

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

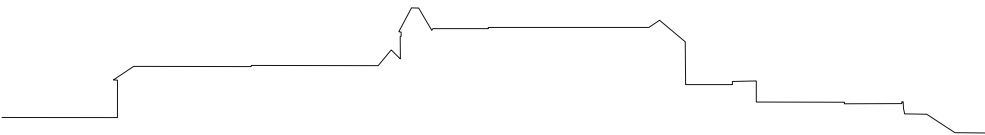
Montag - Freitag von 14:00 -18:00 Uhr

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 Rinds Carpaccio

Rucola, mariniertes Gemüse, gehobelter Asmonte, Apfel-Balsamessig, Olivenöl ^{GLOM} 14,9

Styrian Beef Carpaccio

arugula, marinated vegetables, sliced Asmonte cheese, apple balsamic vinegar, olive oil

Wildlachs-Terrine

Rucola-Beet, Butterröllchen, Senf-Dill-Soße, Toastbrot, Apfel-Balsamessig, Olivenöl ^{ADGLOM} 14,9

Wild salmon terrine

on a bed of arugula, butter rolls, mustard-dill sauce, toasted bread, apple balsamic vinegar, olive oil

Suppen / Soups

Rote Paprika-Selleriesuppe

Kokosmilch, frittierte Garnele am Spieß ^{BL} 7,9

ohne Garnele VEGAN ^L 6,9

Red pepper-celery soup

coconut milk, fried shrimp on a skewer

without shrimp VEGAN

Geeiste Basilikum-Paradeisersuppe

Melonenspieß VEGAN ^{Lo} 6,0

iced basil – tomato soup

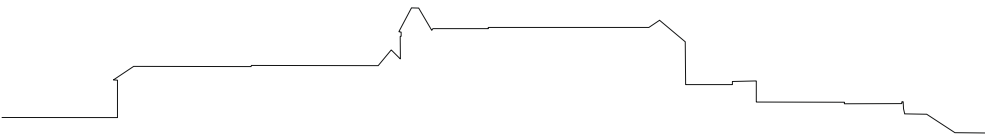
melon on a skewer VEGAN

Rindsuppe

Frittaten oder Kaspressknödeln ^{ACGL} 5,8

Beef broth

sliced pancakes or cheese dumplings



Hauptgerichte / Main courses

Schnitzel vom Schwein

gebacken, Petersilienerdäpfel ^{ACG} 16,9

Pork cutlet
parsley potatoes

Gegrilltes Allerlei (Rind, Schwein, Hendl)

Zucchini, Melanzane, bunter Paprika,
pikante Currysoße, Wedges, scharfes Geheimnis ^{GLOM} 20,9

Mixed grilled meat (beef, pork, chicken)
zucchini, aubergine, colorful peppers, spicy curry sauce, wedges, spicy secret

Steirisches Beiried

rosa gebraten, sautierte Eierschwammerl, Thymianjus,
Schupfnudeln, Röstgemüse ^{ACGLO} 29,9

Styrian beef sirloin
medium-rare, sautéed chanterelles mushrooms, thyme jus, "Schupfnudeln", roasted vegetables

Bischofgulasch

vom Rind, Spiegelei, Essiggurken, Serviettenknödeln ^{ACGLO} 15,9

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

Zanderfilet

gebacken, auf grünem Salatbeet, rahmiger Erdäpfel-Gurkensalat ^{ABGLO} 20,9

Zander fillet
baken, on a bed of salad greens, potato-cucumber salad

Saiblingsfilet

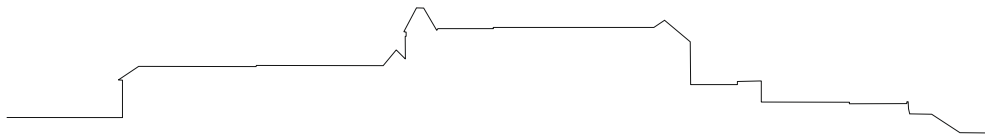
gebraten, Zucchini-Risotto, glasierte Kirschparadeiser,
gehobelter Asmonte, Basilikumpesto ^{ADGLO} 22,9

