



Herzlich willkommen in unserer Schlosstaverne

Unser Schlosstavernen-Team freut sich, Sie von
Montag bis Sonntag, von 10:00 bis 24:00 Uhr begrüßen zu dürfen.

*We are delighted to welcome you from
Monday to Sunday from 10 a.m. to 12 midnight*

Küchenzeiten / Kitchen Hours

Mo - Fr: 12:00 - 14:00 Uhr & 18:00 – 20:45 Uhr

Sa, So & feiertags: 12:00 – 17:00 Uhr & 18:00 – 20:45 Uhr

Monday to Friday from 12 a.m. to 2 p.m. & 6 p.m. to 8:45 p.m.

Saturday, Sunday & on holidays from 12 a.m. to 5 p.m. & 6 p.m. to 8:45 p.m.

Kleine Karte

Montag - Freitag von 14:00 -18:00 Uhr

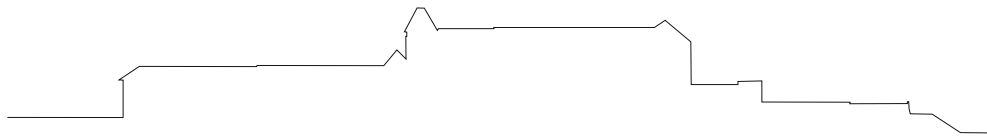
Monday to Friday from 2 p.m. to 6 p.m.



Interesse an Top-Aktionen, Angeboten und Schlossnews?
Zur Newsletter Anmeldung wenden Sie sich bitte an unser Rezeptions-Team

Are you interested in specials, offers and news?

Please contact our reception-team



Vorspeisen / Appetizers

Steirisches Rindercarpaccio

Rucola, mariniertes Sommergemüse, geröstete Eierschwammerl, Asmonte 13,9 ^{GLOM}

Styrian beef carpaccio

rocket, marinated summer vegetables, roasted chanterelles, Asmonte

Zweierlei Schafkäse

aus dem südsteirischen Naturpark

rote Zwiebel, Blattsalat mit Apfelbalsamessig und Basilikumpesto 12,9 ^{AGLO}

Two types of sheep cheese

from the southern Styrian nature park

red onion, leaf lettuce with apple balsamic vinegar and basil pesto

Suppen / Soups

Rote Paprika - Selleriesuppe

Kokosmilch, frittierte Garnele am Spieß 7,5 ^{BL}

oder VEGAN ohne Garnele 6 ^L

Red pepper celery soup

coconut milk, fried shrimp on a skewer

or VEGAN without shrimp

Geeiste Tomaten-Melonensuppe

leicht scharf mit Melonenspieß VEGAN 6 ^{Lo}

iced tomato – melon soup

slightly spicy with melon on a skewer VEGAN

Rindsuppe

Frittaten oder Kaspressknödel 5 ^{ACGL}

Beef soup

thin sliced pancakes or cheese dumplings



Hauptgerichte / Main courses

Gebackenes Schweinschnitzel

Petersilienerdäpfel 16,5 ^{ACL}

Baked pork schnitzel
parsley potatoes

Bischofgulasch

vom Rind, Spiegelei, Essiggurken, Serviettenknödel 14,5 ^{LMOP}

Bishop gulasch
of beef, fried egg, pickles, napkin dumplings

Gegrilltes Allerlei (Rind, Schwein, Hendl)

Zucchini, Melanzani, Paprika, Currysoße, Wedges, scharfes Geheimnis 19,5 ^{GLOM}

Grilled all sorts (beef, pork, chicken)
zucchini, melanzane, peppers, curry sauce, wedges, spicy secret

Beiried

Steirisches Rind, Eierschwammerln, Thymian, Braterdäpfel, Röstgemüse 28,9 ^{ACGLO}

