

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

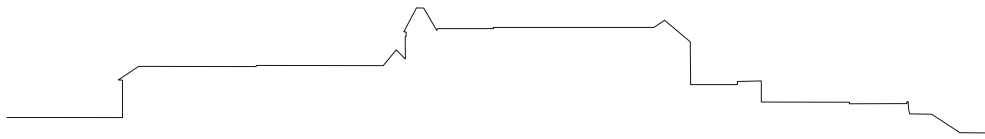
Monday to Friday from 2 p.m. to 6 p.m.



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 Rindfleisch-Carpaccio

Rucola, Gemüse, Asmonte, Apfelbalsamessig, Olivenöl^{GLMO} 14,5

Styrian beef carpaccio

rocket salad, vegetables, asmonte, apple balsamic vinegar, olive oil

Steirischer Vogerlsalat

Erdäpfel, gegrillter Speck, Schloss Weinessig, Kernöl^{GLO} 7,9

Styrian "Vogerlsalat"

potatoes, bacon, Castle wine vinegar, seed oil

Suppen / Soups

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe

Frühlingsrolle^{GLOA} 6,5

Carrot ginger foam soup

spring roll

Rindsuppe

Frittaten oder Kaspressknödel^{ACGL} 5,5

Beef broth

thin sliced pancakes or cheese dumplings



Hauptgerichte / Main courses

Gebratene Medaillons

vom Schwein, Whiskysauce, Erdäpfel, Karotten ^{ACGLO} 18,9
roasted pork medallions, whisky sauce, potatoes, carrots

Beiried

Steirisches Rind, Kräuterseitling, Gnocchi, Gemüse ^{ACGLO} 28,9
Beiried
Styrian beef, mushrooms, gnocchi, vegetables

Bischofgulasch

vom Rind, Spiegelei, Essiggurken, Serviettenknödeln ^{LMOP} 14,9
Bishop gulash
of beef, fried egg, pickles, napkin dumplings

Gebackenes Cordon Bleu

vom Schwein, Petersilienerdäpfel ^{AGL} 17,5
Baked cordon bleu, parsley potatoes

Gebratener Wolfsbarsch

Riesling- Risotto, Asmonte, Gemüsechips, Zucchini ^{ADGLO} 21,9
Fried sea bass
Riesling risotto, Asmonte, vegetable chips, courgette

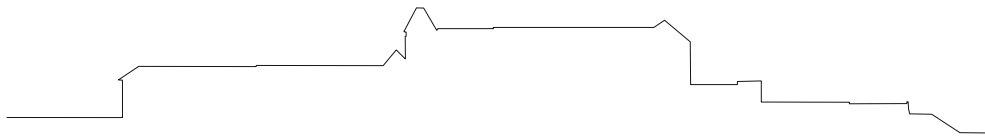
Frühlingsrollen

gebacken, Karotten, zweierlei Dips, Blattsalat, Apfelessig, Kernöl ^{ACGLO} 15,9
Spring rolls
baked, two kinds of dips, salad, apple cider vinegar, seed oil

Kirschtomaten - Risotto

Rucola, Basilikum-Pesto, Asmonte ^{GLO} 14,9
Cherry tomatoes risotto
rocket salad, basil pesto, Asmonte

VEGAN ohne asmonte ^{LO} 13,9
VEGAN without asmonte



Hendlstreifen

gegrillt oder gebacken, Blattsalat, Apfelessig, Kernöl^{LMOP} 14,9

Chicken strips

grilled or baked, leaf salad, apple cider vinegar, seed oil

Schlossjause

Vulcanoschinken, Geselchtes, Käse, Verhackert, Würstel, Aufstriche, Bauernbrot^{ACGLOM} 16,9

