

Herzlich willkommen in unserer SchlossTaverne

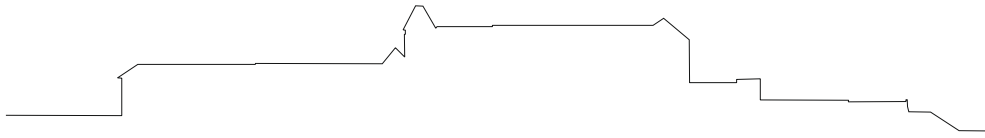


A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N= Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)



Frühstückskarte

O sole mio <small>AGLOF</small>	€ 13,70
Salami, steirischer Rohschinken, Kräuteraufstrich, eingelegtes Gemüse, Naturpark-Schafkäse, Rucolasalat Gebäck: 1 Semmel, 1 Schwarzbrot, 1 Kornspitz	
Bischofsfrühstück - auch für 2, 3 oder mehr <small>ACGLF</small>	€ 13,90
Zweierlei Schinken, Käse gemischt, Birchermüsli im Glas, Joghurt, Butter, Marmelade, Nutella, 1 Aufstrich, 1 weiches Ei, 1 Glas Orangensaft Gebäck: 1 Semmel, 1 Schwarzbrot, 1 Kornspitz	
Himmlich gut und fleischlos glücklich <small>ACGF</small>	€ 13,90
Verschiedene Käsesorten von der Käserei Fischer, Steirischer Schnittkäse, Naturpark-Schafkäse mit Kürbiskernpesto, Kräuteraufstrich, Kirschtomaten, Paprika, Obstsalat, Naturjoghurt von der Käserei Fischer, Butter und hausgemachte Marmelade nach einem Schlossrezept Gebäck: 1 Semmel, 1 Schwarzbrot, 1 Kornspitz	
Schloss-Frühstück für kleine Prinzen und Prinzessinnen <small>AEHF</small>	€ 4,90
1 Heferl Kakao, Butter, Marmelade oder Nutella, 1 Semmel	
Frühstück, echt st-Ei-risch <small>AC</small>	€ 6,90
Im Reindl serviert mit 4 BIO-Eiern und Kürbiskernöl mit Schwarzbrot	
Extras <small>ACG</small>	
Weiches BIO-Ei	€ 1,00
Portion Butter	€ 0,60
Portion Honig	€ 1,20
Portion hausgemachte Marmelade	€ 1,00
Portion Nutella <small>FGH</small>	€ 1,00
Gebäck <small>ACGF</small>	
Schwarzbrot , 1 Stück	€ 0,90
Semmel , 1 Stück	€ 1,00
Toastbrot , 2 Stück	€ 1,00
Kornspitz , 1 Stück	€ 1,20



Vorspeisen

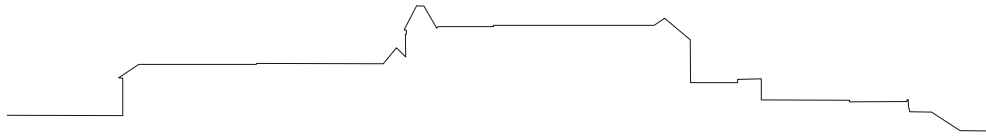
Gegrillte Jakobsmuschel auf marinierten lauwarmen Honigmelonen und Rucolabeet <i>GLOM</i>	€ 14,50
Steirisches Rinds-Carpaccio mit frisch gerösteten Eierschwammerln, gehobeltem Asmonte, Apfelbalsamessig und Olivenöl <i>GLOM</i>	€ 13,90
Gebeiztes Lachsfilet mit Mango-Gurkensalat und Kräuter-Crostini <i>DGLO</i>	€ 10,90

Suppen

Erbsencremesuppe mit Erdäpfelstroh und Minzschaum <i>GLO</i>	€ 4,90
Geeiste Melonen-Tomatensuppe , leicht scharf <i>O</i>	€ 4,90
Rindsuppe mit Leberknödeln oder Frittaten <i>ACGL</i>	€ 3,60