Beiried
Styrian beef, chanterelles, thyme, polenta, roasted vegetables

Gegrillter Wolfsbarsch

Schlosskräuter- Risotto. Sommergemüse, Asmonte 20,9 ^{ADGLO}

Grilled sea bass
castle herb risotto, summer vegetables, Asmonte

Gebackener Zander

grüner Salat, Erdäpfel - Gurkensalat 20,9 ^{ABGLO}

Baked pike perch
green salad, potatoes- cucumber salad

Eierschwammerl - Risotto

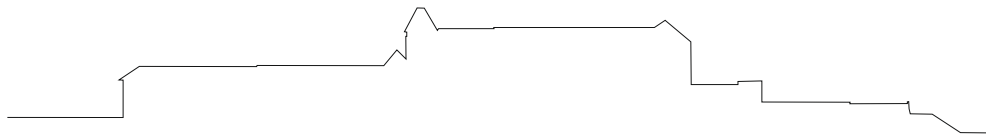
Schlosskäuter, Asmonte 16,9 ^{GLO}

Chanterelle risotto
castle herbs, Asmonte

Naturpark Tofu

gegrillt, Röstgemüse – VEGAN 16,9 ^{ALOF}

Natur Park Tofu
grilled, roasted vegetables – VEGAN



Frühlingsrollen

frittiert, Dip, Blattsalat, Kernöl 15,9 ^{ACGLO}

Spring rolls

fried, dip, leaf salad, seed oil

Hendlstreifen

gegrillt oder gebacken, Blattsalat, Kernöl 14,5 ^{LMOP}

Chicken strips

grilled or baked, leaf salads, seed oil

Schlossjause

Vulcanoschinken, Geselchtes, Käse, Verhackert, Würstel, Aufstriche, Bauernbrot 15,9 ^{ACGLOM}

Schlossjause

Volcano ham, smoked meat, cheese, Verhackert, sausages, spread, farmer's bread

Gemischter Salat

Gölles Essig, Kernöl 5,5 ^{ACFLMH}

Gölles vinegar, seed oil

Grüner Blattsalat

Gölles Essig, Kernöl 4,9 ^{OL}

Gölles vinegar, seed oil

Kindergерichte / Children's dishes

Prinzessinenteller

Hühnerstreifen gegrillt, Pommes, Ketchup, Geschenk 10,9 ^L

Grilled chicken stripes, French fries, ketchup, gift

Käpt'n Jackteller

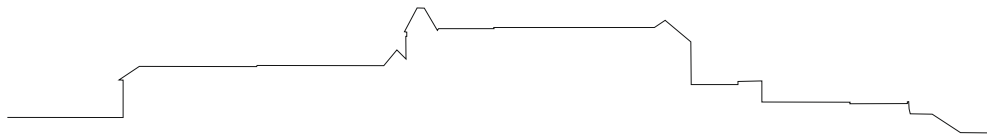
gebackene Fischstäbchen, Erdäpfelsalat, Geschenk 10,9 ^{ACDGL}

Fried fish sticks, potato salad, gift

Kinderschnitzel

gebacken vom Schwein, Pommes, Ketchup, Geschenk 10,9 ^{ACG}

Small cutlet baked from pork, French fries, ketchup, gift



Extras / Dips

Preiselbeeren / cranberries 1

Ketchup / ketchup 0,7

Mayonnaise / mayonnaise 0,7

Süßspeisen / Desserts

Crème Brûlée

Mango Eis, Fruchtsoßen 7,9 ^{ACGE}

Crème Brûlée

mango ice cream, fruit sauces

Kirsch-Sorbet - VEGAN

ohne Wodka 5

mit Wodka 6,9 ^O

Cherry sorbet - VEGAN

With/without vodka

Tagesaktuelle und frische **Süßspeisen, Torten** und **Mehlspeisen**
finden Sie in unserer **Kuchenvitrine.**

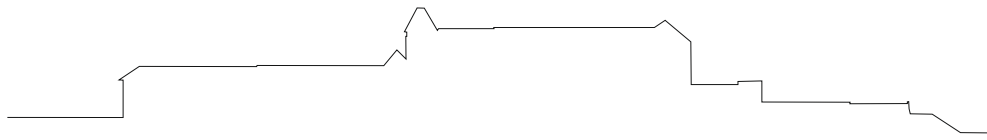
Daily fresh desserts, cakes and pastries in our cake display case.