Schlossjause

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

Gemischter Salat

Apfelessig, Kernöl^{ACFLMH} 5,9

Mixed salad

apple cider vinegar, seed oil

Grüner Blattsalat

Apfelessig, Kernöl^{OL} 5

Green leaf salad

apple cider vinegar, seed oil

Kindergerichte / Children's dishes

Prinzessinenteller

Hühnerstreifen gegrillt, Pommes, Ketchup, Geschenk^L 11,5

Grilled chicken stripes, French fries, ketchup, gift

Käpt'n Jackteller

gebackene Fischstäbchen, Erdäpfelsalat, Geschenk^{ACDGLO} 11,5

Fried fish sticks, potato salad, gift

Kinderschnitzel

gebacken vom Schwein, Pommes, Ketchup, Geschenk^{ACG} 11,9

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

Extras / Dips

Preiselbeeren / cranberries 1

Ketchup / ketchup 0,7

Mayonnaise / mayonnaise 0,7



Süßspeisen / Desserts

Kastanien-Mousse

Granatapfel, Joghurteis, Knusper-Körbchen, Fruchtsauce^{ACGEH} 7,5

Chestnut mousse

pomegranate, yoghurt ice-cream, crispy basket, fruit sauce

Zwetschgen-Zimt-Sorbet - VEGAN

ohne Wodka 5,5

mit Wodka^O 7,5

Plum cinnamon sorbet - VEGAN

With/without vodka

Tagesaktuelle und frische **Süßspeisen, Torten** und **Mehlspeisen**

finden Sie in unserer **Kuchenvitrine.**

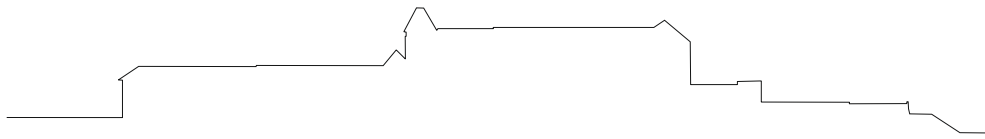
Daily fresh desserts, cakes and pastries in our cake display case.

Streifzug durch die Käselandschaft

Chutney, Zwetschke, Nüsse^{EGHO} 16,9

Selection of cheese

chutney, plum, nuts



Heißgetränke / Hot Drinks

Espresso 3,3

Doppelter Espresso / Double Espresso 6

Macchiato 3,5

Verlängerter / Black coffee diluted with water 3,7

Verlängerter, koffeinfrei 3,7

Black coffee, diluted with water, decaffeinated

Melange / Black coffee diluted with water and milk 3,8

Cappuccino 3,8

Latte macchiato 4,2

Kakao / Hot chocolate 3,1

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

BIO-Tee / Pot of organic tea 4,4

Kamille, Bergkräuter, Cranberry&Lemon, English Breakfast, Minze, Rooibos, Green Dragon,
Lemon Fresh, Sencha Orange, Earl Grey - auf Wunsch servieren

wir den Tee mit Zitrone, Milch oder Honig

Camomile, Mountain Herbs, Cranberry&Lemon, Englisch Breakfast, Mint, Rooibos, Green Dragon,
Lemon Fresh, Sencha Orange, Earl Grey - 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 1,5

Soda-Zitron 0.25l 2 / 0.5l 4

Steirerquelle Mineralwasser, prickelnd oder still 0.33l 2,9 / 0.75l 5,4
Mineral water, sparkling or still

Murelli-Limonaden / **Cola / Cola-Mix / Zitron**e / Lemon juice 0.33l 3,1

Coca Cola Zero 0.33l 3,1

Bitter Lemon / Tonic Water 0.2l 4,2

Red Bull 0.25l 5,2

Almdudler 0.25l 2,9

mit Soda / with sparkling water 0.25l 2,2 / 0.5l 4,4

Orangennektar / Orange nectar 0.25l 3,8

mit Soda / with sparkling water 0.25l 2,8 / 0.5l 5,6

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

Fruchtsäfte 0.25l 3,8 / 0.5l 7,6

mit Soda / with sparkling water 0.25l 2,8 / 0.5l 5,6

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

Apfelsaft naturtrüb / Apple juice nature cloudy

Apfel-Aronia-Saft / Apple-Aronia juice

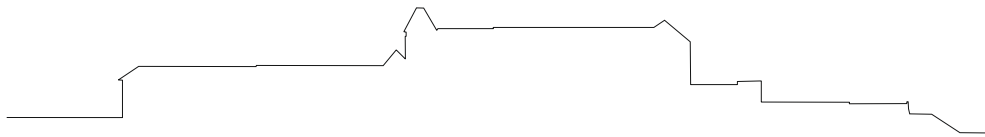
Apfel-Holunder-Saft / Apple-Elder juice

Marillen-Nektar / Apricots nectar

Johannisbeer-Nektar / Currant nectar

Williamsbirne-Nektar / Williams pear nectar

Traubensaft rot / Grapes juice red



Bier / Beer

Murauer Pils 0.2l 3,5 / 0.3l 4,1 / 0.5l 4,9

Murauer Pils Radler mit Almdudler / Beer with Almdudler 0.3l 3,8 / 0.5l 4,6

Murauer Weißbier 0.5l 5

Murauer – alkoholfrei / Non alcoholic beer 0.5l 5

Helles Zwickl-Naturbier aus der Südsteiermark 0.3l 4,7 / 0.5l 5,8
Privatbrauerei Dietrich (Saisonbier von Mai bis Oktober) / Natural light „Zwickl“-beer

