



16 **FRUCHTIGE KOKOS-CURRY  
SCHAUMSUPPE**  
mit Krustentierflanz, Wildfanggarnelencocktail  
& sommerlicher Kräutersalat <sup>BCDFGHLMN</sup>

*Vegan*

19 **STEIRISCHE MELONEN VIELFALT**  
gegrillt, eingelegt & roh mariniert  
mit Basilikum, knusprigem Weißbrot  
& Sonnenblumenkernen <sup>AFHM</sup>

*Vegetarisch*

29 **CREMIGE STEINPILZRAVIOLI**  
Eierschwammerl "Gulasch & eingelegt",  
Belperknolle & Sauerrahm <sup>ACFGHLMNO</sup>

35 **GEGRILLTER WILDFANG STEINBUTT**  
mit Klebereis, Sesam Pak-Choi & Miso <sup>FGHLMN</sup>

33 **KONFIERTES FILET  
VOM HEIMISCHEN EDEL-SAIBLING**  
mit Risotto "Acquerello", Rübenallerlei vom "Elias"  
& Zitrus-Kräuterschaum <sup>DFGHLNO</sup>

*Vegan*

19/26 **"WEISSKRAUTWICKEL"**  
mit Verjus, knusprigem Getreide  
& Wurzelwerk <sup>AFHLM</sup>

15 **"SCHLOSSBERG MÜSLISCHNITTE"**  
mit heimischen Erdbeeren "mariniert & geeist",  
Hibiskusblütengel & weißes Pfeffercremeux <sup>FGHO</sup>

15 **GEREIFTER BRILLAT SAVARIN**  
mit eingekochten Mandeln,  
Gewürzbirne & Nusscrunch <sup>ACGHMO</sup>

vorne weg

hauptsächlich

danach

**HANDGESCHNITTENES  
TATAR VOM RINDERFILET** 24  
mit Crème Fraîche, Liebstöckel  
& Erdäpfelbrot <sup>ACFGHLM</sup>

**GRAZER KRAUTHÄUPEL** 10  
mit Kernöl-Joghurtdressing, Bauchspeck  
& gebeiztem BIO-Ei <sup>ACFGLMO</sup>

**KRÄFTIGE RINDSUPPE** 10  
Eistich, Geflügelpofese  
& Wurzelwerk <sup>ACFGHLM</sup>

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL** 29  
vom Kalbsrücken, Butter-Petersilerdäpfeln  
& gerührte Preiselbeeren <sup>ACGHO</sup>

**GLACIERTE BIO-ENTENBRUST** 35  
Junge Erbsen, Schwarzwurzel  
& Gewürzjus <sup>FGHLMNO</sup>

**RÜCKEN VOM  
SPANISCHEN EDEL-SCHWEIN** 35  
Pastinakenvielfalt, Hanföl vom "Hartlieb"  
& Kichererbsencrumble <sup>FGHLMNO</sup>

**GEEISTES "ZOTTER"-SCHOKOLADEN TÖRTCHEN** 15  
mit eingekochten wilden Heidelbeeren,  
gerösteter Buchweizen & Cashewkern-Karamell  
-Ganache <sup>CFGHO</sup>

**DESSERTVARIATION** *ab 2 Personen* 15 p.P.  
das Beste aus der Patisserie & unsere  
Idee vom Käse im Dessert  
zum Gustieren und Hineinschmecken <sup>ACFGHO</sup>

**BEST OF KÄS** 15 / 19  
Nussbrot vom "Edegger", hausgemachte  
Chutneys & kandierte Walnüsse <sup>CGHO</sup>

**WÄHLEN SIE IHR INDIVIDUELLES MENÜ AUS DER KARTE,**

bestehend aus Vorspeise und / oder Suppe, Hauptgang & Dessert: 3 Gänge: 59 | 4 Gänge: 72 | 5 Gänge: 82 (nur tischweise)

**ABENDGEDECK:** Luftgetrocknetes Edelfleisch vom steirischem Iberico Schwein,  
Kürbiskern-Misobutter, Grammel-Majoran-Frischkäse: 5,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

WIR SIND STOLZ AUF:





16 **FRUITY COCONUT-CURRY  
FOAM SOUP**  
Shellfish flan, wild-caught shrimp cocktail  
& fresh herb salad <sup>BCDFGHLMN</sup>

19 *vegan*  
**STYRIAN MELON VARIETY**  
grilled, pickled & raw marinated  
with basil, crispy white bread  
& sunflower seeds <sup>AFHM</sup>

29 *vegetarian*  
**CREAMY PORCINI RAVIOLI**  
Chanterelle "goulash & pickled",  
Belper tuber & sour cream <sup>ACFGLMO</sup>

35 **GRILLED WILD CAUGHT TURBOT**  
sticky rice, sesame Pak Choi & miso <sup>FGHLMN</sup>

33 **CONFIT FILET OF LOCAL PREMIUM TROUT**  
"Acquerello" risotto, assorted beets from "Elias"  
& citrus-herb foam <sup>DFGHLNO</sup>

19/26 *vegan*  
**"WHITE CABBAGE ROLL"**  
with verjus, crispy grains  
& root vegetables <sup>AFHLM</sup>

15 **"SCHLOSSBERG MUESLI SLICE"**  
local strawberries "marinated & iced"  
hibiscus blossom gel & white pepper cremeux <sup>FGHO</sup>

15 **AGED BRILLAT SAVARIN**  
candied almonds,  
spiced pear & nutcrunch <sup>ACGHM</sup>

*tostart*

*maincourse*

*afterwards*

**HANDCUT FILET  
BEEF TARTARE** 24  
with creme fraiche, lovage  
& potato bread <sup>ACFGHLM</sup>

**GRAZER "KRAUTHÄUPEL"** 10  
with pumpkin seed oil-yoghurt dressing, bacon  
& pickled organic egg <sup>ACFGLMO</sup>

**STRONG BEEF BROTH** 10  
cooked egg garnish, poultry french toast  
& root vegetables <sup>ACFGHLM</sup>

**ORIGINAL "WIENER" SCHNITZEL** 29  
veal back, butter-parsley potatoes  
& stirred lingonberries <sup>ACGHO</sup>

**GLAZED ORGANIC DUCK BREAST** 35  
Young peas, black salsify  
& spice jus <sup>FGHLMNO</sup>

**BACK OF SPANISH PREMIUM PORK** 35  
parsnip variety, hemp oil of "Hartlieb"  
& chickpea crumble <sup>FGHLMO</sup>

**ICED "ZOTTER" CHOCOLATE TARTS** 15  
Stewed wild blueberries, roasted buckwheat  
& cashew caramel ganache <sup>CFGHO</sup>

**DESSERT VARIATION** for 2 people and more 15 p.P.  
the best from the patisserie & our idea  
of cheese in dessert  
to savor and taste <sup>ACFGHO</sup>

**BEST OF CHEESES** 15 / 19  
nut bread from Edegger, homemade  
chutneys & candied walnuts <sup>CGHO</sup>

**CHOOSE YOUR INDIVIDUAL MENU FROM THE CARD,**

consisting of starter and/or soup, main course & dessert: 3 courses: 59 | 4 courses: 72 | 5 courses: 82 (only possible per table)

**EVENING COVER FEE:** air-dried noble meat from Styrian Iberian pig,  
pumpkin seed miso butter, crackling-majoram cream cheese 5,50

All prices in Euro.

WE ARE PROUD OF:

