

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

kleiner Vogerl-Erdäpfel-Salat ^{AFLOM}
6

„Luxus-Schnitzerl“

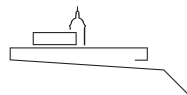
verfeinern Sie Ihr Wiener Schnitzel mit
echtem schwarzem Trüffel
12

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

Steirische Rübenvielfalt

„Weizer“ Schafskäse, Goldrübe,
Piemonteser Haselnuss
& Champagner-Gelee ^{GLFOH}
vegan & vegetarisch möglich 21

Heimischer Vogerlsalat

klassischer Erdäpfelsalat, Radieschen
& g.g.A.-Kürbiskernöl ^{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

Portobello-Pilz „Steak“ ^{VEGAN}

Chimichurri, Sojalack, Risotto Nero
& Seidentofu ^{FLMO}
29

In Salbeibutter gebratene Erdäpfel-Trüffelnocchi

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, Erdartischoke
& 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 Vanillecremëux ^{HO}

18

Weißer „Zotter“ Schokoladentarte

Kokosblütennougat, Passionsfrucht
& Sesamhippe ^{AGCH}

21

Gebackenes Gewürz-Arancini

Glühweinbirne, Kakaosorbet
& Keksteig-Mousse ^{AGCH}

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:



Empfohlen im Guide Michelin



Abendgedeck:

Kürbiskern-Parmesanschncke, aufgeschlagene
braune Butter, Wild-Rohschinken & Krustenweckerl

6,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

The original Wiener Schnitzel

Golden-brown, perfectly souffléed 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

Small traditional
butterhead lettuce & potato salad ^{AFLOM}

6

„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



To Start

Styrian turnip variety

„Weizer“ sheeps´ cheese,
golden turnip, Piedmont hazelnut
& champagne jelly ^{GLFOH}
vegan & vegetarian option available

21

Local lamb´s lettuce

classic Austrian potato salad, radishes
& Styrian pumpkin seed oil ^{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 ^{AGLFMO}

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

Portobello mushroom “Steak”

Chimichurri, soy sauce jus, risotto nero
& silken tofu ^{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 ^{ABCDGLO}

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 ^{AGUCH}

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:



Recommended by



Evening cover:

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

6,50

All prices in Euro.