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

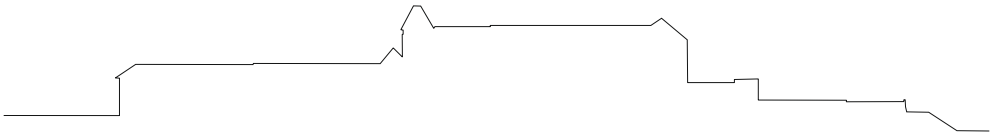
Küchenzeiten / Kitchen Hours

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

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.



Vorspeisen / Appetizers

Steirischer Vogerlsalat
Erdäpfel, gegrillter Speck, Schloss-Weinessig, Kernöl *GLO* 8,9
Styrian lamb's lettuce
potatoes, grilled bacon, Schloss wine vinegar, pumpkin seed oil

Rote-Rüben-Carpaccio
Rucola, geriebener Naturpark-Schafkäse, Apfel-Balsamessig, Kürbiskern-Creme *GLOM* 15,9
Beetroot carpaccio
arugula, grated Nature Park sheep's cheese, apple balsamic vinegar, pumpkin seed cream

Suppen / Soups

Erdäpfel-Cremesuppe
Lauch, Schwarzbrot-Chips *AGLO* 7,9
Potato cream soup
leek, brown bread chips

Rindsuppe
Frittaten oder Grießnockerln *ACGL* 6,5
Beef broth
sliced pancakes or semolina dumplings

Hokkaido-Kürbis-Schaumsuppe
leicht scharf, Brotchips *AGLO* 7,9
Hokkaido pumpkin foam soup
mildly spicy, bread chips

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.

Hauptgerichte / Main courses

Cordone bleu

vom Schwein, gebacken, Petersilienerdäpfel ACG 19,5

Pork cordone bleu

deep-fried, parsley potatoes

Steirisches Beiried

vom Rind, rosa gebraten, Schloss-Zweigelt-Schalotten-Safterl,
Grillgemüse, Schwammerlknödel ACGLO 31,9

Styrian beef sirloin

medium rare, Schloss Zweigelt and shallot jus, grilled vegetables, mushroom dumplings

Gegrilltes Allerlei (Rind, Schwein, Hendl)

Zucchini, Melanzani, bunter Paprika, pikante Curry-Soße,
Wedges, scharfes Geheimnis GLOM 21,9

Mixed grilled meat (beef, pork, chicken)

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

Bischofgulasch

vom Rind, Spiegelei, Essiggurken, gebratene Serviettenknödel ACGLO 17,9

Bishop goulash

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

Zanderfilet

gegrillt, Kirschparadeiser-Risotto, Basilikum-Pesto, gehobelter Asmonte ADGLO 24,0

Pike-perch fillet

grilled, cherry tomato risotto, basil pesto, sliced Asmonte

Naturpark Hof-Tofu

Ratatouille-Eintopf FLOP VEGAN 17,9

Nature Park Hof-Tofu

ratatouille stew

Risotto

zweierlei Kürbis, gehobelter Asmonte GLO 16,9

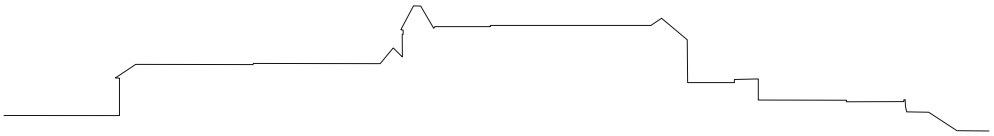
Risotto

two kinds of pumpkin, sliced Asmonte

ohne Asmonte LO VEGAN 15,9

without Asmonte

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.



Hausgemachte Herbstrollen
frittiert, zweierlei Dips, bunter Blattsalat, Apfelessig, Kernöl *ALON VEGAN* 16,9
Homemade autumn rolls
deep-fried, two kinds of dips, mixed leaf salad, apple cider vinegar, pumpkin seed oil

Hendlstreifen
gegrillt oder gebacken, Blattsalat, Apfelessig, Kernöl *LMOP* 17,9
Chicken strips
grilled or deep-fried, mixed leaf salad, apple cider vinegar, pumpkin seed oil

Schlossjause
Vulcanoschinken, Geselchtes, Käse, Verhackert, Würstel, Aufstriche, Roggenbrot *ACGLOM* 17,9
Schlossjause
Vulcano ham, smoked meat, cheese, “Verhackert”, sausages, spreads, rye bread

Gemischter Salat
Apfelessig, Kernöl *ACFHLM* 6,9
mixed salad
apple cider vinegar, pumpkin seed oil

Grüner Blattsalat
Apfelessig, Kernöl *OL* 5,9
green leaf salad
apple cider vinegar, pumpkin seed oil

Kindergerichte / Children’s dishes

Prinzessinnenteller
Hühnerstreifen gegrillt, Pommes, Ketchup, Geschenk *L* 12,9
grilled chicken strips, French fries, ketchup, gift

Käpt’n Jackteller
gebackene Fischstäbchen, Erdäpfelsalat, Geschenk *ACDGLO* 12,9
deep-fried fish fingers, potato salad, gift

Kinderschnitzel
gebacken vom Schwein, Pommes, Ketchup, Geschenk *ACG* 12,9
small deep-fried pork cutlet, French fries, ketchup, gift

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.