Streifzug durch die Käselandschaft

Chutney, Zwetschke, Nüsse 15,9 ^{EGHO}

Selection of cheese

chutney, plum, nuts



Heißgetränke / Hot Drinks

Espresso 3

Doppelter Espresso / Double Espresso 4,9

Macchiato 3,2

Verlängerter / Black coffee diluted with water 3,4

Verlängerter, koffeinfrei 3,4

Black coffee, diluted with water, decaffeinated

Melange / Black coffee diluted with water and milk 3,5

Cappuccino 3,6

Latte macchiato 3,9

Kakao / Hot chocolate 2,8

Portion **Schlagobers** / Surcharge for whipped cream 1

BIO-Tee / Pot of organic tea 3,20

Early Morning, Kamillentee, Schwarztee, Grüntee, Kräutertee, Früchtetee, Pfefferminztee
oder Earl Grey - auf Wunsch servieren
wir den Tee mit Zitrone, Milch oder Honig

Early morning tea, Camomile tea, Black tea, Green tea, Herbal tea, Fruit tea, Peppermint tea or Earl
Grey tea - upon request we serve the tea with lemon, milk or honey

plus **Rum** / plus rum 2cl 2,8

plus **Edelbrand** / plus schnaps 2cl 4,4



Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Soda 0.25l 1,4

Soda-Zitron 0.25l 2 / 0.5l 4

Steirerquelle Mineralwasser, prickelnd oder still 0.33l 2,8 / 0.75l 5,4
Mineral water, sparkling or still

Murelli-Limonaden / **Cola / Cola-Mix / Zitrone** / Lemon juice 0.33l 2,9

Coca Cola Zero 0.33l 2,9

Bitter Lemon / Tonic Water 0.2l 4,2

Red Bull 0.25l 4,3

Almdudler 0.25l 2,9

mit Soda / with sparkling water 0.25l 2,5 / 0.5l 5

Orangennektar / Orange nectar 0.25l 3,2

mit Soda / with sparkling water 0.25l 2,6 / 0.5l 5,2

mit Leitungswasser / with still water 0.25l 2 / 0.5l 4

Fruchtsäfte 0.25l 3,5 / 0.5l 6,4

mit Soda / with sparkling water 0.25l 3,0 / 0.5l 5,2

mit Leitungswasser / with still water 0.25l 2,1 / 0.5l 4,0

Apfelsaft naturtrüb / Apple juice nature cloudy

Apfel-Aronia-Saft / Apple-Aronia juice

Apfel-Holunder-Saft / Apple-Elder juice

Marillen-Nektar / Apricots nectar

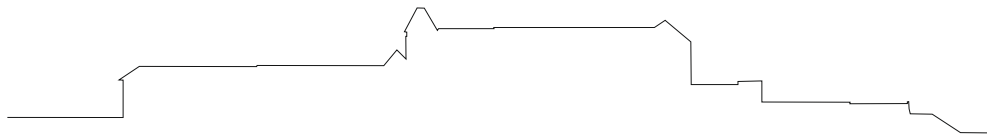
Johannisbeer-Nektar / Currant nectar

Williamsbirne-Nektar / Williams pear nectar

Traubensaft rot / Grapes juice red 0.25l 3,9 / 0.5l 6,8

mit Soda / with sparkling water 0.25l 3,4 / 0.5l 5,6

mit Leitungswasser / with still water 0.25l 2,5 / 0.5l 4,8



Bier / Beer

Murauer Pils 0.2l 3,3 / 0.3l 3,9 / 0.5l 4,9

Murauer Pils Radler mit Almdudler / Beer with Almdudler 0.3l 3,8 / 0.5l 4,8

Murauer Weißbier 0.5l 4,8

Murauer – alkoholfrei / Non alcoholic beer 0.5l 4,8

Helles Zwickl-Naturbier aus der Südsteiermark 0.3l 4,5 / 0.5l 5,6
Privatbrauerei Dietrich (Saisonbier von Mai bis Oktober) / Natural light „Zwickl“-beer

Pale Ale (Saisonbier von Mai bis Oktober) 0.3l 4,5 / 0.5l 5,6

Spritzer

Spritzer weiß oder rot / White or red spritz 0.25l 2,9
Landwein - Weinbauschule Silberberg

Tavernen - Spritzer / „Tavernen“ land-wine spritz 1l 12,6
Landwein - Weinbauschule Silberberg



Sekt & Prosecco / Sparkling Wine & Prosecco

Schloss Seggau Brut Reserve 2020 (Sekt) / 11 % Vol. 0.75l 32,8

Grundweinherstellung aus 50% Welschriesling und 50% Chardonnay, im großen neutralen Holzfass ausgebaut, traditionelle Flaschengärung über 24 Monate. Exquisite, verführerische Nase mit bestechendem Reifeferm, dichtgewoben und elegant zugleich, Brioche, Kernobst, Nuancen von Zitrusfrüchten, feinstes Mousseux, alles präzise ausbalanciert.