Pale Ale (Saisonbier von Mai bis Oktober / seasonal beer) 0.3l 4,7 / 0.5l 5,8

Spritzer

Spritzer weiß oder rot / White or red spritz 0.25l 3,1
Landwein - Weinbauschule Silberberg

Tavernen - Spritzer / „Tavernen“ land-wine spritz 1l 12,4
Landwein - Weinbauschule Silberberg



Sekt & Prosecco / Sparkling Wine & Prosecco

Schloss Seggau Brut Reserve 2020 (Sekt) / 11 % Vol. 0.75l 33,8

Grundweinerstellung aus 50% Welschriesling und 50% Chardonnay, im großen neutralen Holzfass ausgebaut, traditionelle Flaschengärung über 24 Monate. Exquisite, verführerische Nase mit bestechendem Reifefirn, 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 4,5 / 0.75l 31,9

Prosecco Orange 0.1l 4,8

Heckenfrizzante – Weingut Scheucher 0.1l 3,6 / 0.75l 27,5

Paulchen – Weingut Menhart 0.1l 3,7 / 0.75l 25,9

Gelber Muskateller Sekt – Weingut Harkamp 0.75l 43,4

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

Rabusella Apfelschaumwein – Weingut Rabusella 0.75l 31,8

Thee Bubble (Alkoholfrei) - Weingut Regele 0,75l 28,9

Alkoholfreier Sparkling Tea mit Weintraubenschalenteer, Schwarztee, Grüntee und Verjus.

Non-alcoholic sparkling tea with grape tea, black tea, green tea and verjus.



Weißweine „Klassik“ SCHLOSS SEGGAU

Riesling „Episcopus“ 2023 / 9,0 % Vol. 1/8l 4,7 / 0.75l 28,10

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 3,4 / 0.75l 20,5

In der Nase ein reichhaltiges Fundament, Litschi, Quitte, Trockenfrüchte, am Gaumen faszinierendes Spiel von Frucht und Würze, strukturgebende Grapefruitnoten, anregendes, pikantes Finale.

A rich foundation on the nose, lychee, quince, dried fruit, fascinating interplay of fruit and spice on the palate, structuring grapefruit notes, stimulating, savoury finish.

Welschriesling 2023 DAC / 11,5 % Vol. 1/8l 3,5 / 0.75l 20,6

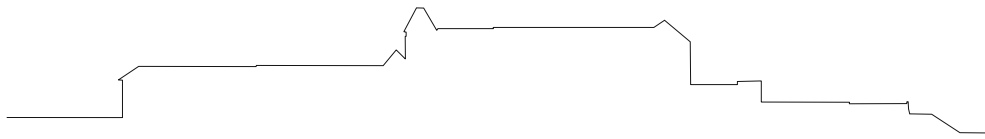
In der Nase ein Spaziergang durch den Obstgarten, exemplarisch-fruchtig, Golden Delicious, Birne, Mispel, am Gaumen einnehmend fruchtig mit feiner würziger Textur, trinkanimierendes Finale.

A stroll through the orchard on the nose, exemplary fruity, Golden Delicious, pear, medlar, engagingly fruity on the palate with a fine, spicy texture, drink-animating finish.

Weißburgunder 2023 DAC / 12,5 % Vol. 1/8l 3,7 / 0.75l 22,3

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 4,3 / 0.75l 25,9

Ein Himmel voller Düfte, Zitronenminze, Rosen, Gewürznelken, am Gaumen ein zartwürziges Korsett aus perfekt eingebundener Säure und sinnlich-traubiger Eleganz, brillanter, aromareicher Abgang.

A heaven full of fragrances, lemon mint, roses, cloves, on the palate a delicately spicy corset of perfectly integrated acidity and sensual, grapey elegance, brilliant, flavourful finish.

Sauvignon Blanc 2023 DAC / 12 % Vol. 1/8l 4,5 / 0.75l 26,9

Im Bukett ein exzellenter Reigen von saftigem Pfirsich, Stachelbeeren, Nuancen von Fenchel, am Gaumen harmonische Balance von extraktsüßer Noblesse und präziser Säurestruktur, konturiertes Rückaroma.

An excellent bouquet of juicy peach, gooseberries, nuances of fennel, on the palate harmonious balance of extract-sweet noblesse and precise acidity structure, contoured back flavour.