Char fillet
pan-seared, zucchini risotto, glazed cherry tomatoes, sliced Asmonte, basil pesto

Naturpark Hof-Tofu

Familie Draxler, gegrillt, Röstgemüse VEGAN ^{ALOF} 16,9

Nature Park Hof-Tofu
Family Draxler, grilled, roasted vegetables VEGAN



Eierschwammerl - Risotto

Asmonte ^{GLO} 18,9

ohne Asmonte VEGAN 17,9

Chanterelle risotto

Asmonte

without Asmonte VEGAN

Frühlingsrollen

frittiert, zweierlei Dips, Blattsalat, Apfelessig, Kernöl ^{ACGLO} 16,9

Spring rolls

baked, two kinds of dips, salad, apple cider vinegar, pumpkin seed oil

Hendlstreifen

gegrillt oder gebacken, Blattsalat, Apfelessig, Kernöl ^{LMOP} 15,9

Chicken strips

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

Schlossjause

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

Schlossjause

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

Gemischter Salat

Apfelessig, Kernöl ^{ACFLMH} 6,9

Mixed salad

apple cider vinegar, pumpkin seed oil

Grüner Blattsalat

Apfelessig, Kernöl ^{OL} 5,5

Green leaf salad

apple cider vinegar, pumpkin seed oil

Kindergерichte / Children's dishes

Prinzessinnenteller

Hühnerstreifen gegrillt, Pommes, Ketchup, Geschenk ^L 12,9

Grilled chicken stripes, French fries, ketchup, gift

Käpt'n Jackteller

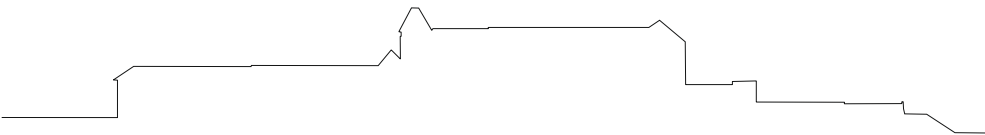
gebackene Fischstäbchen, Erdäpfelsalat, Geschenk ^{ACDGLO} 11,9

Fried fish fingers, potato salad, gift

Kinderschnitzel

gebacken vom Schwein, Pommes, Ketchup, Geschenk ^{ACG} 12,9

Small pork cutlet, French fries, ketchup, gift



Extras / Dips

Preiselbeeren / cranberries 1,2

Ketchup / ketchup 0,9

Mayonnaise / mayonnaise 0,9

Süßspeisen / Desserts

Panna Cotta

Lavendelsoße, Früchte, Mangoeis im Knusper-Körbchen,

Fruchtsoßen ^{ACGEH} 8,9

Panna Cotta

lavender sauce, fruits, mango ice cream in a crisp pastry basket, fruit sauces

Bergtopfenknödel

2 Stück, Butterbrösel, Marillenröster ^{ACGO} 9,5

Curd dumplings

2 pieces, butter crumbs, apricot stew

Hausgemachtes Erdbeer-Sorbet ^{VEGAN}

ohne Wodka 5,5

mit Wodka ⁰ 7,5

Homemade strawberry sorbet

without vodka / with vodka

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

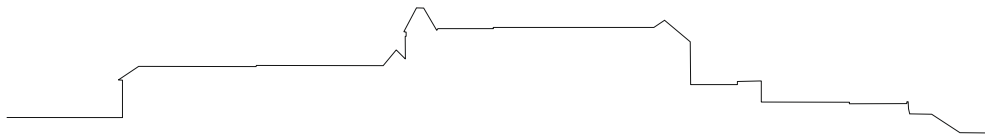
Daily fresh desserts, cakes and pastries in our cake display case.