Basic wine production from 50% Welschriesling and 50% Chardonnay, matured in large, neutral wooden barrels, traditional bottle fermentation for 24 months.
Freshly cut apple with delicate notes of brioche, fine mousseux, dense on the palate, yet light-footed and refreshing.
A great companion for special moments!

Zonin **Prosecco** 0.1l 3,9 / 0.75l 31,9

Prosecco Orange 0.1l 4,4

Heckenfrizzante – Weingut Scheucher 0.1l 4,1 / 0.75l 27,5

Paulchen – Weingut Menhart 0.1l 4,1 / 0.75l 25,5

Gelber Muskateller Sekt – Weingut Harkamp 0.75l 42,4

Muskateller Frizzante Bischöflicher Weinkeller Schloss Seggau 0.1l 3,8 / 0.75l 26,1

Rabusella Apfelschaumwein – Weingut Rabusella 0.75l 31,5



Weißweine „Klassik“ SCHLOSS SEGGAU

Riesling „Episcopus“ 2023 / 9,0 % Vol. 1/8l 4,6 / 0.75l 27,80

Brilliant mit einer kaum enden wollenden Faszination von Saftigkeit und schieferwürziger Finesse. Weingartenpfirsich, Karambole, klingt mit einnehmender Fruchtsüße und präziser, stützender Säure lange aus.

Brilliant with an almost endless fascination of juiciness and sly-spicy finesse, vineyard peach, carambola, finishes long with engaging fruit sweetness and precise, supporting acidity.

Steirischer Mischsatz 2023 / 11,5 % Vol. 1/8l 3,3 / 0.75l 20,3

Cuvée aus Welschriesling, Gelber Muskateller und Riesling, präsentiert sich im Bukett mit reichhaltiger Aromatik, Kernobst, Kräuter, am Gaumen würzig und frisch und voller Lebendigkeit, schöner, griffiger Kern, Quitten, Limetten, klingt lange nach.

Blend of Welschriesling, Gelber Muskateller and Riesling.

Presents itself in the bouquet with rich aromatics, pome fruit, herbs, on the palate spicy and fresh and full of liveliness, beautiful, grippy core, quince, lime, lingers long.

Welschriesling 2023 DAC / 11,5 % Vol. 1/8l 3,3 / 0.75l 20,3

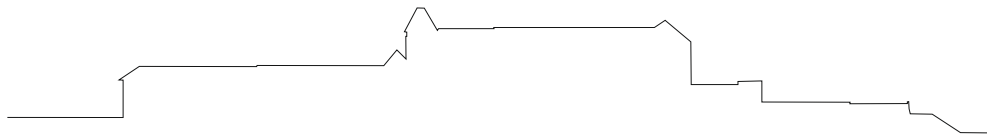
Klassische Aromatik mit einnehmenden Fruchtausdruck, Granny Smith, Williams Christ Birne, am Gaumen prägnante Zitrusnoten mit linearer fruchtig-rassiger Textur und präziser Säure, pikantes Finale.

Classic aroma with engaging fruit expression, Granny Smith, Williams Christ pear, on the palate concise citrus notes with linear fruity-racy texture and precise acidity, piquant finish.

Weißburgunder 2023 DAC / 12,5 % Vol. 1/8l 3,9 / 0.75l 22,1

Linear geprägt von purer Raffinesse und fruchtig-saftiger Eleganz, in der Nase nussige Nuancen, harmonisch unterlegt von mediterranen Kräuternoten, klingt mit pointiertem Fruchtschmelz lange nach.

Linear, characterized by pure refinement and fruity-juicy elegance, nutty nuances on the nose, harmoniously underpinned by Mediterranean herbal notes, lingers for a long time with a trenchant fruit melt.