Hauptgerichte

Gegrilltes Allerlei mit Reis und Speck , nach geheimem Rezept von unserem Küchenchef, mit Zucchini, Melanzani und buntem Paprika, dazu eine pikante Currysauce und ein scharfes Geheimnis <i>GLOM</i>	€ 19,90
Steirisches Beiried vom Rind rosa gebraten mit gerösteten Eierschwammerln, Sterzgugelhupf und mediterranem Gemüse <i>AGLO</i>	€ 23,90
Lachssteak gegrillt auf Gemüse-Erdäpfel-Gröstl mit Basilikumpesto <i>ADGL</i>	€ 17,90
Gebackener Zander auf grünem Salatbeet mit rahmigem Kartoffel-Gurkensalat <i>ABGLO</i>	€ 16,90
Steirer-Schnitzel vom Schwein im Kürbismantel gebacken mit Petersilienkartoffeln <i>ACG</i>	€ 11,90
Bischofgulasch vom Rind mit Spiegelei, Essiggurken und gebratenen Serviettenknödeln <i>LMOP</i>	€ 11,50



Sterzughupf mit cremigem Sommergemüse <i>AGL</i>	€ 11,50
Eierschwammerl-Risotto mit frischen Kräutern und gehobeltem Asmonte <i>GLO</i> VEGAN ohne Asmonte <i>LO</i>	€ 14,90
Hendlstreifen gegrillt oder gebacken, auf bunten Sommerblattsalaten mit Apfelessig und Kürbiskernöl <i>LMOP</i>	€ 11,50
Schlossjause - kalte Jause bestehend aus Vulcanoschinken, Geselchtem, Käse, Verhackertem, Würstel, Aufstrich und Bauernbrot <i>ACGLOM</i>	€ 10,90
Gemischter Salat mit Apfelessig und Kürbiskernöl <i>ACFLMH</i>	€ 4,50
Grüner Blattsalat mit Apfelessig und Kürbiskernöl <i>OL</i>	€ 4,00

Kindergerichte

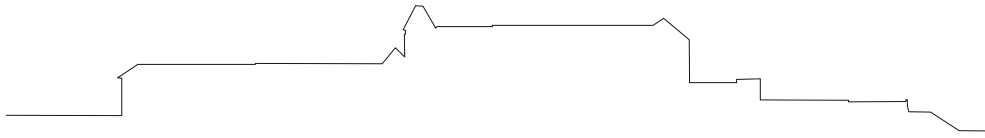
Hühnerstreifen gegrillt mit Pommes frites, Ketchup mit kleiner Überraschung <i>L</i>	€ 8,90
Gebackene Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat und kleiner Überraschung <i>ACGL</i>	€ 9,90

Süßspeisen/Desserts

Limetten-Panna cotta auf Beerencocktail mit Minze und Rum <i>GO</i>	€ 7,90
Hausgemachtes Erdbeer-Basilikumsorbet <i>O VEGAN</i> ohne Wodka	€ 5,90
mit Wodka	€ 7,90
Salzburger Nockerl auf Eis, marinierten Biskuit und frischen Früchten <i>ACGO</i>	€ 7,90

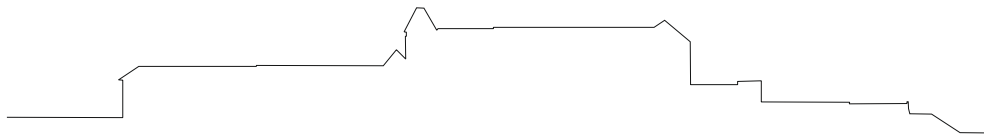
Tagesaktuelle **Süßspeisen, Torten** und **Mehlspeisen** finden Sie in unserer **Kuchenvitrine**.
Ob fruchtig oder cremig, hell oder dunkel - unsere Hauspatisserie verarbeitet saisonale und regionale Produkte zu genussvollen Desserts