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

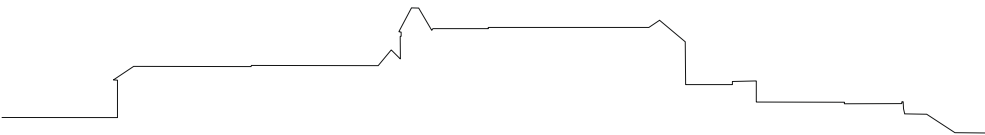
BIO-Tee / Pot of organic tea 4,4

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

Chamomile, 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** / 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 tap 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 tap water 0.25l 2,2 / 0.5l 4,1

Apfelsaft naturtrüb / Apple juice naturally cloudy

Apfel-Aronia-Saft / Apple-Aronia juice

Apfel-Holunder-Saft / Apple-Elder juice

Marillen-Nektar / Apricot nectar

Johannisbeer-Nektar / Currant nectar

Williamsbirne-Nektar / William pear nectar

Traubensaft rot / Grape juice red



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

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

Kanpai Hawi-Sama! Japanese rice lager 0.3l 4,8

Privatbrauerei Richards Bieratelier / Japanese rice lager

Der Körper besticht durch eine leichte Karamellnote und einen hohen Anteil an Reis (40%), was auch das Hopfenaroma stärker hervorhebt. Der Hopfen stammt ebenfalls aus Japan – Sorachi Ace – und bringt nicht nur Zitrus, sondern auch kräutige würzige Noten mit ein.

The body is characterized by a subtle caramel note and a high rice content (40%), which also enhances the hop aroma. The hops, Sorachi Ace, also come from Japan and contribute not only citrus but also herbal and spicy notes.

God save the Hawi Imperial IPA 0.33l 5,6

Privatbrauerei Richards Bieratelier / Imperial IPA

Die etwas dunklere Farbe entstammt dem komplexen Malzkörper aus Pale Ale Malz und einer Mischung aus dunklen Karamell- und Aromamalzen. Die Hopfenbittere ist nicht so stark ausgeprägt, dafür hat das Imperial IPA ein intensives Hopfenaroma, das nach Maracuja und Limette anmutet. Das unterstreicht die feine Alkoholnote, nimmt ihm die Schärfe und rundet den Geschmack angenehm ab.

The slightly darker color comes from the complex malt body, composed of Pale Ale malt and a blend of dark caramel and aroma malts. The hop bitterness is not overly pronounced, instead, the Imperial IPA features an intense hop aroma reminiscent of passion fruit and lime. This accentuates the subtle alcoholic note, softens its sharpness, and pleasantly rounds off the flavor.

Schwarzbier naturtrüb 0.33l 5,6

Privatbrauerei Richards Bieratelier / naturally cloudy dark beer

Deutsches Schwarzbier, das durch die kräftigen Röst- und leichten Schokoladenaromen besticht. Dafür sorgt der hohe Anteil an Röst- und Karamellmalzen, die den Malzkörper in den Mittelpunkt stellen. Die kräftige Hopfung sorgt für eine herbe Note im Abgang, die die Röstaromen nochmals unterstreicht.

A traditional German Schwarzbier distinguished by robust roasted notes and subtle hints of chocolate. This character stems from the generous use of roasted and caramel malts, which place the malt body at center stage. A bold hop presence adds a pleasantly bitter finish that accentuates the roasted flavors.



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

Grundweinherstellung 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

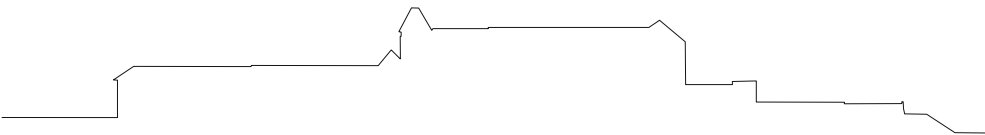
Muskateller Frizzante Bischöflicher Weinkeller Schloss Seggau 0.1l 3,9 / 0.75l 26,8

Rabusella Apfelschaumwein – Weingut Rabusella 0.75l 31,8

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

Alkoholfreier Sparkling Tea mit Weintraubenschalentee, 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.