Gelber Muskateller 2023 DAC / 11,5 % Vol. 1/8l 4,4 / 0.75l 25,9

Besitzt im Bukett viel Feingefühl für traubige Frucht und Würze, Glanz und Volumen, Nuancen von Minze, Zitronengras, am Gaumen wieder exemplarische Kräuternoten, geht mit großer Finesse ins Finale.

Possesses a lot of sensitivity for grapey fruit and spice in the bouquet, shine and volume, nuances of mint, lemongrass, again exemplary herbal notes on the palate, goes into the finish with great finesse.

Sauvignon Blanc 2023 DAC / 12 % Vol. 1/8l 4,7 / 0.75l 26,6

Würzig, fruchtbetont, saftig, Pfirsich, tropische Nuancen, am Gaumen Hauch Johannisbrot, mit Druck und Eleganz, zartsalzig, beeindruckendes, konturiertes Rückaroma, ein exzellenter Klassiker.

Spicy, fruity, juicy, peach, tropical nuances, touch of carob on the palate, with pressure and elegance, delicately salty, impressive, contoured back aroma, an excellent classic.

Messwein 2023 / 11,5 % Vol. 1/8l 4,2 / 0.75l 25,1

Cuvée aus Traminer, Riesling, Muskat Otonell und Weißburgunder.

In der Nase exquisite Fülle, blumig, frische Gartenkräuter, saftige Äpfel, am Gaumen finessreiche Gerbstoffe, seidig-reife Säure, im Kern feinste, stützende Grapefruitzesten, kompaktes, würziges Finale.

Blend of Traminer, Riesling, Muskat Otonell and Weißburgunder.

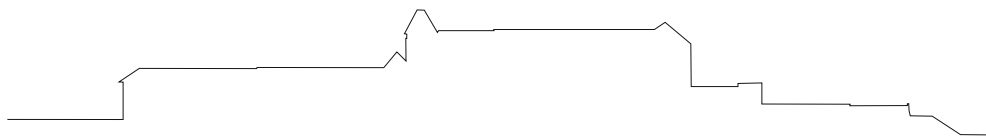
Exquisite fullness on the nose, floral, fresh garden herbs, juicy apples, finesse-rich tannins on the palate, silky, ripe acidity, finest, supportive grapefruit zest at the core, compact, spicy finish.

Ortswein SCHLOSS SEGGAU

Riesling Kitzeck-Sausal 2021 / 12,5 % Vol. 1/8l 4,5 / 0.75l 27,1

In der Nase strahlend-fruchtig, perfekt gereift, weißer Pfirsich, saftige Marille, am Gaumen begnadete Gerbstoffreserven, unterlegt von brillanten Zitrusnoten, mineralisch geprägtes Finale.

Radiatingly fruity on the nose, perfectly matured, white peach, juicy apricot, gifted tannin reserves on the palate, underpinned by brilliant citrus notes, mineral-influenced finish.



Riedenweine SCHLOSS SEGGAU

Grauburgunder Ried Einöd 2021 / 13,5 % Vol. 0.75l 43,7

Von beeindruckender Komplexität, Trockenfrüchte, Butterscotch, am Gaumen ein substanzreiches Kraftbündel mit viel Charme, bleibt kompromisslos trocken, von großer Spannkraft, langer Nachhall.

Impressive complexity, dried fruit, butterscotch, on the palate a substantial powerhouse with lots of charm, remains uncompromisingly dry, with great tension, long finish.

Sauvignon Blanc Ried Einöd 2021 / 14 % Vol. 0.75l 47,8

Geniale, terroirgeprägte Stilistik, Zedernholz, Mango, zart salzig, am Gaumen eine charakterstarke Persönlichkeit getragen von einer kongenialen Noblesse und feiner Gerbstoffigkeit, zartsalziges Finale.

Genius, terroir-influenced style, cedar wood, mango, delicately smoky, on the palate a strong character carried by a congenial noblesse and fine tannic sweetness, delicately salty finish.

Traminer Ried Kainberg 2021 / 13,5 % Vol. 0.75l 45,8

Überzeugend mächtig und elegant, Aranzini, Zesten, am Gaumen Physallis, attraktive schmelzige Rundungen, harmonisch unterlegt von reifen Gerbstoffnoten, stimulierend-langes Finale.