Streifzug durch die Käselandschaft mit hausgemachtem Chutney, Dörrozwetschken und Nüssen <i>GEOH</i>	€ 10,90
--	---------



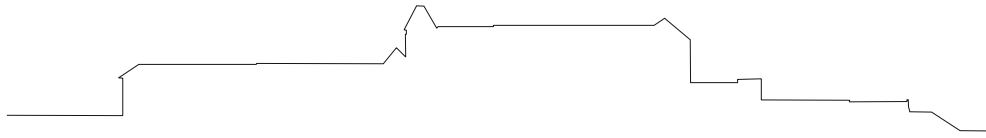
Heißgetränke / Hot Drinks

Espresso	€ 2,50
Espresso macchiato	€ 2,70
Verlängerter / <i>Black coffee diluted with water</i>	€ 2,70
Melange / <i>Black coffee diluted with water and milk</i>	€ 3,00
Espresso mit Schlagobers / <i>Espresso with whipped cream</i>	€ 2,90
Doppelter Espresso / <i>Double Espresso</i>	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,20
Cappuccino mit Schlagobers / <i>Cappuccino with whipped cream</i>	€ 3,40
Latte macchiato	€ 3,40
Heiße Schokolade / <i>Hot chocolate</i>	€ 2,50
Aufpreis Schlagobers / <i>Surcharge for whipped cream</i>	€ 0,70
BIO-Tee / <i>Pot of organic tea</i> Early Morning, Kamillentee, Schwarztee, Grüntee, Kräutertee, Früchte- tee, Pfefferminztee oder Earl Grey - auf Wunsch servieren wir den Tee mit Zitrone, Milch oder Honig <i>Early morning tea, Camomile tea, Black tea, Green tea, Herbal tea, Fruit tea, Peppermint tea or Earl Grey tea - upon request we serve the tea with lemon, milk or honey</i>	€ 3,20
Aufpreis Rum <i>Surcharge for rum</i>	
Aufpreis Schnaps <i>Surcharge for schnapps</i>	€ 3,40



Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Apfelsaft / Apple juice	0,25l	€ 2,50
Cappy / Orange juice	0,25l	€ 2,50
Apfelsaft oder Cappy gespritzt / <i>Apple juice or Orange juice with sparkling water</i>	0,25l	€ 1,90
	0,50l	€ 3,50
Apfelsaft oder Cappy mit Leitungswasser / <i>Apple juice or Orange juice with still water</i>	0,25l	€ 1,40
	0,50l	€ 2,70
Traubensaft / Grapes juice	0,25l	€ 3,40
Traubensaft gespritzt / Grapes juice with sparkling water	0,25l	€ 2,20
Traubensaft mit Leitungswasser / Grapes juice with still water	0,25l	€ 1,90
Almdudler	0,25l	€ 2,40
Almdudler gespritzt / Almdudler with sparkling water	0,25l	€ 1,80
	0,50l	€ 3,40
Coca Cola / Coca Cola light	0,33l Fl.	€ 2,50
Cola-Mix von Murelli	0,33l Fl.	€ 2,30
Zitrone von Murelli / Lemon juice	0,33l Fl.	€ 2,30
Soda	0,25l	€ 1,00
Soda mit Zitrone / Soda with lemon	0,25l	€ 1,40
Steirerquelle Mineralwasser, prickelnd / Mineral water, sparkling	0,33l	€ 2,10
	0,75l	€ 4,40
Steirerquelle Mineralwasser, still / Mineral water, still	0,33l	€ 2,10
	0,75l	€ 4,40
Thomas Henry / Bitter Lemon / Tonic Water	0,2l Fl.	€ 3,10
Red Bull	0,25l Fl.	€ 4,20

