

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.

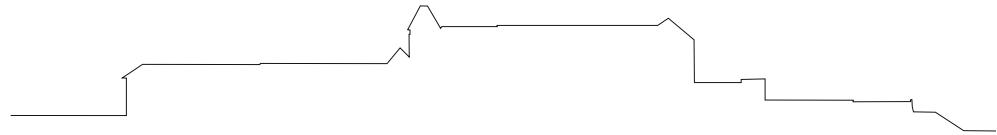


Interesse an Top-Aktionen, Angeboten und Schlossnews?

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

Steirischer Vogerlsalat

Erdäpfel, gegrillter Speck, Schloss-Weinessig, Kernöl ^{GLO} 8,9
Styrian "Vogerlsalat"
potatoes, bacon, castle wine vinegar, pumpkin seed oil

Steirisches Rinder-Carpaccio

Rucola, mariniertes Gemüse, gehobelter Asmonte, Apfel-Balsamessig, Olivenöl ^{GLOM} 15,9
Styrian Beef Carpaccio
arugula, marinated vegetables, sliced Asmonte cheese, apple balsamic vinegar, olive oil

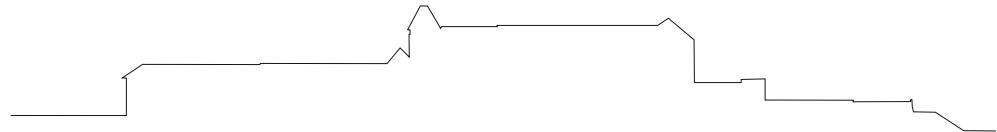
Suppen / Soups

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe

Frühlingsrolle am Spieß ^{GLO} 7,5
carrot ginger foam soup
spring roll on a skewer

Rindsuppe

Frittaten oder Grießnockerln ^{ACGL} 6,5
Beef broth
thin sliced pancakes or semolina dumplings



Hauptgerichte / Main courses

Hühnerfilet

gebraten, Apfel-Curry-Soße, Basmatireis, Röstgemüse ^{GLO} 20,9

Chicken breast

pan-fried, apple curry sauce, basmati rice, roasted vegetables

Gegrilltes Allerlei (Rind, Schwein, Hendl)

Zucchini, Melanzani, bunter Paprika,

pikante Curry-Soße, Wedges, scharfes Geheimnis ^{GLOM} 21,5

Mixed grilled meat (beef, pork, chicken)

zucchini, aubergine, colorful peppers, spicy curry sauce, wedges, spicy secret

Cordon Bleu

vom Schwein, Petersilienerdäpfel ^{ACG} 18,9

Cordon bleu

from the pork, parsley potatoes

Bischofgulasch

vom Rind, Spiegelei, Essiggurken, gebratene Serviettenknödeln ^{ACGLO} 16,9

Bishop goulash

of beef, fried egg, pickles, pan-fried napkin dumplings

Heimisches Forellenfilet

gebraten, Kräuterbutter, Petersilienerdäpfel ^{ADGLO} 23,5

Local trout fillet

pan-fried, herb butter, parsley potatoes

Gebackene Risotto-Bällchen

Tomaten-Soße, Rucola, Apfel-Balsamessig, Olivenöl ^{ACLO} 16,9

Baked risotto balls

tomato sauce, arugula salad, apple balsamic vinegar, olives

Risotto mit sautierten Kräuterseitlingen

gehobelter Asmonte ^{GLO} 16,9

Risotto with sautéed king oyster mushrooms

sliced Asmonte cheese

Frühlingsrollen

frittiert, zweierlei Dips, bunter Blattsalat, Apfelessig, Kernöl ^{ALON VEGAN} 16,9

Spring rolls

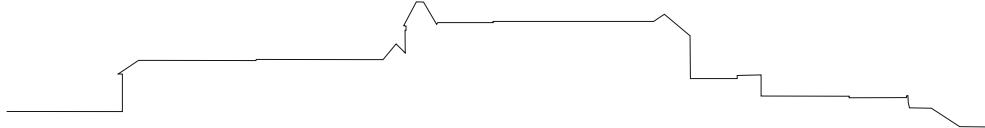
fried, two kinds of dips, salad, apple cider vinegar, pumpkin seed oil

Hendlstreifen

gegrillt oder gebacken, Blattsalat, Apfelessig, Kernöl ^{LMOB} 16,9

Chicken strips

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



Schlossjause

Vulcanoschinken, Geselchtes, Käse, Verhackert, Würstel, Aufstriche, Roggenbrot ^{ACGLOM} 17,9
Schlossjause
Volcano ham, smoked meat, cheese, "Verhackert", sausages, spreads, rye bread

Gemischter Salat

Apfelessig, Kernöl ^{ACFLMH} 6,5
Mixed salad
apple cider vinegar, pumpkin seed oil

