

Herzlich willkommen in unserer Schlosstaverne

Unser Schlosstavernen-Team freut sich, Sie von
Montag und Dienstag, von 15:30 bis 24:00 Uhr und
Mittwoch bis Sonntag, von 10:00 bis 24:00 Uhr, begrüßen zu dürfen.

*We are delighted to welcome you from
Monday and Tuesday from 3.30 p.m. to 12 p.m.
Wednesday to Sunday from 10 a.m. to 12 p.m.*

Küchenzeiten / Kitchen Hours

Mi - Fr: 12:00 - 14:00 Uhr

Sa – So & feiertags: 12:00 – 18:00 Uhr

Wednesday to Friday from 12 a.m. to 2 p.m.

Saturday to Sunday & on holidays from 12 a.m. to 6 p.m.

Kleine Karte

Montag - Dienstag von 15:30 -18:00 Uhr

Mittwoch - Freitag von 14:00 -18:00 Uhr

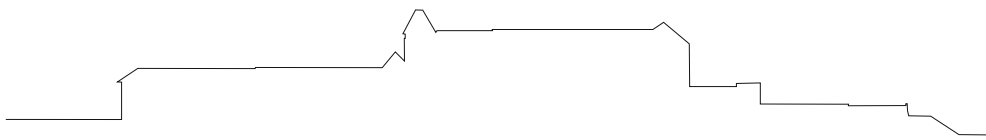
Monday to Tuesday from 3.30 p.m. to 6 p.m.

Wednesday 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.*



Vorspeisen / Appetizers

Steirischer Vogerlsalat mit Erdäpfeln und gegrilltem Speck,
mariniert mit Schloss-Weinessig und Kürbiskernöl 6,9 ^{GLO}

*Styrian field salad with potatoes and grilled bacon,
marinated in castle wine vinegar and pumpkin seed oil*

Naturpark Schafkäse im Speckmantel gebraten auf herbstlichen Blattsalaten mit
Apfelessig und Kürbiskernölcreme 12,9 ^{GLOM}

*Fried sheep's milk cheese wrapped in bacon on autumnal leaf lettuce with apple vinegar
and pumpkin seed oil sauce*

Suppen / Soups

Hokkaido-Cremesuppe mit Kernölspiegel und Brotchips 5,4 ^{AGLO}

Hokkaido cream soup with pumpkin seed oil and bread chips

Junkerschaumsuppe mit Sterznockerln 5,4 ^{ACGO}

Junker foam soup with little dumplings made of cereals

Rindsuppe mit Frittaten oder Kaspressknödel 3,7 ^{ACGL}

Beef soup with thin sliced pancakes or cheese dumplings

Hauptgerichte / Main courses

Rosa gebratenes Beiried vom steirischen Rind mit einer bunten Pfeffersauce,
herbstlichem Gemüse und Braterdäpfeln 25,9 ^{ACGLO}

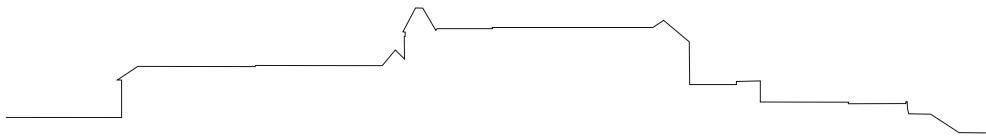
*Roasted Styrian beef sirloin with colourful pepper sauce,
autumnal vegetables and browned potatoes*

Bischofsgulasch vom Rind mit Spiegelei, Essiggurken und
gebratenen Serviettenknödeln 13,5 ^{LMOP}

Beef goulash with fried egg, pickles and fried bread dumplings

Steirisches Schnitzel vom Schwein gebacken mit Petersilerdäpfeln 13,9 ^{ACG}

Fried Styrian pork cutlet with parsley potatoes



Saiblingsfilet gebraten auf Kürbis-Risotto mit
gehobeltem Asmonte 19,9 ^{ADGLO}

Fried char fillet on pumpkin risotto and grated Asmonte

Junker-Risotto mit sautiertem herbstlichem Gemüse und gehobeltem Asmonte 13,9 ^{GLO}