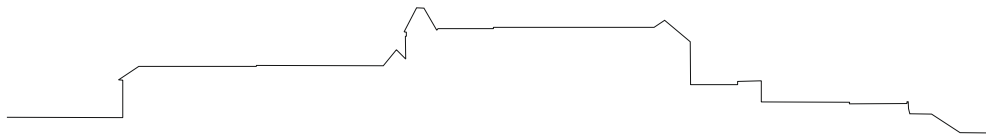


Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Apfelsaft naturtrüb / Apple juice nature cloudy	0,25l Fl.	€ 2,80
Apfel-Johannisbeer-Saft / Apple-Current juice	0,25l Fl.	€ 2,80
Apfel-Karotten-Saft / Apple-Carrots juice	0,25l Fl.	€ 2,80
Apfel-Holunder-Saft / Apple-Elder juice	0,25l Fl.	€ 2,80
Marillen-Nektar / Apricots nectar	0,25l Fl.	€ 2,80
Eistee Zitronenverbene / Ice tea lemon verbena	0,25l	€ 2,80

Bier / Beer

Helles Zwickl-Naturbier aus der Südsteiermark - Privatbrauerei Dietrich / <i>Natural light „Zwickl“-beer</i>	0,30l	€ 3,50
	0,50l	€ 4,30
Murauer Pils	0,20l	€ 2,60
	0,30l	€ 3,20
	0,50l	€ 3,90
Murauer Pils Radler mit Almdudler <i>Beer with Almdudler</i>	0,30l	€ 3,10
	0,50l	€ 3,80
Murauer Weißbier	0,50l	€ 3,90
Murauer - alkoholfrei <i>Non alcoholic beer</i>	0,50l	€ 3,90

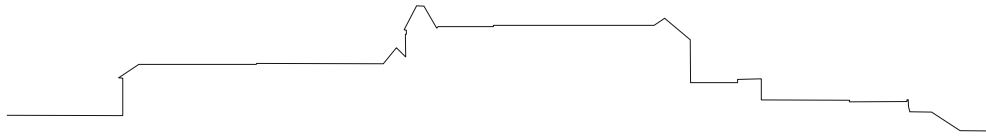


Spritzer

Tafelwein weiß <i>White wine</i>	1/8l 1l	€ 1,90 € 15,20
Spritzer weiß oder rot / White or red spritz	0,25l	€ 2,40
Tavernenspritzer / „Tavernen“ spritz	1l	€ 9,60
Aperol Spritzer / Aperol spritz	0,25l	€ 3,80

Sekt & Prosecco / Sparkling Wine & Prosecco

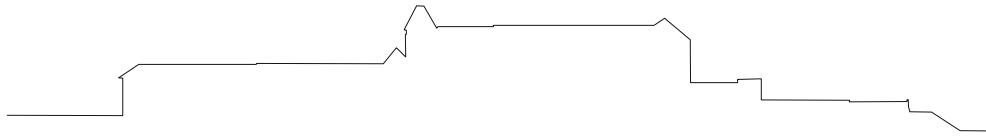
Zonin Prosecco	0,10l 0,75l	€ 3,90 € 27,50
Prosecco Orange	0,10l	€ 3,90
Prosecco Aperol	0,10l	€ 4,60
Heckenfrizzante	0,10l 0,75l	€ 4,10 € 24,50
Seggau Brut Blanc (Sekt) / 12,5 % Vol. Méthode traditionnelle, 2 1/2 Jahre Reife in der Flasche auf der Feinhefe, 100 % Chardonnay, helles Gelb, in der Nase zarter Brioche und geröstete Mandeln, florale Würze, animierendes Mousseux, am Gaumen reifer Pfirsich, ein Hauch von Brotkrume, perfektes Säure- und Fruchtspiel <i>Sparkling wine - our méthode traditionnelle production matures for a minimum of 2 1/2 years on its lees in the bottle, 100 % Chardonnay, bright yellow, with inviting aromas of brioche and toasted almonds, floral spice and enticing texture, leading to ripe peach characters and softly toasted croutons, perfect balance of acidity and fruit spice</i>	0,75l	€ 29,50
Paulchen – Weingut Menhart	0,10l 0,75l	€ 4,10 € 24,50
Gelber Muskateller Sekt – Weingut Harkamp	0,75l	€ 39,50



