Das original „Wiener Schnitzel“

Goldbraun gebacken, souffliert
und herrlich zart:
Es ist ein Klassiker und zugleich eine
Liebeserklärung an die traditionelle
österreichische Kochkunst.

Original „Wiener Schnitzel“

vom Kalbsrücken geschnitten,
mit original Wiener Garnitur bestehend
aus Zitronenscheibe, Sardellen &
Kapernbeeren dazu Wildpreiselbeeren [AGCDO]

26

Beilagen zum Schnitzerl:

Butter-Petersilerdäpfel [G]

6

Braterdäpfel mit Zwiebel [G]

6

Trüffel Parmesan Fries [CHFL]

10

„Luxus-Schnitzerl“

verfeinern Sie Ihr Wiener Schnitzel mit
echtem schwarzem Trüffel

12

Unsere Empfehlungen:

Sundown 464

Yuzu | Mandarinen-Bergamotten Soda

12,60

Styrian Sbagliato

Miss Rosy Schilcher Wermouth | Campari |
Winzersekt

12,60

Sauvignon Blanc Kranachberg

Hannes Sabathi | Gamlitz

1/8 l - 10,50

0,75 l - 62,00

SCHLOSSBERG

Zu Beginn

Geflämmtes Tataki vom Butternusskürbis
eigene Creme, Lauchherz, Fermentiertes Chiliöl & Umamifond GLFOH
vegan
21

Gezupfter Friseesalat
Senfvinaigrette, 64-Grad Stundenei, Bauchspeckmayonnaise & Buttercroûtons AFLOM
12

Sashimi von der steirischen Gebirgsgarnele
Dashi-Gel, crispy Chili, Apfel-Kren-Salat & Purple Curry GFLODB
21

Handgeschnittenes Tatar vom Bio-Rinderfilet
„Au Poivre"
Cognacgél, 5-Pfeffer-Crumble & Pommes-Brioche AGLFMOC
26 • im Menü +5

Kräftige Rindsuppe
Eistich, Geflügelpofese & Wurzelwerk ACFGHLM
10

Velouté von Knollensellerie & weißem Trüffel
Pochierter Sellerieflan, Pekannuss & eigener Crumble AFGLMO
18

Offener Raviolo vom Edelwild
glaciertes Nudelblatt, Wild-Bolognese & gereifter Grana Padano ACFGHLO
21 • als Hauptgericht 29

Hauptsächlich

„Cremiges Risotto Nero"
Portobello-Pilzduxelles, Marinierter Seidentofu, Chimmichurri & Bittersalat Tempura FLMO
29

In Salbeibutter gebratene Erdäpfel-Trüffelgnocchi
Istrischer Trüffel, geschmorte Vanille-Paradeiser & junger Spinat à la crème AFGHLMO
31

Konfiertes Filet vom „Elsässer" Saibling
Blunzn, geschmorte Tropea-Zwiebel & knusprige Müsli-Schnitte DFGHLMO
32

„Auszug vom Bio-Brathendl"
Brust & Keule vom Perlhuhn, Knusper-Panko, Sandkarotte & Brathendljus AGLFMOH
39

Gegrillter Heilbutt „Grenobloise"
Karfiol, Erdartischocke & knusprige Kapern ABCDFGLO
38

Sanft gegarter Rücken vom heimischen Rotwild
Berberitzenjus, Kerbelknolle, Finger Limes & Pilzschaum
FGHLMO
44 • im Menü +10

Zum Abschluss

Geflämmter Brillat Savarin
eingelegte Gewürzzwetschke,
Haselnussbiskuit
& „Iced Matcha Latte“ ACFGH
18

Reisschokoladen-Semifreddo VEGAN
mazerierte Mandarine, Kardamom-Sponge
& Tahiti Vanillecreméux HO
18

Weiße „Zotter“ Schokoladentarte
Kokosblütennougat, Passionsfrucht
& Sesamhippe AGCH
21

Gebackenes Gewürz-Arancini
Glühweinbirne, Kakaosorbet
& Keksteig-Mousse AGOCH
19

Auswahl von heimischen & internationalen Käsespezialitäten*
Nussbrot vom „Edegger“, hausgemachte
Chutneys & eingelegte Nüsse CGHO
4 oder 6 Sorten • 21 / 28
* vom Käsewagen



by Markus Meichenitsch

Wählen Sie Ihr individuelles Menü aus der Karte,
bestehend aus Vorspeise und / oder
Suppe, Hauptgang & Dessert:
3 Gänge: 62 • 4 Gänge: 74
5 Gänge: 89 [nur tischweise]

Wir sind stolz auf:

13,5 Kulinarium Steiermark 90 Punkte falstaff Genuss Region Gastronomie Graz Genuss Hauptstadt

Empfohlen im Guide Michelin

Abendgedeck:
Kürbiskern-Parmesanschnecke, aufgeschlagene
braune Butter, Wild-Rohschinken & Krustenweckerl
6,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

The original Wiener Schnitzel

Golden-brown, perfectly soufflèed and
wonderfully tender:
a timeless classic and
a true love letter to traditional
Austrian cuisine.