Seggauer Messwein 2023 / 11,5 % Vol. 1/8l 4,2 / 0.75l 25,3

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.

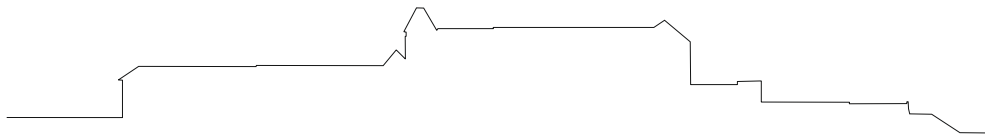
Exquisite fullness on the nose, floral, fresh garden herbs, juicy apples, finesse-rich tannins on the palate, silky, ripe acidity, finest, supportive grapefruit zest at the core, compact, spicy finish.

Ortswein SCHLOSS SEGGAU

Riesling Kitzeck-Sausal 2022 DAC / 12 % Vol. 1/8l 4,7 / 0.75l 27,9

In der Nase herrlich aromatisch mit superben fruchtigen Noten von reifen Williams Christbirnen, Hauch Ringlotten, am Gaumen animierend saftig-fruchtig mit feinen mineralischen Konturen im Finale.

Wonderfully aromatic on the nose with lovely fruity notes of ripe Williams Christ pears, a hint of yellow plums, very nice juicy-fruit on the palate with fine mineral contours on the finish.



Riedenweine SCHLOSS SEGGAU

Grauburgunder Ried Einöd 2022 / 13,5 % Vol. 0.75l 43,9

Duftig-feines Bukett mit schwelgerischem Fruchtausdruck, orientalische Gewürze, im Kern Kamille, am Gaumen sinnliche, elegante Textur mit mineralischen Akzenten, geht voller Glanz und Noblesse ins Finale.

A delicate, fragrant bouquet with a rich fruit expression, oriental spices, a hint of camomile, a sensual, elegant texture with mineral accents on the palate, a final full of splendour and nobility.

Sauvignon Blanc Ried Einöd 2023 / 13 % Vol. 0.75l 47,9

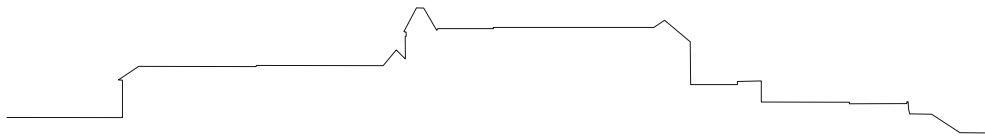
In der Nase ein harmonischer Dialog von Eleganz und Terroir geprägter Sausaler Mineralik, feinste Röstaromen, präsenste Silexnoten, am Gaumen strukturgebende Nuancen von Oliven, reifen Gerbstoffreserven und salziger Finesse, großes Lagerpotenzial.

On the nose, a harmonious dialogue between elegance and terroir-influenced minerality, the finest toasty aromas, pronounced flint notes, on the palate, structure-giving nuances of olives, ripe tannins and salty finesse, great ageing potential.

Traminer Ried Kainberg 2021 / 13,5 % Vol. 0.75l 46,1

Überzeugend mächtig und elegant, Aranzini, Zesten, am Gaumen Physalis, 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 2022 / 12,5 % Vol. 1/8l 3,5 / 0.75l 21,2

Weich und geschmeidig mit einem Bukett von saftigen, reifen Herzkirschen und Heidelbeeren, brilliert am Gaumen mit einer einnehmenden Spannung von fruchtigen und zartwürzigen Tanninen, sehr schönes, trinkanimierendes Finale.

Soft and supple with a scent of juicy, ripe cherries and blueberries, shines on the palate with an engaging tension of fruity and delicately spicy tannins. Ends with a very nice, drink-animating finish.

Weingut Stiegelmar

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

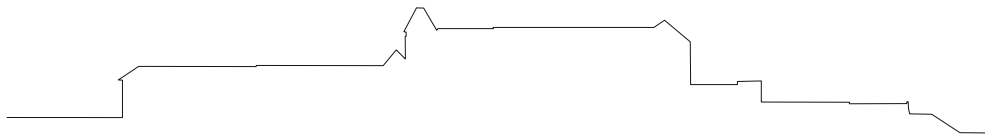
Kräftiges, tief dunkles Rubinrot mit hellem Rand; in der Nase komplexe Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Amarenakirsche und Lakritze, die sich am Gaumen fortsetzen; saftig, fleischig, weich mit reifer, satter Tanninstruktur, sehr elegant und ausgewogen, dezente Röstaromen, langanhaltend im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

Strong, deep dark ruby red with a light rim; complex blackberry and blueberry fruit on the nose with hints of Amarena cherry and liquorice, which continue on the palate; juicy, fleshy, soft with a ripe, rich tannin structure, very elegant and balanced, subtle roasted aromas, long-lasting finish.