Weißweine „Klassik“ SCHLOSS SEGGAU

/ White Wines „Classic“ Seggau Castle

Steirischer Mischsatz 2020 / 11,5 % Vol.	1/8l	€ 2,80
Funkelndes Grün, frische Anklänge von Zitrusfrüchten, dezent grasige Würze, erfrischende Säurestruktur <i>Field blend - Bright green colour with fresh aromas of citrus fruit characters over delicate grass-like notes</i>	0,75l	€ 18,80
Welschriesling DAC 2020 / 11,5 % Vol.	1/8l	€ 2,80
Helles Grüngelb, Duft nach frischem Apfel, am Gaumen verstärkt sich diese Aromatik und wird von einer angenehmen Säurestruktur abgerundet <i>Bright green yellow, fine fragrance of crisp apple and typical Welschriesling characters, that continue onto the refreshing palate, which is well balanced with supportive acidity and fruity notes</i>	0,75l	€ 18,00
Weißburgunder DAC 2020 / 12,5 % Vol.	1/8l	€ 3,70
Funkelndes Grün, reifes Steinobst in der Nase, ausgewogener Körper mit gutem Kern, frischer Burgunder mit sehr gut eingebundener Säure <i>Bright greenish colour, ripe stone-fruit aromas leading to a balanced body with depth and character, typical Pinot fruit notes supported by integrated acidity and good length</i>	0,75l	€ 21,70
Gelber Muskateller DAC 2020 / 11,5 % Vol.	1/8l	€ 4,10
Intensives Grüngelb, feiner blumiger Duft in der Nase, feine Anklänge von frischen Früchten am Gaumen, erfrischendes Säurespiel <i>Intense greenish-yellow colour, fine floral bouquet of fresh fruit and floral characters over vibrant acidity and a lively body</i>	0,75l	€ 24,40



Weißweine „Klassik“ SCHLOSS SEGGAU / White Wines „Classic“ Seggau Castle

Sauvignon Blanc 2020 / 12,5 % Vol.

1/8l € 4,20

Strahlendes Grün mit gelben Reflexen, feiner Duft nach reifen Stachelbeeren, mit etwas Luft verstärken sich die Aromen, würziger Körper mit belebender Säure

0,75l € 24,90

Field blend - Bright green colour with fresh aromas of citrus fruit characters over delicate grass-like notes

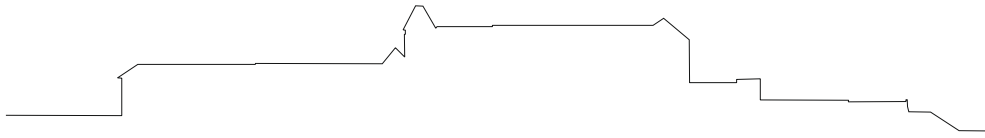
Messwein 2020 / 12,0 % Vol.

1/8l € 3,90

Funkelndes Gelb mit grünen Reflexen, Anklänge von frischer Minze und Muskatnuss in der Nase, sehr blumig, ein Hauch von Zitrusfrüchten, gehaltvoller Körper mit gut eingebundener Säurestruktur

0,75l € 23,70

Bright yellow colour with green reflections, hints of fresh mint and subtle notes of nutmeg over floral characters and nuances citrus fruit, this „Communion wine“ displays a rich body with a balanced structure, and offers fine drinking pleasure with intense fragrance and density



Riedenweine SCHLOSS SEGGAU / Single-Vineyard Wines Seggau Castle

Grauburgunder Einöd 2017 / 13,5 % Vol. 0,75l € 27,50

Intensives Grüngelb, reife Steinobstfrüchte in der Nase, setzt sich am Gaumen fort, feiner Körper, Biskuit und leichte Röst- anklänge

Intense green yellow colour with intense aromas of ripe stone-fruit, this rich-fruit intensity continues onto the palate leading to an elegant body and characterful structure, hints of toasted notes and biscuit complement this full-bodied Pinot Gris

Sauvignon Blanc Einöd 2017 / 13,0 % Vol. 0,75l € 27,50

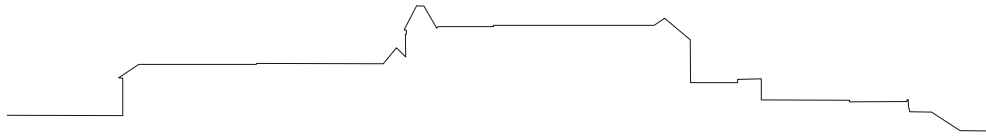
Strahlendes Grüngelb, reife Sauvignon Blanc Würze, feine Exotik am Gaumen, mittellanger Abgang

Radiant greenish-yellow hue, ripe and sappy Sauvignon Blanc spiciness over exotic characters

Traminer Kainberg 2015 / 13,5 % Vol. 0,75l € 27,50

Intensives Goldgelb, sehr viel Struktur in der Nase mit einer schönen Traminerwürze, Duft nach Rosen und Rosinen, sehr saftiger Körper

Intense golden yellow hue, majestic structure in the nose with true Traminer traits and fragrant spiciness, nuances of rose petal and raisin leading to a sappy body



Rotwein SCHLOSS SEGGAU / Red Wine Seggau Castle

Zweigelt 2015 / 12,5 % Vol. 1/8l € 3,40

Kräftiges Rubinrot, feiner Duft nach dunklen Beeren, 0,75l €

19,50

komplexer Körper mit viel Würze und Trinkfreudigkeit, sehr gut ausgereifte Gerbstoffe bringen tolle Saftigkeit

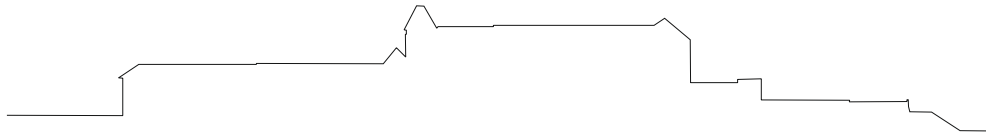
Intense ruby red hue with aromas of dark berries and good complexity, full-bodied with lots of spice, ripe and supple tannins and sheer drinking pleasure

Weingut Gründl / Gründl Winery

Morillon Stermetzberg 2015 / 13 % Vol. 0,75l € 28,30

Durchgehend elegant und animierend, herrlicher Aromabogen, reife, gelbe Südfrüchte, Hauch Zitrus, brillante Textur, tolle Balance von Frucht und Würze

This Chardonnay displays inviting aromas of ripe, yellow tropical fruit over hints of citrus notes, bright, brilliant texture, great balance of fruit and spice, elegant and enticing wine



Weingut Stiegelmar / Stiegelmar Winery

Heideboden 2015 / 13,5 % Vol.

1/8l

€ 4,50

0,75l

€ 26,90

Cuvee aus Zweigelt und Blaufränkisch, dunkle Brombeerfrucht und Weichsel in der Nase, Herzkirsche und Schokolade am Gaumen, saftiger Körper und kompakte Tanninstruktur, langer Abgang

Red blend from native Zweigelt and Blaufränkisch grapes, dark blackberry fruit aromas over sour cherry characters leading to heart cherry and chocolate flavours on the palate, juicy body with supple tannins, long finish

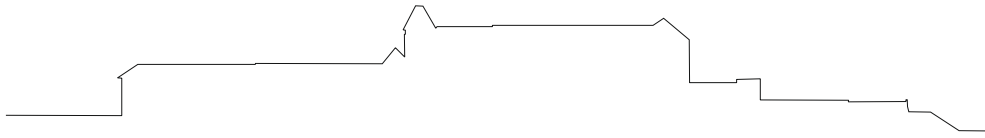
Stiegelmar 2013 / 14 % Vol.

