



Herzlich willkommen in unserer Schlosstaverne

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

*We are delighted to welcome you from
Monday to Sunday from 10 a.m. to 12 midnight*

Küchenzeiten / Kitchen Hours

Mo - Fr: 12:00 - 14:00 Uhr & 18:00 – 20:45 Uhr

Sa, So & feiertags: 12:00 – 17:00 Uhr & 18:00 – 20:45 Uhr

Monday to Friday from 12 a.m. to 2 p.m. & 6 p.m. to 8:45 p.m.

Saturday, Sunday & on holidays from 12 a.m. to 5 p.m. & 6 p.m. to 8:45 p.m.

Kleine Karte

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

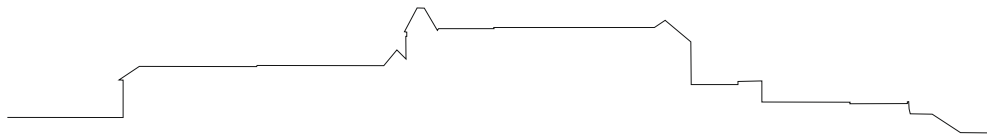
Monday to Friday from 2 p.m. to 6 p.m.



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

Zweierlei Naturpark-Schafskäse mit Kirschparadeiser, Apfelbalsamessig und Kürbiskernöl 12,9 ^{AGLO}

Dual from nature park sheep's cheese with cherry tomatoes, apple balsamic vinegar and pumpkin seed oil

Steirisches Rindscarpaccio mit Rucola, mariniertem Gemüse, gerösteten

Eierschwammerln, gehobeltem Asmonte, Apfelbalsamessig mit Olivenöl 13,9 ^{GLOM}

Styrian beef carpaccio with rocket, marinated vegetables, roasted chanterelles, planed asmonte, with apple balsamic vinegar and olive oil

Suppen / Soups

Hokkaido Kürbiscremesuppe (leicht scharf) mit Kernölspiegel und Brotchips 5,9 ^{GLOA}

Hokkaido cream soup (slightly spicy) with pumpkin seed oil and bread chips

Rindsuppe mit Frittaten oder Kaspressknödel 4,8 ^{ACGL}

Beef broth with thin sliced pancakes or dumplings

Hauptgerichte / Main courses

Bischofgulasch vom Rind mit Spiegelei, Essiggurken und gebratenen Serviettenknödel 13,9

^{ACGLO}

Bishop beef goulash with fried egg, pickles and fried napkin dumplings

Steirisches Beiried vom Rind rosa gebraten mit Schloss-Zweigelt-Schalottensafterl,

mediterranem Gemüse und Polenta Gugelhupf 28,9 ^{ACGLO}

Styrian beef sirloin roasted pink with Schloss-Zweigelt-scarlet sauce, mediterranean vegetables and polenta bundt cake

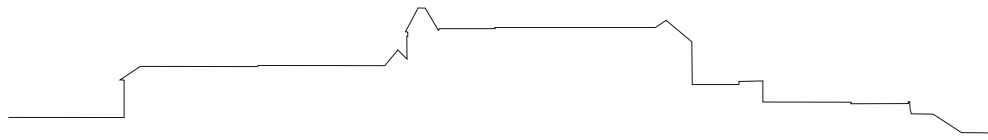
Gegrilltes Allerlei mit Zucchini, Melanzani und buntem Paprika, dazu pikante Currysauce,

Wedges und ein scharfes Geheimnis 18,9 ^{GLOM}

Grilled all sorts with zucchini, aubergines and colorful peppers with spicy curry sauce, wedges and a hot secret

Gebackenes Schweinschnitzel mit Petersilienkartoffeln 15,9 ^{ACG}

Baked pork escalope with parsley potatoes



Saiblingsfilet gebraten auf Schloss-Kräuter-Risotto, gehobeltem Asmonte und gegrilltem Zucchini 20,9 ^{ADGLO}

Char fillet fried on castle-herbs risotto, planed asmonte and grilled zucchini

Polenta Gugelhupf mit Eierschwammerl Ragout 15,9 ^{AGOL}

Polenta bundt cake with chanterelle ragout

Frittierte Jungspinat-Schafskäse-Tascherln mit Kräuter-Dip, Blattsalat mit Apfelessig und Kürbiskernöl 15,9 ^{ACGLO}

Fried baby spinach and sheep's cheese pockets with herb dip, lettuce with apple cider vinegar and pumpkin seed oil

Kürbis Risotto mit gerösteten Kürbiskernen 13,9 ^{LO} **VEGAN**

Pumpkin risotto with roasted pumpkin seeds

Hendlstreifen gegrillt oder gebacken, auf bunten Blattsalaten mit Apfelessig und Kürbiskernöl 13,9 ^{LMOP}

Grilled or baked chicken strips on leaf salad with apple cider vinegar and pumpkin seed oil