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.

Cuvée of Zweigelt, Blaufränkisch and Cabernet Sauvignon, dark ruby colour, violet reflections, delicate edge brightening. Fine tobacco and wood flavours, a hint of ripe cherries, balsamic nuances, slightly animal, some hibiscus. Medium body, some plums, fine tannin structure, blackberries on the finish, already easy to drink, uncomplicated food companion.



Steirische Fruchtbrände / Styrian Fruit Brandies

Fruchtbrände 2cl 4,5 / 4cl 8,9

Franz Tinnauer

Williamsbirne / Pear

Marille / Apricot

Birnen-Quitte / Pear-Quince

Weinhefe / Wine yeast

Zwetschke / Plum

Haselnuss / Hazelnut

Maschansker / Maschansker

Fruchtbrand / fruit brandy 2cl 4,5 / 4cl 8,9

Edelbrand Peer

Apfel / Apple

Brände 2cl 5,4 / 4cl 10,8

Franz Tinnauer

Weinhefe Zigarrenbrand Reserve / Wine yeast cigar-brandy

Zwetschken Zigarrenbrand große Reserve / Plum cigar-brandy

Grappa 2cl 4,7 / 4cl 9,4

Poli Distillerie

Grappa di Poli Sarpa / Grappa di Poli Sarpa

Grappa di Poli Bianco / Grappa di Poli Bianco



Steirische Liköre / Styrian Liqueurs

Liköre 2cl 3 / 4cl 6

Franz Tinnauer

Haselnuss / Liqueur of hazelnut

Zirbe / Liqueur of stone pine

Apfelstrudel / apple strudel liqueur

Amaretto / Amaretto 2cl 3 / 4cl 6

Bitters

Mariazeller Magenbitter, halbsüß / „Mariazeller“ bitter 2cl 2,9 / 4cl 5,8

Gurktaler Magenbitter / „Gurktaler“ bitter 2cl 2,9 / 4cl 5,8

Fernet-Branca / Fernet Branca 2cl 4 / 4cl 8

Averna / Averna 2cl 3 / 4cl 6

Ramazotti / Ramazotti 2cl 3 / 4cl 6

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

Whisky

Brisky Eiche - Steirischer Bio-Whisky 2012 2cl 7,3 / 4cl 14,6

Brisky Oak - styrian organic whisky 2012

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

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

Lagavulin 2cl 5,4 / 4cl 10,8



Cognac / Gin / Rum / Wodka / Wermut

Hennessy Fine de Cognac 2cl 6,9 / 4cl 13,8

Aeijst Styrian Pale Gin 2cl 2,8 / 4cl 5,6

Bacardi Rum 2cl 2,7 / 4cl 5,4

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

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

Martini Bianco 5cl 5,3

Ron Zacapa Rum 2cl 9,1 / 4cl 18,2

Longdrinks / Cocktails

Campari Soda 6,2

Campari Orange 6,7

Jack Daniel's Coke 7,3

Jack Daniel's Red Bull 8,4

Wodka Red Bull 8,4

Wodka Orange 6,5

Wodka Bitter Lemon 6,9

Gin-Tonic (Aeijst) 7,9

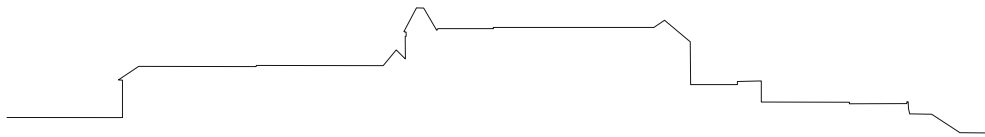
Averna Sour 6,8

Bacardi Cola 6,2

Wermut Tonic 8,4

Aperol Spritz 6,2

Hugo 6,2



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.

Dear guest!

For the fresh preparation of our dishes and the use of products from neighbouring regions in Austria we have been awarded the AMA-Gastro seal and the Südsteiermark quality label.

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

Damhirsch: Franz Lileg, Seggauberg

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

Kürbisse: Herbert Körbler, Fahrenbach

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

Freilandeier: Petra Knippitsch, Wildon und Karin Krois, Groß St. Florian