Grüner Blattsalat

Apfelessig, Kernöl ^{OL} 5,5
Green leaf salad
apple cider vinegar, pumpkin seed oil

Kindergerichte / 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} 12,9
Fried fish fingers, potato salad, gift

Kinderschnitzel

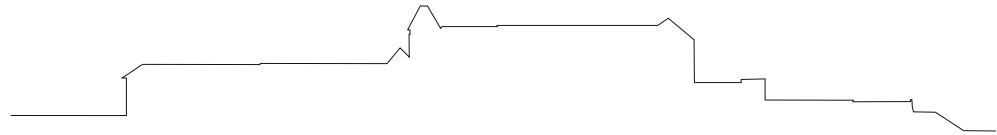
gebacken vom Schwein, Pommes, Ketchup, Geschenk ^{ACG} 12,9
Small pork cutlet, French fries, ketchup, gift

Extras / Dips

Preiselbeeren / cranberries 1,2

Ketchup / ketchup 0,9

Mayonnaise / mayonnaise 0,9



Süßspeisen / Desserts

Kokos-Törtchen

Pistazieneis, Hippenblume ^{ACGEH} 8,9

coconut cake

pistachio ice cream, waffle flower

Hausgemachtes Birnen-Sorbet ^{VEGAN}

ohne Wodka 5,9

mit Wodka ⁰ 7,9

Homemade pear sorbet

without vodka / with vodka

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

finden Sie in unserer **Kuchenvitrine**.

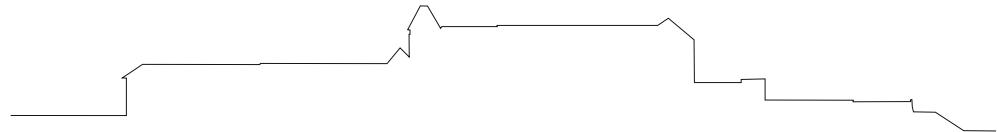
Daily fresh desserts, cakes and pastries in our cake display case.

Streifzug durch die Käselandschaft

Chutney, Zwetschken, Nüsse ^{EGHO} 17,9

Selection of cheese

chutney, plums, nuts



Heißgetränke / Hot Drinks

Espresso 3,3

Doppelter Espresso / Double Espresso 6

Macchiato 3,5

Verlängerter / Black coffee diluted with water 3,8

Verlängerter, koffeinfrei 3,8

Black coffee, diluted with water, decaffeinated

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

Cappuccino 3,8

Latte macchiato 4,3

Kakao / Hot chocolate 3,1

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

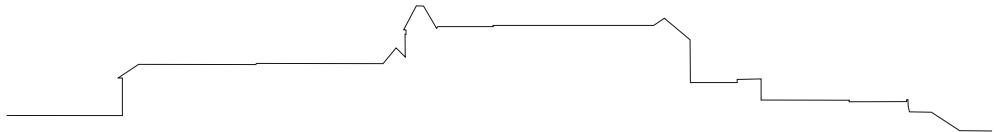
BIO-Tee / Pot of organic tea 4,6

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, English 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 schnapps 2cl 4,4



Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Soda 0.25l 2

Soda-Zitron 0.25l 2,2 / 0.5l 4,4

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

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

Coca Cola Zero 0.33l 3,1

Bitter Lemon / Tonic Water 0.2l 4

Red Bull 0.25l 5,2

Almdudler 0.25l 3
mit Soda / with sparkling water 0.25l 2,7 / 0.5l 5,3

Orangennectar / Orange nectar 0.25l 3,8
mit Soda / with sparkling water 0.25l 3,1 / 0.5l 6,2
mit Leitungswasser / with tap water 0.25l 2,5 / 0.5l 5

Fruchtsäfte 0.25l 3,8 / 0.5l 7,6
mit Soda / with sparkling water 0.25l 3,1 / 0.5l 6,2
mit Leitungswasser / with tap water 0.25l 2,5 / 0.5l 5

Apfelsaft naturtrüb / Apple juice naturally cloudy

Apfel-Aronia-Saft / Apple-Aronia juice

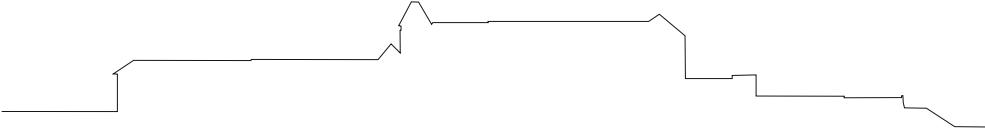
Apfel-Holunder-Saft / Apple-Elder juice

Marillen-Nektar / Apricot nectar

Johannisbeer-Nektar / Currant nectar

Williamsbirne-Nektar / William pear nectar

Traubensaft rot / Grape juice red



Bier / Beer

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

Murauer Pils Radler mit Almdudler / Beer with Almdudler 0.3l 4 / 0.5l 5,6

Murauer Weißbier 0.5l 5,2

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.