0,75l

€ 68,00

Cuvee aus Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon, dunkles Rubin-Granatrot mit blassem Rand, in der Nase zart vegetal mit einer klaren, Herzkirsche-, Brombeerfrucht sowie einem Hauch von Cassis, der Gaumen setzt die klare Frucht fort ergänzt durch Lakritznoten, sehr fruchtig, strukturiert, mit stringenten reifen Tanninen und sehr dezenten Röstkomponenten im Abgang

Dark ruby garnet red hue with pale rim, the nose displays a bouquet of delicate herbal aromas leading to heart cherry, blackberry fruit and a touch of cassis, bold fruit flavours on the palate coupled with subtle hints of licorice, full-bodied wine with a firm structure and gripping, ripe tannins with soft toasted components in the finish



Steirische Fruchtbrände / Styrian Fruit Brandies

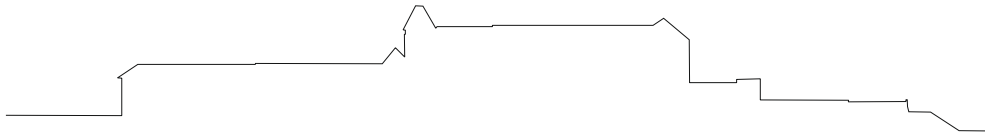
Williamsbirnenbrand / <i>Pear brandy</i>	2cl	€ 4,40
Marillenbrand / <i>Apricot brandy</i>	2cl	€ 4,40
Birnenquittenbrand / <i>Pear-Quince brandy</i>	2cl	€ 4,40
Weinhefe Zigarrenbrand Reserve / <i>Wine yeast cigar-brandy</i>	2cl	€ 5,30
Zwetschken Zigarrenbrand große Reserve / <i>Plum cigar-brandy</i>	2cl	€ 5,30
Zwetschkenbrand / <i>Plum brandy</i>	2 cl	€ 4,40

Steirische Liköre / Styrian Liqueurs

Haselnusslikör / <i>Liqueur of hazelnut</i>	2cl	€ 2,90
Zirbenlikör / <i>Liqueur of stone pine</i>	2cl	€ 2,90
Apfelstrudellikör / <i>Apple strudel liqueur</i>	2cl	€ 2,90

Bitters

Mariazeller Magenbitter , halbsüß / „ <i>Mariazeller</i> “ bitter	2cl	€ 2,80
Gurktaler Magenbitter / „ <i>Gurktaler</i> “ bitter	2cl	€ 2,80



Whisky

Brisky Eiche - Steirischer Bio-Whisky 2012 <i>Brisky Oak - styrian organic whisky 2012</i>	2cl	€ 7,80
Tullamaore Dew Irish Whiskey 8 Jahre	2cl	€ 4,10
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	2cl	€ 4,10

Cognac / Gin / Rum / Wodka

Hennessy Fine de Cognac	2cl	€ 6,80
Aeijst Styrian Pale Gin	4cl	€ 5,20
Bacardi Rum	2cl	€ 4,10
Absolut Wodka 100	2cl	€ 4,10

Longdrinks

Campari Soda	€ 3,00
Campari Orange	€ 3,60
Jack Daniel's Coke	€ 5,50
Wodka Redbull	€ 5,50
Aeijst (Gin) Tonic	€ 7,90



Lieber Gast!

Für die frische Speis Zubereitung und die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

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: Fleisch aus Österreich

Huhn: Posch-Hendl, Heimschuh

Käse: Käserei Fischer, Kitzeck

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier (Boden- und Freilandhaltung): Josef Teissl, Heimschuh

Kartoffeln: Hubert Rath, Wundschuh

Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Äpfel und Fruchtsäfte: Obstbau Kinzer, Glojach

Grazer Krauthäupl: aus heimischer Landwirtschaft

Wild: aus heimischer Jagd

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

Essig: Gölles Manufaktur, Riegersburg

Schafskäse: Schilcherland Spezialitäten, Deutschlandsberg und Schäferei Draxler, Oberlupitscheni

Rohschinken: Vulcano Schinkenmanufaktur, Feldbach

Käferbohne: Familie Sollner, Leibnitz

Forelle, Saibling und Lachsforelle: aus österreichischer Aquakultur