

Von so nah wie nur möglich sollen unsere Zutaten kommen. Regional. Saisonal. Produziert von lokalen Landwirten, im besten Fall auf Gady Landmaschinen. So schließt sich der Kreis. Handwerkliches Kochen trifft auf Leidenschaft auf allen Ebenen.

Mittags und auch abends servieren wir Südsteirische Klassiker nach bewährten Rezepten. Spezialität des Traditionswirtshauses ist die hauseigene Schweinerei oder der Braten am Sonntag.

Am Abend werden Innovative Kreationen nach neuen Ideen in unserer Gourmet Stube angeboten. Die Schlosskeller-Überraschung, denn das Schöne an einer Überraschung ist, dass Neugier immer belohnt wird. Nicht nachdenken müssen, sondern einfach genießen.

5 Gänge € 89

7 Gänge € 119

Weinbegleitung

5 Weine € 50

7 Weine € 60

Kostprobe

5 Proben € 25

7 Proben € 30

Alkoholfreie Getränkebegleitung

5 Getränke € 30

7 Getränke € 40



UNSERE LIEFERANTEN

Buchberger Robert - Fleisch und Wurstwaren
Hütter Martin – Enten
Posch Daniela & Peter - Huhn
Reicher – Spargel & Erdbeeren
Größbauer Martin - Eier, Saft & Likör
Gölles Johann – Essig und Digestif
Hartlieb Mühle - Öle, Mehl & Essig
Paul und Bohne - Kaffee
Zotter - Schokolade
Pranger - Bio Gemüse
Fröhlich - Reis

Flucher Plaschg - Gemüseraritäten
Lenz - Bio Beeren
Adam Markt - Kernöl
Schlein Josef – Fischereibetrieb
Deutschmann Hofkäserei - Käse
Nuart Eva - Schafskäse
Almenland Stollenkäse
Käserei Fischer - Käse
Franz aus Maribor Gemüse, Pilze & Kapaun
Fredri Honig – Honig
Gangl - Fruchtsäfte

Gedeck € 3,90

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

VORSPEISEN

Beef Tartar vom OX

mit Grillgemüse, Eierschwammerl & hausgemachtem Toastbrot

100g € 18,90

180g € 26,90

Herbstsalat

mit Vogerlsalat, Ei, Kürbis & herbstlichen Früchten

€ 13,50

zusätzlich mit gebackenem Kalbsbries

€ 17,50

oder mit gebackenem Schafs-Frischkäse

€ 15,50

Konfiertter Sellerie

mit Apfelkren, Lachsforelle & Beurre Blanc

€ 17,50

Gemischter Vorspeisen Salat

€ 6,50



SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Rote Rübenschaumsuppe

mit Frischkäse-Kräuterravioli

€ 8,90

Österreichischer Suppentopf

Rindfleisch, Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Backerbsen

€ 6,50

oder mit einer Einlage nach Wahl

€ 5,50

Hausgemachte istrische Pasta (Pljukanci)

mit Sommertrüffel

klein Vorspeise € 18,90

groß Hauptspeise € 25,90

zusätzlich mit geschmortem Ochsenfleischragout

+ € 7,50

Gedeck € 3,90

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom steirischen Kalb im Butterschmalz aus der Pfanne gebacken Preiselbeeren & einer Beilage nach Wahl	€ 23,50
Portion Backhendl vom Freilaufweidehuhn von Martin Hütter mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Preiselbeeren	€ 19,00
½ Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Preiselbeeren	€ 15,50
rosa gebratener Schlägel vom Ewitscher Reh mit Grießknödel, Kerbelknolle, Blaukraut & Quitten	€ 29,50
Gebackene Grammelknödel mit hausgemachtem Sauerkraut	€ 15,50
in Butter confierter Saibling (auch gebraten möglich) mit Kürbis, Fregola Sarda, Salzzitrone & Joghurt (auch vegetarisch möglich)	€ 27,90 € 18,90

VOM GRILL

Tomahawk vom Strohschwein ca. 250g	€ 24,00
Cuts vom OX	
Filet 150g	€ 27,00
Filet 300g	€ 37,00
Saucen	€ 2,60
Sauce Bearnaise, Kräuterbutter	
Beilagen	€ 3,90
Rosmarinkartoffel, steirischer Reis, gemischter Salat	
hausgemachte Pommes mit Currymayonnaise Herbstgemüse	€ 5,50

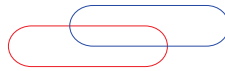
Gedeck € 3,90

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

NACHSPEISEN

Hausgemachte Topfenknödel mit Sauerrahmeis & Zwetschkenröster	€ 11,50
Gebackene Zotter - Schokolade mit Himbeersorbet & Himbeeren	€ 12,50
Frische Palatschinke mit Marillenmarmelade oder Nussfülle	pro Stück € 4,00
3erlei hausgemachte Sorbets	€ 9,00
Hollunder Sorbet mit Sekt	€ 7,90
Gemischte Käseplatte vom Deutschmann & Nuart mit selbstgemachten Chutneys & Nussbrot	klein € 9,50 groß € 12,90

DIGESTIF



Edelbrennerei Peer

Apfel Cuvée	€ 3,50
Williamsbirne	€ 4,70
Kriecherlbrand	€ 4,70

Gölles Manufaktur

Marille	€ 4,20
Vogelbeere	€ 10,10
Alte Zwetschke	€ 3,80
Edelbitter	€ 4,50
Brombeere	€ 6,40
MU Tresterbrand	€ 3,90

Fruchtbrennerei

Tinnauer

BirnenQuittenbrand	€ 5,10
Williamsbirnenbrand	€ 4,70
Kriecherlbrand	€ 4,50
Roter Weingartenpfirsichbrand	€ 4,70
Kirschenbrand	€ 5,10
Himbeerbrand	€ 6,50
Haselnussgeist	€ 4,70
Gravensteiner Apfelbrand Res.	€ 4,80
Weinhefe Zigarrenbrand	€ 4,50
Edelbitter ZITA	€ 4,80

Schnabel

Weinbrand	€ 8,00
-----------	--------

Tauss

Zwetschken Brand	€ 4,20
------------------	--------

SB Tresterbrand

Weinbrand	€ 7,10
-----------	--------

Ron Johan Dark Rum

4cl € 5,90

Ron Johan Strong Rum

4cl € 8,50

Ron Johan Plum Rum

4cl € 8,10

Pock / Selinschek

Zeitgeist Bierbrand

€ 4,50

Reisetbauer

Rosenmarille JRE Edition

€ 6,90

Guglhof

Whiskey Tauernroggen

4cl € 8,20

Gedeck € 3,90

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.