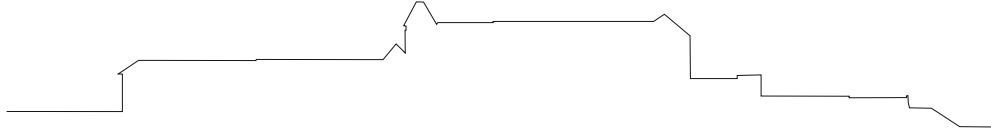
Schwarzbier naturtrüb 0.33l 5,6

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

Spritzer weiß oder rot / White or red spritz 0.25l 3,2
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 34,1

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 3,7 / 0.75l 27,5

Paulchen – Weingut Menhart 0.1l 3,7 / 0.75l 27,5

Gelber Muskateller Sekt – Weingut Harkamp 0.75l 44,6

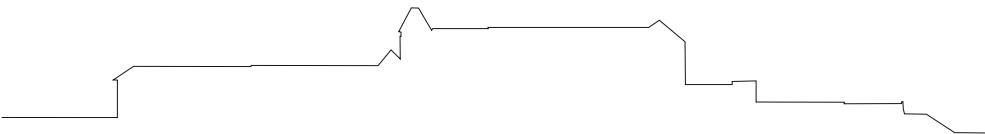
Muskateller Frizzante Bischöflicher Weinkeller Schloss Seggau 0.1l 3,7 / 0.75l 27,5

Rabusella Apfelschaumwein – Weingut Rabusella 0.75l 31,8

Thee Bubblé (Alkoholfrei) - Weingut Regele 0,75l 25,9

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

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



Weißweine „Klassik“ SCHLOSS SEGGAU

Riesling „Episcopus“ 2024 / 10,0 % Vol. 1/8l 4,8 / 0.75l 28,5

Ein Himmel saftig-süßer Dufte, 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, Orangenzenen, 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

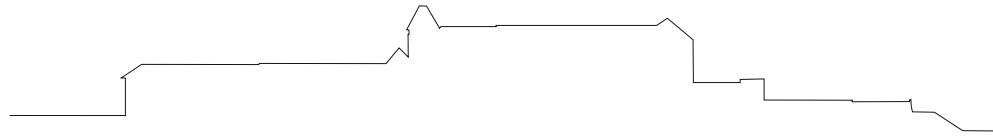
Widerspiegelt das Lebensgefühl der Steirer – herhaft frisch, jugendlich saftig, mitreißend fruchtig, reichhaltige Apfeleromen, Golden Delicious, Gala, prägnante Säure, würzig-pfeffriges Finale, ein Klassiker.

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 elegantly 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 Extraksüße, 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 2024 / 12,5 % Vol. 1/8l 4,2 / 0.75l 25,3

Cuvée aus Traminer, Riesling, Muskateller und Weißburgunder.

Zeigt sich in der Nase verlockend fruchtig mit konstanter, saftiger Eleganz, Aromen von Kern- und Steinobst, am Gaumen attraktiv unterlegt von reifen Gerbstoffreserven, Grapefruit, ein animierendes Trinkvergnügen.

Enticingly fruity on the nose with a consistent, juicy elegance. Aromas of pome and stone fruits, complemented on the palate by well-integrated, ripe tannins and hints of grapefruit.

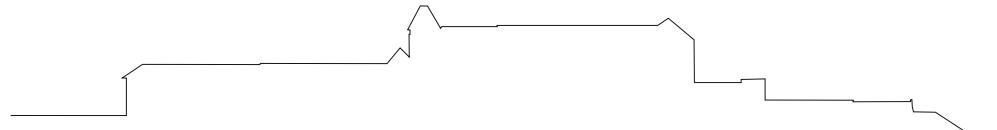
A lively and stimulating drinking experience.

Ortswein SCHLOSS SEGGAU

Riesling Kitzeck-Sausal 2023 DAC / 12 % Vol. 1/8l 4,7 / 0.75l 27,9

Präzisiert genussvoll die Balance von Herkunft und Frucht, in der Nase ein Reigen von Steinfrüchten, am Gaumen vom Terroir geprägte Mineralik, geht mit wohldosierter Fruchtsüße und animierender Säure ins Finale.

Precisely and delightfully balancing origin and fruit, with a bouquet of stone fruits on the nose and terroir-driven minerality on the palate, finishing with finely tuned fruit sweetness and lively acidity.



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, präsente 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.