Junker risotto with sautéed vegetables and grated Asmonte

Ohne gehobeltem Asmonte - Vegan 12,9 ^{VEGAN AL}

Without grated Asmonte

Gemüse-Laibchen mit einer Jungzwiebelsauce und herbstlichem Gemüse 12,9 ^{VEGAN AGL}

Vegetable cakes with spring onion sauce on a spicy tomato sauce

Hendstreifen gegrillt oder gebacken, auf bunten Blattsalaten,
mit Apfelessig und Kürbiskernöl 12,9 ^{LMOP}

Chicken stripes, grilled or fried on leaf-salads with apple vinegar and pumpkin seed oil

Schlossjause - kalte Jause bestehend aus Vulcanoschinken, Geselchtem, Käse,
Verhackert, Würstel, Aufstrich und Bauernbrot 13,9 ^{ACGLOM}

Castle „Jause“ – typical styrian cold cuts and spreads with rustic farmer’s bread

Gemischter Salat mit Apfelessig und Kürbiskernöl 4,9 ^{ACFLMH}

Mixed salad with apple vinegar and pumpkin seed oil

Grüner Blattsalat mit Apfelessig und Kürbiskernöl 4,5 ^{OL}

Green salad with apple vinegar and pumpkin seed oil

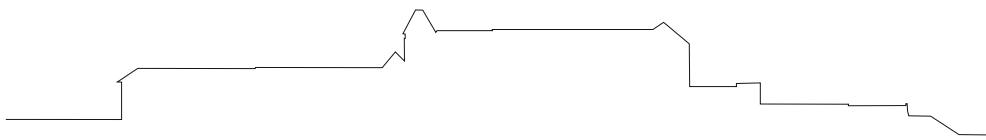
Kindergерichte / Children’s dishes

Prinzessinnen-Teller - Hühnerstreifen gegrillt mit Pommes frites,
Ketchup und kleinem Geschenk 9,9 ^L

Grilled chicken stripes with French fries and Ketchup and small gift

Captain Jack - Gebackene Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat und kleinem Geschenk 9,9 ^{ACGLO}

Fried fish sticks with potato salad and small gift



Portionsweise dazu / in portions

Preiselbeeren / cranberries 1,0

Ketchup / ketchup 0,6

Mayonnaise / mayonnaise 0,6

Süßspeisen / Desserts

Kastanien-Panna-Cotta mit marinierten Beeren und Birnen-Zimtsorbet 6,9 ^{ACGLOEH}

Chestnut Panna cotta with marinated berries and pear-cinnamon sorbet

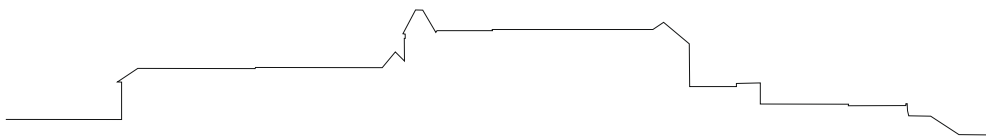
Tagesaktuelle und frische **Süßspeisen, Torten** und **Mehlspeisen**

finden Sie in unserer **Kuchenvitrine**.

Ob fruchtig oder cremig, hell oder dunkel - unsere Hauspatisserie verarbeitet saisonale und regionale Produkte zu genussvollen Desserts.

Daily fresh desserts, cakes and pastries in our cake display case.

Whether fruity or creamy, light or dark - our in-house patisserie processes seasonal and regional products into delicious desserts.