Extras / Dips

Preiselbeeren 1,2
Cranberries

Ketchup 0,9
Ketchup

Mayonnaise 0,9
Mayonnaise

Süßspeisen / Desserts

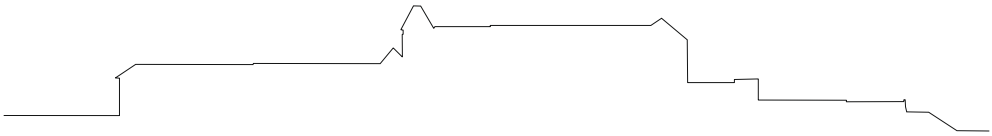
Kastanien-Crème brûlée
Birnenragout, Spekulatius-Eis, Hippenblume *ACEGH* *8,9*
chestnut crème brûlée
pear ragout, speculoos ice cream, wafer flower

Hausgemachtes Birnen-Zimt-Sorbet *VEGAN*
ohne Wodka 5,9
mit Wodka *O* 7,9
homemade pear and cinnamon sorbet
without vodka / with vodka

Tagesaktuelle und frische Süßspeisen, Torten und Mehlspeisen
finden Sie in unserer Kuchenvitrine.
daily fresh desserts, cakes and pastries can be found in our cake display case.

Streifzug durch die Käselandschaft
Chutney, Zwetschken, Nüsse *EGHO* *17,9*
selection of cheese
chutney, plums, nuts

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.



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

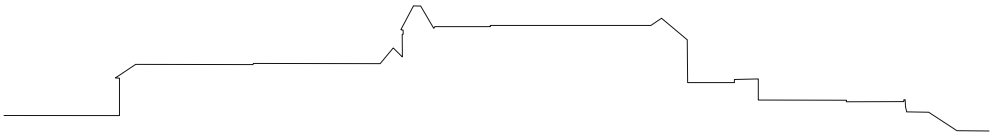
Portion **Schlagobers** / Surcharge for whipped cream 1

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, 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

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.



Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Soda 0.25l 2 / 0.5l 4

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

Orangennektar / 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 2,8 / 0.5l 5,6
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

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.

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.

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.

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 2022 (Sekt) / 11,5 % Vol. 0.75l 34,1

Grundweinherstellung 2021 aus 50% Welschriesling und 50% Weißburgunder, im großen neutralen Holzfass ausgebaut, traditionelle Flaschengärung über 24 Monate.
Bereits in der Nase von unglaublicher Delikatesse und Fruchtigkeit, Tarte au citron, Limette, Brioche, am Gaumen von animierender Frische, mit Rasse und Noblesse, feine Mousseux, mit fruchtigem Grip im anregenden Finale.

Basic wine production 2021 from 50% Welschriesling and 50% Weißburgunder, matured in large, neutral wooden barrels, traditional bottle fermentation for 24 months.
Incredibly delicate and fruity on the nose, with notes of lemon tart, lime and brioche. Lively freshness on the palate, with elegance and nobility, fine mousse and a stimulating finish with very good grip.

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 Weintraubenschalentee, Schwarztee, Grüntee und Verjus.

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

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.

Weißweine „Klassik“ SCHLOSS SEGGAU

Riesling „Episcopus“ 2024 / 10,0 % Vol. 1/8l 4,8 / 0.75l 28,5
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 2025 / 11,5 % Vol. 1/8l 3,4 / 0.75l 20,5
Brillant und strahlend, im Bukett ebenso viel Frucht wie Charakter, tropische Früchte, Oliven, Kapern, am Gaumen mit strukturgebenden reifen Gerbstoffen, salzig, geht mit feinwürziger Eleganz ins anhaltende Finale.

Brilliant and radiant, with a bouquet that is as fruity as it is characterful, tropical fruits, olives, capers, on the palate with ripe tannins that give it structure, salty, leading into a lingering finish with a delicately spicy elegance.

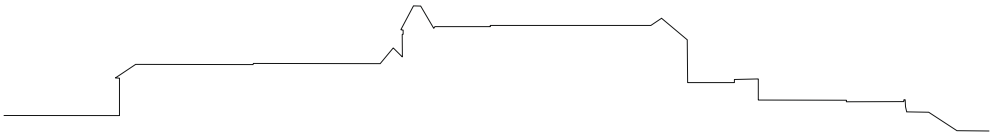
Welschriesling 2025 DAC / 12,0 % Vol. 1/8l 3,5 / 0.75l 20,6
Wunderbar steirisch, Kernobstnoten dominieren im Vordergrund, Golden Delicious, frische Birne, auch Quitte, am Gaumen klar in seiner Aromatik und erfrischend zugleich, Limetten, saftiges Finish.