Riesling „Episcopus“ 2024 / 10,0 % Vol. 1/8l 3,6 / 0.75l 28,50

Ein Himmel saftig-süßer Düfte, Pfirsiche, Ringlotten, Nektarinen, Mirabellen, besitzt am Gaumen viel Feingefühl für hochelegante, finessenreiche Fruchtsüße mit perfekt ausbalancierter rassiger Säure: eine vinophile Missa solemnis.

Heavenly sweet, juicy bouquet, peaches, greengages, nectarines and mirabelle plums, with great sensitivity on the palate for an extremely elegant, refined fruit sweetness with perfectly balanced, racy acidity: a vinophile Missa solemnis.

Steirischer Mischsatz 2024 / 12,5 % Vol. 1/8l 3,4 / 0.75l 20,5

Exzellentes Bukett mit einer einnehmenden Palette von Aromen, Holunderblüten, Orangenzesten, frischen Kräutern, am Gaumen exquisite Fruchtsüße, präzises Säurespiel, stimulierender Trinkfluss bis hin ins Finale.

An excellent bouquet with a captivating array of aromas: elderflower, orange zest, and fresh herbs. On the palate, exquisite fruit sweetness, precise acidity, and a stimulating flow, leading to a vibrant and lingering finish.

Welschriesling 2024 DAC / 11,5 % Vol. 1/8l 3,5 / 0.75l 20,6

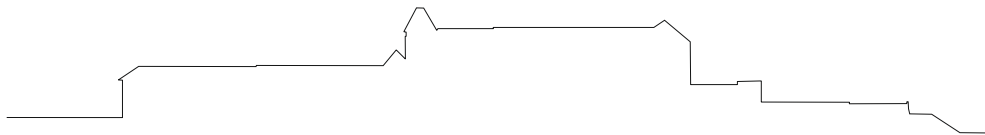
Widerspiegelt das Lebensgefühl der Steirer – herzlich frisch, jugendlich saftig, mitreißend fruchtig, reichhaltige Apfelaromen, Golden Delicious, Gala, prägnante Säure, würzig-pfeffriges Finale, ein Klassiker.

Reflecting the Styrian way of life – heartily fresh, youthfully juicy and irresistibly fruity. Rich apple aromas of Golden Delicious and Gala with a crisp acidity and a spicy, peppery finish. A true classic.

Weißburgunder 2024 DAC / 12,5 % Vol. 1/8l 3,7 / 0.75l 22,3

Von Beginn weg reif, mit prächtiger Noblesse, Balance von Druck und Fülle, saftig-süße Birne, zart unterlegt mit einer feinen Zitrusnote, finessenreiches Rückaroma.

Ripe from the very first impression, exuding magnificent nobility. A perfect balance of power and richness, with juicy-sweet pear delicately underpinned by a fine citrus note. The palate transports you to tropical realms, culminating in a finish of refined elegance and finesse.



Gelber Muskateller 2024 DAC / 12,5 % Vol. 1/8l 4,3 / 0.75l 25,9

Versteht es brillant, in die Welt dieser Urrebe einzutauchen: traubig, mediterrane Kräuter, am Gaumen ein Zauber von Extraktsüße, Würze und Saftigkeit, fruchtbetontes, langes Finale, alles von großer Harmonie.

Brilliantly captures the essence of this ancient grape variety, with enticing grapey notes and Mediterranean herbs. On the palate, a magical interplay of extract sweetness, spice and juiciness, leading to a fruit-driven, long finish – everything in perfect harmony.

Sauvignon Blanc 2024 DAC / 12,5 % Vol. 1/8l 4,5 / 0.75l 26,9

In der Nase saftig, würzig, Stachelbeeren, weißer Pfirsich, am Gaumen eine herkunftsgeprägte mineralische Textur, reife, stützende Gerbstoffe, alles verwoben mit einer zartsalzigen Ader, anregendes, ausbalanciertes Finish

On the nose, juicy and spicy with notes of gooseberry and white peach. On the palate, a terroir-driven mineral texture, ripe supporting tannins, all interwoven with a delicate salty vein. An invigorating, well-balanced finish.