Heißgetränke / Hot Drinks

Espresso 2,6

Espresso macchiato 2,7

Verlängerter / Black coffee diluted with water 2,9

Verlängerter, koffeinfrei 2,9

black coffee, diluted with water, decaffeinated

Melange / Black coffee diluted with water and milk 3,10

Doppelter Espresso / Double Espresso 3,9

Cappuccino 3,3

Latte macchiato 3,5

Heißer Kakao / Hot chocolate 2,6

Aufpreis **Schlagobers** / Surcharge for whipped cream 0,7

BIO-Tee / Pot of organic tea 2,8

Early Morning, Kamillentee, Schwarztee, Grüntee, Kräutertee, Früchtetee,

Pfefferminztee oder Earl Grey - auf Wunsch servieren

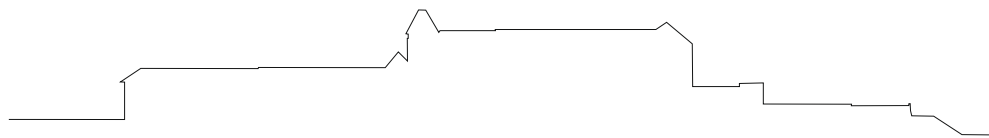
wir den Tee mit Zitrone, Milch oder Honig

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

Aufpreis **Rum** / Surcharge for rum 2cl 1,5

Aufpreis **Schnaps** / Surcharge for schnaps 2cl 2,5



Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Apfelsaft oder Cappy / Apple juice or Orange juice 0.25l 2,5

Apfelsaft oder Cappy gespritzt 0.25l 1,9 / 0.5l 3,8

Apple juice or Orange juice with sparkling water

Apfelsaft oder Cappy mit Leitungswasser 0.25l 1,7 / 0.5l 2,9

Apple juice or Orange juice with still water

Traubensaft / Grapes juice 0.25l 3,4

Traubensaft gespritzt 0.25l 2,2 / 0.5l 4,4

Grapes juice with sparkling water

Traubensaft mit Leitungswasser 0.25l 1,9 / 0.5l 3,8

Grapes juice with still water

Almdudler 0.25l 2,4

Almdudler gespritzt 0.25l 1,8 / 0.5l 3,6

Almdudler with sparkling water

Coca Cola / Coca Cola light 0.33l 2,7

Cola-Mix von Murelli 0.33l 2,4

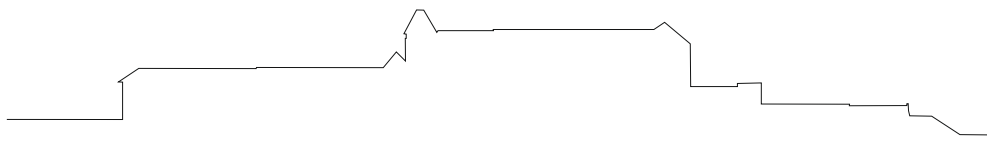
Zitrone von Murelli / Lemon juice 0.33l 2,4

Soda 0.25l 1,0

Soda mit Zitrone / Soda with lemon 0.25l 1,4 / 0.5l 2,8

Steirerquelle Mineralwasser, prickelnd oder still 0.33l 2,2 / 0.75l 4,4

Mineral water, sparkling or still



Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Thomas Henry / **Bitter Lemon / Tonic Water** 0,2l 3,2

Red Bull 0,25l 4,3

Apfelsaft naturtrüb / Apple juice nature cloudy 0,25l Fl. 2,9

Apfel-Johannisbeer-Saft / Apple-Current juice 0,25l Fl. 2,9

Apfel-Holunder-Saft / Apple-Elder juice 0,25l Fl. 2,9

Marillen-Nektar / Apricots nectar 0,25l Fl. 2,9

Bier / Beer

Murauer Pils 0,2l 2,7 / 0,3l 3,3 / 0,5l 4,10

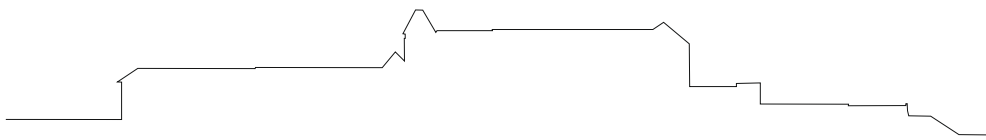
Murauer Pils Radler mit Almdudler / Beer with Almdudler 0,3l 3,2 / 0,5l 3,9