Wonderfully Styrian, with dominant notes of pome fruit in the upfront, Golden Delicious, fresh pear, and quince. Clear aromas on the palate, yet refreshing at the same time, with lime and a juicy finish.

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.

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.



Gelber Muskateller 2025 DAC / 11,5 % Vol. 1/8l 4,3 / 0.75l 25,9

Ein großartiges Duftspiel von Pfingstrosen, Orangenzesten, traubig, am Gaumen sinnliche, elegante Textur mit mineralischen Konturen, feine Zitrusfrische, famose Balance von Struktur und Feinheit mit viel Finesse.

A magnificent interplay of aromas of peonies, orange zest and grapes, sensual on the palate, elegant texture with mineral contours, delicate citrus freshness, superb balance of structure and delicacy with great finesse.

Sauvignon Blanc 2025 DAC / 12,5 % Vol. 1/8l 4,5 / 0.75l 26,9

Präzisiert akribisch Herkunft und Sortentypizität, in der Nase Paprika, Grapefruit, Kumquat, am Gaumen ein mineralisches Korsett mit Druck, präzises Säurespiel, alles verwoben mit einer zartsalzigen Ader, ein ausgezeichneter Klassiker.

Meticulously precise in terms of origin and grape variety characteristics, with notes of paprika, grapefruit and kumquat on the nose and a mineral structure with pressure and precise acidity on the palate, all interwoven with a slightly salty touch – an excellent classic stile.

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.

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.

Ortswein SCHLOSS SEGGAU

Riesling Kitzeck-Sausal 2023 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.

Sauvignon Blanc Kitzeck-Sausal 2025 DAC / 13,5% Vol. 1/8l 4,7 / 0.75l 27,9
Ein exzellenter Charakterdarsteller, würzig, reif, kompakt, weckt viele Empfindungen, Grapefruit, Olive, Kräuter, am Gaumen Balance von Extrakt und Säure, salzige Mineralik, reife Gerbstoffreserven, im Finish mit langanhaltender Frucht.

A wine of magnificent character – spicy, ripe, and compact; it opens with layers of grapefruit, olive, and fresh herbs; on the palate, revealing a balance of body and acidity, salty minerality, and reserves of ripe tannins, leading into the finish with lingering fruit.

Gelber Muskateller Kitzeck-Sausal 2025 DAC / 12% Vol. 1/8l 4,5 / 0.75l 26,9
Reifes, dichtes Bukett mit prägnantem Fruchtausdruck, Unmengen von Wildkräutern, Wiesenkerbel, Holunder, am Gaumen finessereiche Balance von markanter Mineralik, Säure und reifen Gerbstoffen, zieht sich genial bis ins würzige Finale durch.

A mature, dense bouquet with a distinct fruity character, an abundance of wild herbs, wild chervil and elderflowers; on the palate, a refined balance of pronounced minerality, acidity and ripe tannins that carries brilliantly through to the spicy finish.

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.

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 physallis, attractive melting roundness, harmoniously underpinned by ripe tannin notes, stimulating long finish.

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.

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

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.

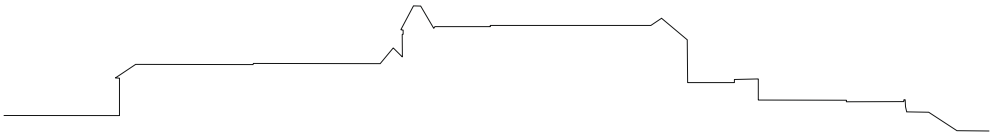
Strong, deep dark ruby red with a light rim; complex blackberry and blueberry fruit on the nose with hints of Amarena cherry and liquorice, which continue on the palate; juicy, fleshy, soft with a ripe, rich tannin structure, very elegant and balanced, subtle roasted aromas, long-lasting finish.

Stiegelmar 2020 / 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.

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.



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

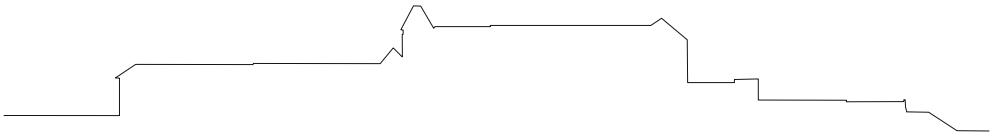
Grappa 2cl 4,7 / 4cl 9,4
Poli Distillerie

Grappa di Poli Sarpa / Grappa di Poli Sarpa

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

Grappa Nonino Antica / Grappa Nonino Antica

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.



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 - 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 6,1 / 4cl 12,2

Cognac / Gin / Rum / Wodka / Wermut

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

Aeijst 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 12,2

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.

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

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.

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

Tofu: Familie Draxler

Bio-Käse: Biohofkäserei Deutschmann, Frauental

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Erdäpfel: Hubert Rath, Wundschuh

Gemüse und Kräuter der Saison: aus heimischer Landwirtschaft und Tiergarten Leibnitz

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 und Kochschneider

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

Steirische Kichererbsen und Ziegenkäse: Familie Zöbl, Weitendorf

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) / Alle Preise in Euro angegeben.