHEN €7

SCHLOSSBERG KALBSRAHMBEUSCHEL
MIT FLAUMIGEM SEMMEL-SAUERRAHMKNÖDEL €12/ €16

KLARE OCHSENSUPPE
MIT HAUSGEMACHTEM FLEISCHSTRUDEL
& VIEL SCHNITTLAUCH €6

ORIGINAL WIENERSCHNITZEL VOM MILCHKALB
MIT PETERSILERDÄPFELN
& GERÜHRTEM PREISELBEEREN €21

GESCHMORTE RINDERBACKERL
MIT ROSMARIN-POLENTA
& BROKKOLI €21

HIRSCHRÜCKEN
MIT ROTKRAUTCREME, KOHLSPROSSEN
& KERBELKNOLLEN €29

FLAUMIGER TOPFENKNÖDEL
MIT ZIMTBRÖSEL, GEEISTEM KAISERSCHMARRN
& RÖSTER €10

BEST OF KÄS
REGIONALE & INTERNATIONALE AFFINIERTER
KÄSESORTEN, AM ABEND KOMMT
DER KÄSEWAGEN ZU IHNEN €10/ €16

Unsere Ideen

KREATIVE SCHLOSSBERG-KÜCHE

ALMOCHSEN-BEEF-TARTARE
MIT KARAMELLISIERTER SCHALOTTENCREME
& TROPFENPAPRIKA €15

KALBSCARPACCIO
MIT LIEBSTÖCKELCREME,
MARINIERTEN BUCHENPILZEN
& ASMONTA €15

FISCHSUPPE
MIT SÜSS- UND SALZWASSERFISCHEN, GARNELEN
& TAGGIASCA-OLIVENBROT €9

GEBRATENER ZANDER
MIT CUBIO, SELLERIE, WILDEM
BROKKOLI & PERLZWIEBELN €26

RINDERFILETSTEAK MIT PAPRIKAKRUSTE
MIT PASTINAKE – CREMIG & KNUSPRIG
& PIMIENTOS €32

BARBARIE ENTENBRUST
MIT PURPLE HAZE, SÜSSKARTOFFELN, AMARANTH
& RADIESCHEN €26

LEBKUCHENTARTE
MIT FEIGEN, SORBET
& SAUERRAHMMOUSSE €10

SWEETS FOR YOUR SWEET
ERLEBEN SIE EINE KREATIVE REISE DURCH UNSERE
PÂTISSERIE (AB 2 PERSONEN) €12 P. P.

Neue Tellerhelden

TRÜFFELZEIT & VEGETARISCHE HIGHLIGHTS

GEBEIZTE FJORDFORELLE
MIT ALLERHAND RÜBEN, AVOCADO
& BUCHWEIZEN €15

THUNFISCH SASHIMI
MIT TERIYAKISAUCE, WASABICREME
& TEMPURAGARNELE €16

KÜRBISCREMESUPPE
MIT KERNÖL, CROUTONS
& KRESSE €7

ZITRONEN-RICOTTA RAVIOLI
MIT HUMMER €26

HAUSGEMACHTE TRÜFFELGNOCCHI
MIT POVERADEN
& JUNGLAUCH €19
+ GEHOBELTEM ISTRISCHEN SCHWARZEN TRÜFFEL €6

STEINBUTTFILET
MIT TRÜFFELRISOTTO
& ROMANESCO €29
+ GEHOBELTEM ISTRISCHEN SCHWARZEN TRÜFFEL €6

LAUWARMER HASELNUSSKUCHEN
MIT NOUGATMOUSSE
& MANDARINEN €10

BAUMKUCHENTÖRTCHEN
MIT DUNKLER & WEISSER SCHOKOLADE
DAZU EINGELEGTE KIRSCHEN €10

ABENDGEDECK

FRISCH GEBACKENES BROT, SCHLOSSBERG
AUFSTRICH, VULCANOSCHINKEN, UNSERE EIGENE
GEWÜRZMISCHUNG, GRUSS AUS DER KÜCHE &
HAUSGEMACHTES SÜSSES: €4,50

MENÜGÄNGE

DREI-GÄNGE AUS DER KARTE: €43.
VIER-GÄNGE AUS DER KARTE: €48.
FÜNF-GÄNGE ALS ÜBERRASCHUNG: €53.
DAS FÜNF-GÄNGE MENÜ KANN NUR TISCHWEISE
SERVIERT WERDEN.

FÜR ALLERGENE FRAGEN WENDEN SIE SICH BITTE
AN UNSER GESCHULTES SERVICEPERSONAL!

WIR SIND STOLZ AUF:



PREISE INKL. MWST.