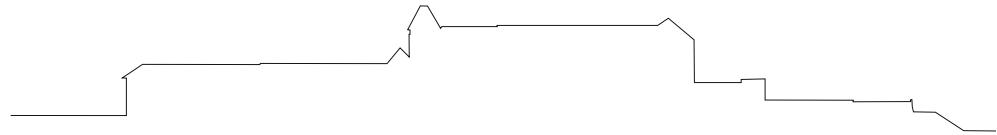
Convincingly powerful and elegant, aranzini, zest, on the palate physalis, attractive melting roundness, harmoniously underpinned by ripe tannin notes, stimulating long finish.

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 2022 / 13 % Vol. 1/8l 4,8 / 0.75l 28,5

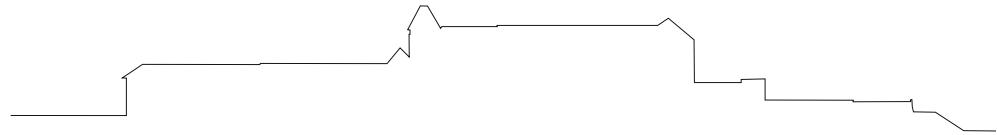
Kräftiges Rubinrot mit hellem Rand. In der Nase zeigt sich eine klare Brombeer- und Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Waldhimbeere und Süßholz, die sich am Gaumen fortsetzt. Der Wein ist saftig, weich und fleischig mit einer feinen Tanninstruktur sowie Nuancen von Lakritz und Mokka. Er wirkt elegant, ausgewogen und endet in einem langanhaltenden Abgang.

Deep dark ruby with a bright rim. On the nose, complex blackberry and blueberry fruit with hints of Amarena cherry and liquorice. The palate is juicy, fleshy and smooth, with ripe, rich tannins and subtle roasted aromas. Elegant and well balanced, finishing with a long, persistent aftertaste.

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

Weinhefe / Wine yeast

Zwetschke / Plum

Haselnuss / Hazelnut

Maschansker / Maschansker

Brände 2cl 5,4 / 4cl 10,8
Franz Tinnauer

Weinhefe Zigarrenbrand Reserve / Wine yeast cigar-brandy

Zwetschken Zigarrenbrand große Reserve / Plum cigar-brandy

Marille / Apricot

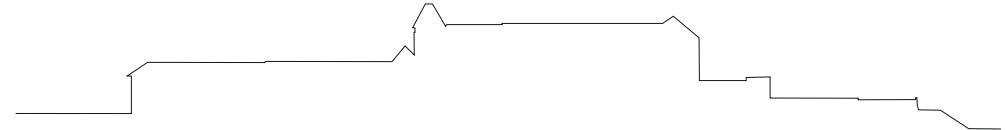
Birnen-Quitte / Pear-Quince

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

Grappa di Poli Sarpa / Grappa di Poli Sarpa

Grappa 2cl 6,2 / 4cl 12,4
Nonino Distillerie

Grappa Nonino Antica / Grappa Nonino Antica



Steirische Liköre / Styrian Liqueurs

Amaretto / Amaretto 2cl 3 / 4cl 6

Bitters

Mariazeller Magenbitter, halbsüß / „Mariazeller“ bitter 2cl 3 / 4cl 6

Gurktaler Magenbitter / „Gurktaler“ bitter 2cl 3 / 4cl 6

Fernet-Branca / Fernet Branca 2cl 3,2 / 4cl 6,5

Averna / Averna 2cl 3,2 / 4cl 6,5

Ramazotti / Ramazotti 2cl 3,2 / 4cl 6,5

Campari / Campari 2cl 3 / 4cl 6

Whisky

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

Brisky Oak - Syrian 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 6,1 / 4cl 12,2

Cognac / Gin / Rum / Wodka / Wermut

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

Aejst Styrian Pale Gin 2cl 3 / 4cl 6

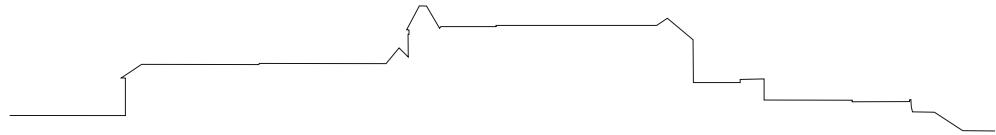
Bacardi Rum 2cl 3 / 4cl 6

Absolut Wodka 2cl 3 / 4cl 6

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

Martini Bianco 5cl 6

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 8

Gin-Tonic (Aeijst) 8,9

Averna Sour 6,8

Bacardi Cola 6,2

Wermut Tonic 8,4

Aperol Spritz 7,3

Hugo 7,3

Lieber Guest!

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 Biobäuerin 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

Gräzer Krauthäuptel: aus heimischer Landwirtschaft

Damhirsch: Franz Lileg, Seggauberg

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

Kürbisste: Herbert Körbler, Fahrenbach

Essig: Gölls 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

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