Murauer Weißbier 0,5l 4,1

Murauer – alkoholfrei / Non alcoholic beer 0,5l 3,9

Helles Zwickl-Naturbier aus der Südsteiermark 0,3l 3,5 / 0,5l 4,4
Privatbrauerei Dietrich (Saisonbier von Mai bis Oktober) / Natural light „Zwickl“-beer

Pale Ale (Saisonbier von Mai bis Oktober) 0,3l 3,6 / 0,5l 4,7



Spritzer

Spritzer weiß oder rot / White or red spritz 0.25l 2,6

Tavernen Spritzer / „Tavernen“ spritz 1l 9,6

Aperol Spritzer mit Wein / Aperol spritz with wine 0.25l 4,4

Hugo Spritzer mit Wein / Sweet mint spritz with wine 0.25l 3,9

Sekt & Prosecco / Sparkling Wine & Prosecco

Seggau Brut Blanc (Sekt) / 12,5 % Vol. 0.75l 31,8

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, animierende Mousseux, am Gaumen reifer Pfirsich,
ein Hauch von Brotkrume, perfektes Säure- und Fruchtspiel

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

Zonin **Prosecco** 0.1l 3,9 / 0.75l 27,5

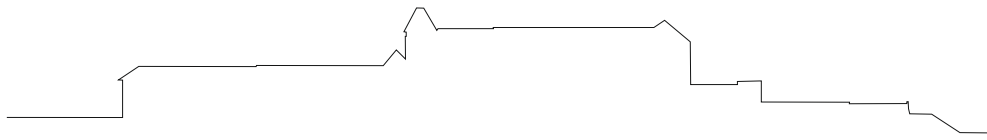
Prosecco Orange 0.1l 4,4

Prosecco Aperol 0.1l 4,6

Heckenfrizzante 0.1l 4,1 / 0.75l 26,5

Paulchen – Weingut Menhart 0.1l 4,1 / 0.75l 26,5

Gelber Muskateller Sekt – Weingut Harkamp 0.75l 39,5



Weißweine „Klassik“ SCHLOSS SEGGAU

Steirischer Mischsatz 2021 / 12,0 % Vol. 1/8l 3,6 / 0.75l 19,2

Cuvée aus Welschriesling, Gelber Muskateller und Weißburgunder / Sehr anziehendes, facettenreiches Bukett, Kernobst, tropische Früchte, auch Wiesenkräuter, am Gaumen strahlend-fruchtig mit würzigen Akzenten, Grapefruitzesten, exzellente Balance von Extraktsüße und pikanter Säure, sehr gute Länge.

Welschriesling 2021 DAC / 12,0 % Vol. 1/8l 3,4 / 0.75l 18,8

Frisch, saftig, steirisch – in der Nase ein prall gefüllter Korb reifer Äpfel, Golden Delicious, Gala, am Gaumen alles wunderbar verpackt in ein attraktives Korsett von fruchtbetonter Struktur und reifer, würziger Säure, stimmig-ausbalanciertes Finale.

Weißburgunder 2021 DAC / 12,5 % Vol. 1/8l 3,9 / 0.75l 22,1

Formuliert in der Nase überzeugend die Sorte, Rote Williams Christbirne, weißer Pfirsich, auch nussige Nuancen, am Gaumen feinwürzige Rundungen und attraktive Zitrusnoten, perfekt getimte Säure, anhaltender, fruchtiger Nachhall.