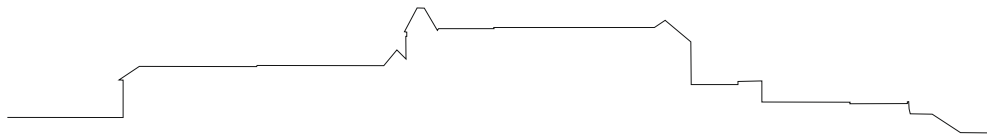
Convincingly powerful and elegant, aranzini, zest, on the palate physallis, attractive melting roundness, harmoniously underpinned by ripe tannin notes, stimulating long finish.

Rotweine SCHLOSS SEGGAU

Zweigelt 2021 / 12,5 % Vol. 1/8l 3,5 / 0.75l 20,6

In der Nase frische Weichselkirschen, Duft setzt sich am Gaumen saftig und fruchtig fort, seidig leichte Tannine und unaufdringlicher Holzton lassen diesen typischen Südsteirer aus dem Sausal leicht gekühlt zum perfekten sommerlichen Speisenbegleiter werden, auch solo auf der Terrasse ein Genuss.

Fresh sour cherries on the nose, the scent continues juicy and fruity on the palate, silky light tannins and unobtrusive wood tones make this typical southern Styrian from Sausal region, slightly chilled, the perfect summer accompaniment to food, also a pleasure solo on the terrace.



Weingut Stiegelmar

Heideboden 2021 / 13,5 % Vol. 1/8l 4,5 / 0.75l 26,9

Kräftiges, tief dunkles Rubinrot mit hellem Rand; in der Nase komplexe Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Amarenakirsche und Lakritze, die sich am Gaumen fortsetzen; saftig, fleischig, weich mit reifer, satter Tanninstruktur, sehr elegant und ausgewogen, dezente Röstaromen, langanhaltend im Abgang

Stiegelmar 2017 / 14 % Vol. 0.75l 68,0

Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon, dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Tabak- und Holzwürze, etwas nach reifen Kirschen, balsamische Nuancen, leicht animalisch, etwas Hibiskus. Mittlerer Körper, etwas Pflaumen, feine Tanninstruktur, Brombeeren im Abgang, bereits gut antrinkbar, unkomplizierter Speisenbegleiter.

Steirische Fruchtbrände / Styrian Fruit Brandies

Fruchtbrände 2cl 4,4 / 4cl 8,8

Franz Tinnauer

Williamsbirne / Pear

Williamsfrucht / Fruit

Marille / Apricot

Birnen-Quitte / Pear-Quince

Weinhefe / Wine yeast

Zwetschke / Plum

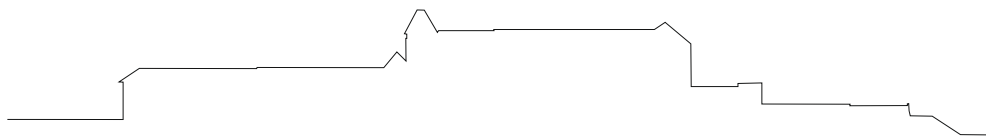
Haselnuss / Hazelnut

Maschansker / Maschansker

Fruchtbrand 2cl 4,4 / 4cl 8,8

Edelbrand Peer

Apfel / Apple



Brände 2cl 5,3 / 4cl 10,6
Franz Tinnauer

Weinhefe Zigarrenbrand Reserve / Wine yeast cigar-brandy
Zwetschken Zigarrenbrand große Reserve / Plum cigar-brandy

Grappa 2cl 4,6 / 4cl 9,2
Poli Distillerie

Grappa di Poli Sarpa / Grappa di Poli Sarpa
Grappa di Poli Bianco / Grappa di Poli Bianco

Steirische Liköre / Styrian Liqueurs

Liköre 2cl 2,9 / 4cl 5,8
Franz Tinnauer

Haselnuss / Liqueur of hazelnut
Zirbe / Liqueur of stone pine
Apfelstrudel / apple strudel liqueur

