

ZU BEGINN

VARIATION VOM THUNFISCH
MIT SÜSS-SAUERER WASSERMELONE
UND ZITRONENVERBENE 18

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

MARINIERTER ZITRONEN
SPARGEL
MIT SPARGELCREME, MORCHELN
UND GEBACKENEM BIO-EI 15

OX AM BERG – TARTARE
VOM PREMIUM-OCHSEN
MIT LAUWARMER SELLERIE-SENF CREME
SENFKAVIER, BALSAMICO-SCHALOTTEN
UND MARINIERTEN PILZEN 15

SALAT „MIMOSA“
ROMANASALATHERZEN
MIT TRÜFFELSCHINKEN
UND CREMIGEM DOTTER-DRESSING 9

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,
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 16 €

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

GAZPACHO
VOM GELBEN PAPRIKA
MIT ZIEGENKÄSE-PRALINE
UND BASILIKUM 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.

DAS BESTE VOM FISCH

THUNFISCHSTEAK
„MEDIUM RARE“
MIT CURRY-FREGOLA SARDA
ERBSEN, KORIANDER
UND MINZE 29

SCHLOSS BERG 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.

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

BUTTER SPARGEL
MIT SAUCE HOLLANDAISE
ODER POLONAISE
MIT SALZKARTOFFELN
VIER STÜCK GARNELEN + 8

GRAZER KLASSIKER & KREATIVE GERICHTE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
MIT PETERSILERDÄPFEL UND GERÜHRTEN PREISELBEEREN 21

GEROLLTES MAISHENDL IM KORNFELD
MIT MAISKUCHEN, GERÄUCHERTEM ZUCKERMAIS UND QUINOA 21

12 STUNDEN GEGARTES
KALBSSCHULTERSCHERZEL
MIT ZWEIERLEI VON DER KAROTTE, TRÜFFELKARTOFFELN UND SCHALOTTENJUS 24

PILZRAVIOLI
MIT EIERSCHWAMMERLRAHMSAUCE, LIEBSTÖCKEL UND MUSKAT-SALBEI 17

ZWEIERLEI VOM HEIMISCHEN REH
GESCHMORT UND ROSA GEBRATEN
MIT WILDEM BROKKOLI, DAWA ERDÄPFELKNÖDEL UND SAUERKIRSCHEN 26

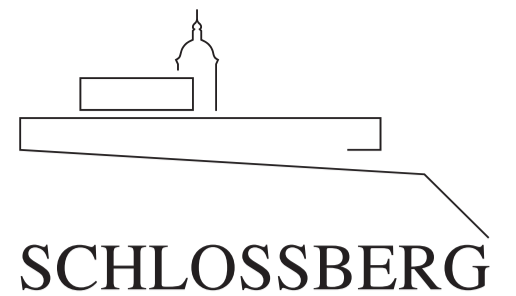
MENÜS

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 HAUPTSPESIE: + 5

(5 GÄNGE SIND NUR TISCHWEISE MÖGLICH)



THE STARTER

VARIATION OF TUNA
WITH SWEET-SOUR WATER MELON
UND LEMON VERBENA

18

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

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

TARTARE OF PREMIUM-OX
WITH CELERY-MUSTARD CREAM MUSTARD CAVIER, BALSAMICO SHALOTTS AND MARINATED MUSHROOMS 15

SALAD „MIMOSA“
ROMAINE LETTUCE WITH TRUFFLED HAM AND CREAMY EGG YOLK DRESSING 9

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!

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

GAZPACHO
OF YELLOW PEPPER WITH SHEEP`S CHEESE-PRALINE AND BASIL 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

CRISPY GRILLED BRANZINO
WITH MARZANO TOMATOES KALAMATA OLIVE AND AQUARELLO RISOTTO 29

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

GRAZER CLASSIC`S & CREATIVE CUISINE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
FROM SADDLE OF VEAL WITH PARSLEY POTATOES AND CRANBERRIES 21

ROLLED CHICKEN IN CORNFIELD
WITH CORN CAKE, SMOKED SUGAR CORN AND QUINOA 21

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

MUSHROOMS RAVIOLI
WITH CHANTARELLE CREAM SAUCE, LOVAGE AND NUTMEG-SAGE 17

TWO VARIATIONS OF VENISON
STEWED AND MEDIUM ROASTED WITH WILD BROCCOLI, DAWA POTATO DUMPLINGS AND SOUR CHERRIES 26

We proudly present



DINNER COVER FEE
INCLUDES BREAD, VULCANO HAM AND OUR SECRET SPICE MIX: 4,50

OUR SERVICE EMPLOYEES WILL INFORM YOU ABOUT EVERY PRODUCT THAT INCLUDES ALLERGEN INGREDIENTS.

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.)