Gelber Muskateller 2021 DAC / 12,5 % Vol. 1/8l 4,4 / 0.75l 24,8

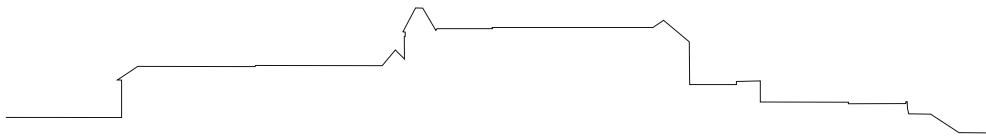
Im Bukett faszinierend traubig und reif mit fesselndem Kräuterreigen, Zitronenverbene, Minze, Salbei, auch Holunderblüten, am Gaumen fruchttragende Fülle mit zarter ätherischer Finesse, geht mit stützender Säure ins aromareiche Finale.

Sauvignon Blanc 2021 DAC / 12,5 % Vol. 1/8l 4,7 / 0.75l 25,2

In der Nase reif und saftig mit präsentem Fruchtbogen, Pfirsich, Stachelbeeren, tropische Früchte, Mango, am Gaumen Kraft und Eleganz harmonisch balanciert, schöne Extrakt reiche Fülle, unterlegt von einer anregenden feinen Würze, langes Finish.

Messwein 2021 / 12,0 % Vol. 1/8l 4,1 / 0.75l 24,1

Cuvée aus Traminer, Riesling und Weißburgunder Das Bukett glänzt vor fülliger Noblesse und präserter Gerbstoffsüße, tropische Nuancen, Kaktusfeige, dropsig, am Gaumen dem Jahrgang geschuldete wunderschön-reife Struktur, fruchtsüß und kompakt, voller Spannung, trinkanimierendes Finale.



Ortswein SCHLOSS SEGGAU

Riesling Kitzack-Sausal 2020 / 12,0 % Vol. 1/8l 4,5 / 0,75l 27,1

Wunderschöne feine Steinobstaromatik, aber auch rauchige Kräuterwürze in der Nase und am Gaumen, gut strukturiert, saftige und animierende Säurestruktur, aus dem Sausal bringt er die typische und angenehme Mineralik mit.

Riedenweine SCHLOSS SEGGAU

Grauburgunder Ried Einöd 2020 / 13,0 % Vol. 0.75l 32,5

In der Nase prägnante Aromen von Trockenfrüchten, Feigen, Medjool-Datteln, Korinthen, am Gaumen mit Druck und Fülle, schmelzig, mit stützenden reifen Gerbstoffreserven, im Kern exemplarische, zartlaktische Textur, fruchtig-würziger Abgang.

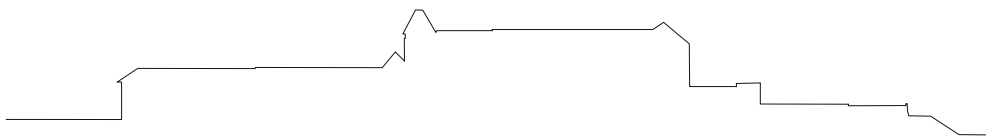
Sauvignon Blanc Ried Einöd 2020 / 13,0 % Vol. 0.75l 32,5

Tiefgründiges Bukett mit brillanten Noten von Mango, weißen Blüten, Aranzini, am Gaumen tolle Balance von saftiger Frucht, markantem Druck und extraktreichem Volumen, finessreiches, langes Finale mit terroirgeprägter, feinsalziger Ader.

Rotweine SCHLOSS SEGGAU

Zweigelt 2020 / 12,5 % Vol. 1/8l 3,7 / 0.75l 21,5

In der Nase Zwetschkenröster, feines Holz, dunkle Schokolade. Vollmundiger Gaumen mit ausbalancierter Säure, samtiges Tannin, angenehm strukturiert, gut eingebundenes Holz. Solo perfekt, aber auch als Speisenbegleiter überzeugend.