Amaretto / Amaretto 2cl 2,9 / 4cl 5,8

Bitters

Mariazeller Magenbitter, halbsüß / „Mariazeller“ bitter 2cl 2,8 / 4cl 5,6

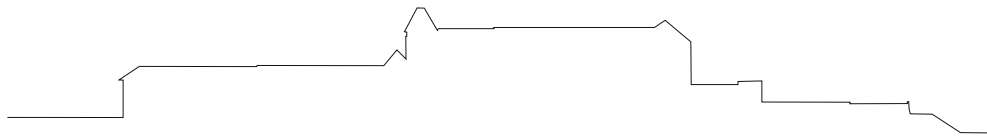
Gurktaler Magenbitter / „Gurktaler“ bitter 2cl 2,8 / 4cl 5,6

Fernet-Branca / Fernet Branca 2cl 3,9 / 4cl 7,8

Averna / Averna 2cl 2,9 / 4cl 5,8

Ramazotti / Ramazotti 2cl 2,9 / 4cl 5,8

Campari / Campari 2cl 2,1 / 4cl 4,2



Whisky

Brisky Eiche - Steirischer Bio-Whisky 2012 2cl 7,2 / 4cl 14,4

Brisky Oak - styrian organic whisky 2012

Tullamore Dew Irish Whiskey 8 Jahre 2cl 4,1 / 4cl 8,2

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 2cl 4,1 / 4cl 8,2

Lagavulin 2cl 5,3 / 4cl 10,6

Cognac / Gin / Rum / Wodka / Wermut

Hennessy Fine de Cognac 2cl 6,8 / 4cl 13,6

Aeijst Styrian Pale Gin 2cl 2,7 / 4cl 5,3

Bacardi Rum 2cl 2,6 / 4cl 5,2

Absolut Wodka 2cl 2,1 / 4cl 4,2

Metaxa 12 2cl 4,1 / 4cl 8,2

Martini Bianco 5cl 5,2

Longdrinks / Cocktails

Campari Soda 5,1

Campari Orange 5,6

Jack Daniel's Coke 7,1

Jack Daniel's Red Bull 7,4

Wodka Red Bull 7,4

Wodka Orange 5,5

Wodka Bitter Lemon 5,9

Gin-Tonic (Aeijst) 7,9

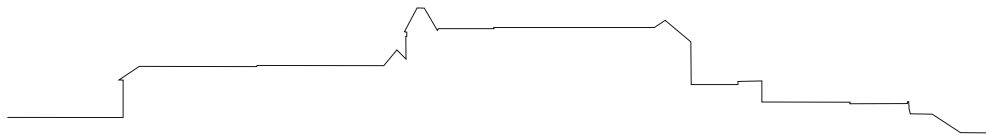
Averna Sour 6,2

Bacardi Cola 5,9

Wermut Tonic 7,9

Aperol Spritz 5,9

Hugo 5,6



Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastro Siegel und der Südsteiermark Qualität ausgezeichnet.

Rind: Fleisch aus Österreich u.a. über Biobäurin Monika Hechtl, St. Andrä-Höch

Kalb: Fleisch aus Österreich, u.a. über Markus und Hermine Müller, St. Nikolai

Schwein: Steirerglück

Huhn: Posch-Hendl, Heimschuh

Käse: Käserei Fischer, Kitzeck

Bio-Käse: Biohofkäserei Deutschmann, Frauental

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Erdäpfel: Hubert Rath, Wundschuh

Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Äpfel und Fruchtsäfte: Obsthof Zuegg, Gamlitz

Grazer Krauthäuptel: aus heimischer Landwirtschaft

Wild: aus heimischer Jagd

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.: Familie Jauk, Groß St. Florian

Essig: Gölles Manufaktur, Riegersburg

Schafskäse: Schilcherland Spezialitäten, Deutschlandsberg
und Schäferei Draxler, Oberlupitscheni

Rohschinken: Vulcano Schinkenmanufaktur, Feldbach

Käferbohnen: Familie Sollner, Leibnitz

Mehl: Traussner Mühle, Ehrenhausen

Öle: Ölmühle Hartlieb, Heimschuh

Brot & Gebäck: Backstube Hubmann, Arnfels
und Bäckerei Altenburger, St. Nikolai ob Draßling

Forelle, Saibling und Lachsforelle: aus österreichischer Aquakultur