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

Cuvée aus Traminer, Riesling, Muskat Ottonel 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.

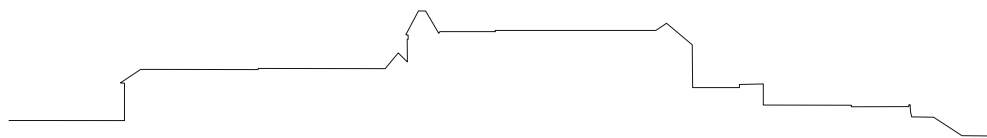
Exquisite fullness on the nose, floral, fresh garden herbs, juicy apples, finesse-rich tannins on the palate, silky, ripe acidity, finest, supportive grapefruit zest at the core, compact, spicy finish.

Ortswein SCHLOSS SEGGAU

Riesling Kitzeck-Sausal 2022 DAC / 12,5 % 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.

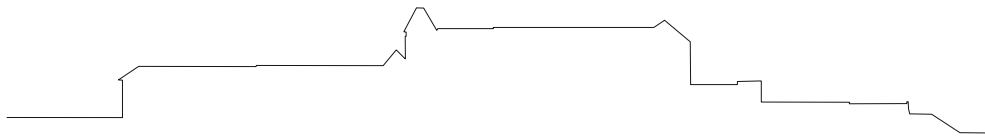
Convincingly powerful and elegant, aranzini, zest, on the palate physallis, attractive melting roundness, harmoniously underpinned by ripe tannin notes, stimulating long finish.

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

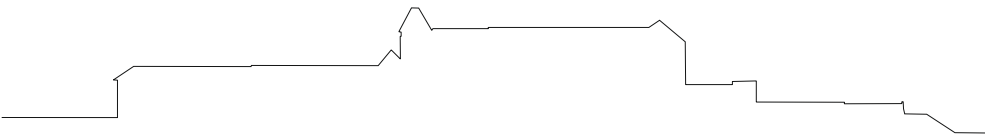
Kräftiges, tief dunkles Rubinrot mit hellem Rand; in der Nase komplexe Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Amarenakirsche und Lakritze, die sich am Gaumen fortsetzen; saftig, fleischig, weich mit reifer, satter Tanninstruktur, sehr elegant und ausgewogen, dezente Röstaromen, langanhaltend im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

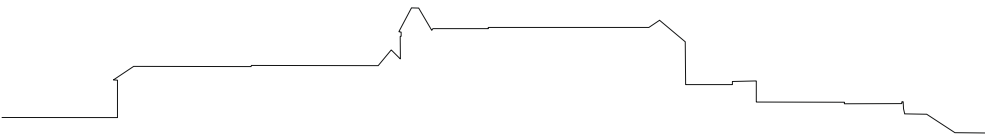
Zwetschken Zigarrenbrand große Reserve / Plum cigar-brandy

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

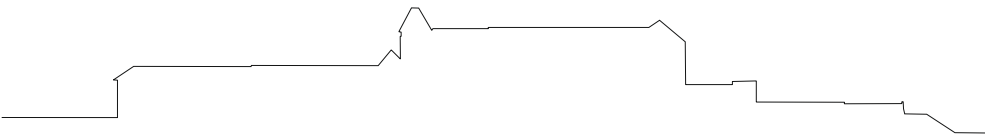
Brisky Eiche - Steirischer Bio-Whisky 2012 2cl 7,3 / 4cl 14,6

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

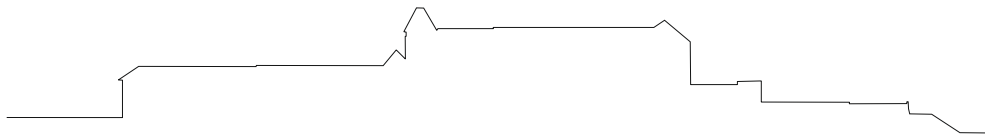
Averna Sour 6,8

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-Höchst

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