Weingut Stiegelmar

Heideboden 2019 / 13,5 % Vol. 1/8l 4,5 / 0.75l 26,9

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

Stiegelmar 2017 / 14 % Vol. 0.75l 68,0

Cuvee 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.

Steirische Fruchtbrände / Styrian Fruit Brandies

Williamsbirnenbrand / Pear brandy 2cl 4,4 / 4cl 8,8

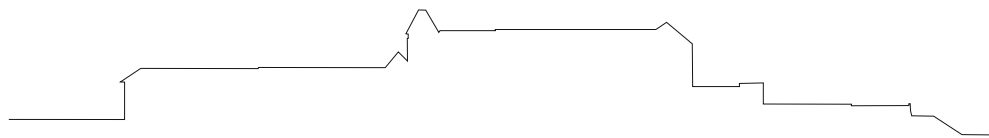
Marillenbrand / Apricot brandy 2cl 4,4 / 4cl 8,8

Birnenquittenbrand / Pear-Quince brandy 2cl 4,4 / 4cl 8,8

Weinhefe Zigarrenbrand Reserve / Wine yeast cigar-brandy 2cl 5,3 / 4cl 10,6

Zwetschken Zigarrenbrand große Reserve / Plum cigar-brandy 2cl 5,3 / 4cl 10,6

Zwetschkenbrand / Plum brandy 2cl 4,4 / 4cl 8,8



Steirische Liköre / Styrian Liqueurs

Haselnusslikör / Liqueur of hazelnut 2cl 2,9 / 4cl 5,8

Zirbenlikör / Liqueur of stone pine 2cl 2,9 / 4cl 5,8

Apfelstrudellikör / apple strudel liqueur 2cl 2,9 / 4cl 5,8

Bitters

Mariazeller Magenbitter, halbsüß / „Mariazeller“ bitter 2cl 2,8 / 4cl 5,6

Gurktaler Magenbitter / „Gurktaler“ bitter 2cl 2,8 / 4cl 5,6

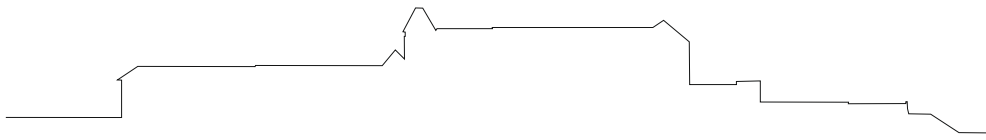
Whisky

Brisky Eiche - Steirischer Bio-Whisky 2012 4cl 14,4

Brisky Oak - styrian organic whisky 2012

Tullamaore Dew Irish Whiskey 8 Jahre 4cl 8,2

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 4cl 4,2



Cognac / Gin / Rum / Wodka

Hennessy Fine de Cognac 4cl 13,6

Aeijst Styrian Pale Gin 4cl 5,3

Bacardi Rum 4cl 4,2

Absolut Wodka 4cl 4,2

Longdrinks

Campari Soda 5,1

Campari Orange 5,6

Jack Daniel's Coke 7,1

Jack Daniel's Red Bull 7,4

Wodka Red Bull 7,4

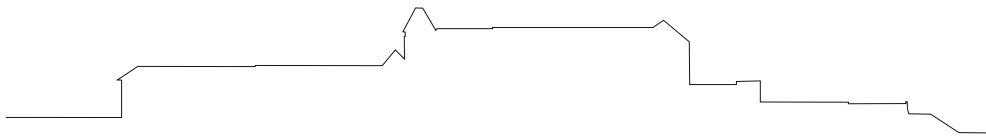
Wodka Orange 5,5

Wodka Bitter Lemon 5,9

Aeijst (Gin) Tonic 7,9

Averna Sour 6,2

Bacardi Cola 5,9



Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastro Siegel 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

