

Herzlich willkommen im Schlosskeller Südsteiermark – direkt über den Dächern von Leibnitz!

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.

Im Wirtshaus servieren wir südsteirische Klassiker nach bewährten Rezepten. Die Spezialität des Traditionswirtshauses ist der Braten am Sonntag.

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

Gourmetmenü auf Vorbestellung:

5 Gänge € 115

7 Gänge € 145

Weinbegleitung

5 Weine € 50

7 Weine € 70

Kostprobe

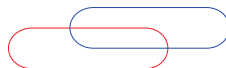
5 Proben € 25

7 Proben € 35

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

Flucher Plaschg - Gemüseraritäten

Elias Götz – Bio Gemüse

Kern David - Kernöl

Schlein Josef – Fischereibetrieb

Deutschmann Hofkäserei - Käse

Nuart Eva - Schafskäse

Franz aus Maribor - Gemüse, Pilze & Kapaun

Chianinahof – Lamm

Fröhlich - Reis

Haas - Fruchtsäfte

Gedeck € 4,70

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

WIRTSCHAUS KLASSIKER

VORSPEISEN

Beef Tartar vom OX

mit Bärlauchkapern, Spargel & Naanbrot

100g € 20,50

180g € 28,90

Gemischter Frühlingsalat

€ 7,50

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Österreichischer Suppentopf

Rindfleisch, Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Backerbsen

€ 7,50

oder mit einer Einlage nach Wahl

€ 6,50

Spargelschaumsuppe

mit Frischkäsenockerl

€ 8,50

HAUPTSPEISEN

Gebratener Spargel vom Reicher

mit Sauce Hollandaise, Rohschinken & Kartoffeln

Vorspeise € 18,90

Hauptspeise € 26,90

Gebratenes Filet Saibling

mit hausgemachten Gnocchi, Saubohne & Spargel, Buttermilch

€ 32,50

Wiener Schnitzel vom steirischen Kalb

im Butterschmalz aus der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren

€ 24,50

½ Backhendl

mit Preiselbeeren

€ 15,50

Filet vom OX

150 g € 30,00

300 g € 43,00

Beilagen

Bratkartoffel, Petersilien Kartoffel, steirischer Reis, gemischter Salat

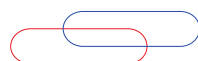
€ 4,70

Pommes mit Currymayonnaise, geröstetes Gemüse

€ 5,90

Sauce Bearnaise, Kräuter Butter

€ 2,60



Gedeck € 4,70

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

NACHSPEISEN

Hausgemachte Topfen-Nougatknödel mit Sauerrahmeis & Erdbeerragout	€	14,00
Flüssiger Schokokuchen mit Vanille & Himbeere	€	14,00
Frische Palatschinke mit Marillenmarmelade oder Walnussfülle	pro Stück €	4,00
Hausgemachtes Sorbet	€	3,00
Hausgemachtes Sorbet mit Sekt	€	8,50
Gemischte Käseplatte vom Deutschmann & Nuart mit selbstgemachten Chutneys & Nussbrot	€	14,90

DIGESTIF



Gölles Manufaktur

Marillen Likör	€ 4,90
Vogelbeere	€10,50
Edelbitter	€ 4,50
Brombeere	€ 6,40
MU Tresterbrand	€ 5,90

Ron Johan Dark Rum	4cl € 6,90
Ron Johan Strong Rum	4cl € 8,50
Ron Johan Plum Rum	4cl € 8,10

Franz Tinnauer

Kriecherl Brand	€ 5,50
Roter Weingartenpfirsich Brand	€ 6,70
Kirschen Brand	€ 6,10
Himbeer Brand	€ 8,50
Gravensteiner Apfel Brand	€ 5,80
Weinhefe Zigarrenbrand	€ 7,10
Edelbitter ZITA	€ 5,20

Schnabel

Weinbrand	€ 9,00
-----------	--------

Tauss

Zwetschken Brand	€ 5,80
Weinbrand	€ 7,10

Pock /Selinschek

Zeitgeist Bierbrand	€ 4,50
---------------------	--------

Reisetbauer

Rosenmarille JRE Edition	€ 6,90
Williams	€ 6,90
Roter Williams	€ 6,90

Guglhof

Single Cask Whiskey Tauernrogg	4cl € 7,90
--------------------------------	------------

Gedeck € 4,70

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.