Original „Wiener Schnitzel“
cut from the finest veal loin, served with the traditional Viennese garnish of lemon, anchovies and caper berries, accompanied by wild lingonberries [AGCDO]
26

Sides to your Schnitzel:

Buttered parsley potatoes [G]
6

Roasted potatoes with onions [G]
6

Truffle Parmesan Fries[CHFL]
10

„Luxury Wiener Schnitzel“

Enhance your Wiener Schnitzel
with fresh black truffle
8

Our recommendations:

Sundown 464
Yuzu | Tangerine Bergamotta Soda
12,60

Styrian Sbagliato
Miss Rosy Schilcher Vermouth | Campari |
Sparkling Wine
12,60

Sauvignon Blanc Kranachberg
Wruss | Gamlitz
1/8 l - 10,50
0,75 l - 62,00

SCHLOSSBERG

To Start

Flamed Butternut Squash Tataki
housemade cream, leek heart,
fermented chili oil
& umami jus[GLFOH]
vegan

21

Hand-Picked Frisée Salad
mustard vinaigrette, 64°C slow-cooked egg, pork belly mayonnaise & butter croûtons [AFLOM]

12

Styrian mountain prawn sashimi
Dashi gel, crispy chili, apple-horseradish-salad
& purple curry [GFLODB]

21

Hand-cut tartare of organic beef fillet
"Au Poivre" Cognac jelly, 5-pepper-crumble
& french fries brioche [AGLFMOC]

26 • in menu +5

Rich beef broth
egg custard, poultry dumpling
& root vegetables [ACFGHLM]

10

Velouté of celery
& white truffle
poached celery flan, pecan & crumble [AFGLMO]

18

Open raviolo
glaced pasta sheet, venison Bolognese
& aged Grana Padano [ACFGHLO]

21

Main Courses

Creamy Risotto Nero
portobello mushroom duxelles, marinated silken tofu,
chimichurri & tempura bitter greens [FLMO]

29

Potato gnocchi with truffle
in sage butter
istrian truffle, braised vanilla tomatoes
& creamed young spinach [AFGHLMO]

31

Confit char fillet from "Elsässer"
blood sausage, braised Tropea onion
& crunchy cereal slice [DFGHLMO]

32

Organic guinea fowl
breast & leg, crispy Panko,
sand carrots & guinea fowl jus [AGLFMOH]

39

Grilled halibut "Grenobloise"
cauliflower, Jerusalem artichoke
& crispy capers [ABCDFGLO]

38

Gently cooked loin of local deer
barberries jus, chervil root, finger limes
& mushroom foam [FGHLMO]

44 • in menu +10

To Finish

Torched Brillat Savarin
pickled spiced plum,
hazelnut sponge
& iced matcha latte“ ACFGH

18

Puffed rice chocolate semifreddo VEGAN
macerated tangerine, cardamom sponge
& Tahiti vanilla Creméux HO

18

White “Zotter” chocolate tarte
coconut blossom nougat, passionfruit
& sesame wafer AGCH

21

Crispy spiced Arancini
poached pear in mulled wine, cocoa sorbet
& cookie dough mousse AGOCH

19

Selection of local & international cheese specialties
nut bread from „Edegger“, homemade
chutneys & pickled walnuts CGHO

4 or 6 varieties • 21 / 28



by Markus Meichenitsch

Create your own menu from our selection:
consisting of starter and / or soup,
main course & dessert:
3 courses: 62 • 4 courses: 74
5 courses: 89 [only per table]

We are proud of:

13,5 · Kulinarium Steiermark · 90 Punkte falstaff · Genuss Region Gastronomie Graz Gourmethauptstadt

Recommended by

Evening cover:
Pumpkin seed & Parmesan roll, whipped brown butter,
venison Prosciutto & Crusty Bread Roll

6,50

All prices in Euro.