Schlossjause - kalte Jause bestehend aus Vulcanoschinken, Geselchtem, Käse, Verhackert, Würstel, Aufstrich und Bauernbrot 14,9 ^{ACGLOM}

Schlossjause- cold snack consisting of Volcano ham, smoked meat, cheese, Verhackert, sausages, spread and farmer's bread

Gemischter Salat mit Apfelessig und Kürbiskernöl 5,5 ^{ACFLMH}

Mixed salad with apple vinegar and pumpkin seed oil

Grüner Blattsalat mit Apfelessig und Kürbiskernöl 4,9 ^{OL}

Green salad with apple vinegar and pumpkin seed oil

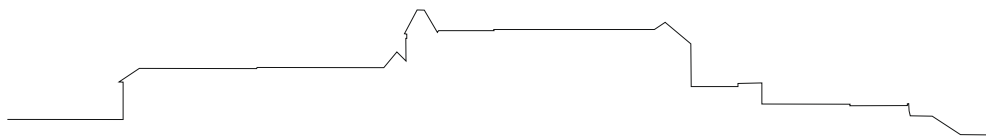
Kindergерichte / Children's dishes

Prinzessinenteller Hühnerstreifen gegrillt mit Pommes frites, Ketchup und kleinem Geschenk 10,9 ^L

Grilled chicken stripes with French fries and Ketchup and a small gift

Käpt'n Jackteller gebackene Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat und kleinem Geschenk 10,9 ^{ACDGLO}

Fried fish sticks with potato salad and a small gift



Portionsweise dazu / in portions

Preiselbeeren / cranberries 1,0

Ketchup / ketchup 0,6

Mayonnaise / mayonnaise 0,6

Süßspeisen / Desserts

Kastanien - Panna Cotta mit Beeren-Ragout, Vanilleeis und Crumble 7,9 ^{ACGEHO}

Chestnut panna cotta with berries ragout, vanilla ice cream and crumble

Hausgemachtes Birnen-Zimt Sorbet - VEGAN

Ohne Wodka 5,0

mit Wodka 6,9 ^O

Homemade pears cinnamon sorbet - VEGAN

With/without vodka

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.

Streifzug durch die Käselandschaft mit hausgemachtem Chutney,

Dörrzwetschken und Nüssen 14,9 ^{EGHO}

Selection of cheese with homemade chutneys



Heißgetränke / Hot Drinks

Espresso 2,9

Espresso macchiato 3,0

Verlängerter / Black coffee diluted with water 3,1

Verlängerter, koffeinfrei 3,1

Black coffee, diluted with water, decaffeinated

Melange / Black coffee diluted with water and milk 3,2

Doppelter Espresso / Double Espresso 4,5

Cappuccino 3,6

Latte macchiato 3,9

Heißer Kakao / Hot chocolate 2,8

Aufpreis **Schlagobers** / Surcharge for whipped cream 1,0

BIO-Tee / Pot of organic tea 2,9

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 2,8

Aufpreis **Edelbrände** / Surcharge for schnaps 2cl 3,4



Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Cappy / Orange juice 0.25l 3,2

Cappy gespritzt / Orange juice with sparkling water 0.25l 2,6 / 0.5l 5,2

Cappy mit Leitungswasser / Orange juice with still water 0.25l 2,0 / 0.5l 4,0

Almdudler 0.25l 2,9

Almdudler gespritzt / Almdudler with sparkling water 0.25l 2,5 / 0.5l 5,0

Cola Murelli 0.33l 2,9

Cola-Mix von Murelli 0.33l 2,9

Zitrone Murelli / Lemon juice 0.33l 2,9

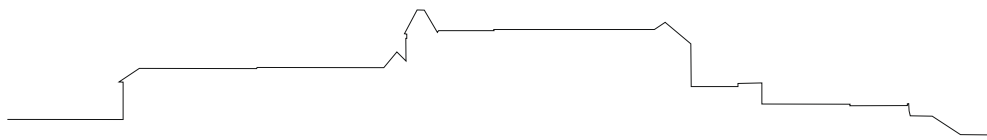
Coca Cola Zero 0.33l 2,9

Soda 0.25l 1,5

Soda mit Zitrone / Soda with lemon 0.25l 2,0 / 0.5l 4,0

Steirerquelle Mineralwasser, prickelnd oder still 0.33l 2,7 / 0.75l 5,4

Mineral water, sparkling or still



Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Thomas Henry / **Bitter Lemon / Tonic Water** 0.2l 4,2

Red Bull 0.25l 5,3

Traubensaft / Grapes juice 0.25l 3,9

Traubensaft gespritzt / Grapes juice with sparkling water 0.5l 5,40

Traubensaft mit Leitungswasser / Grapes juice with still water 0.5l 4,2

Apfelsaft naturtrüb / Apple juice nature cloudy 0.25l Fl. 3,4

Apfelsaft mit Soda / Apple juice with soda 0.5l 4,9

Apfelsaft mit Leitungswasser / Apple juice with still water 0.5l 3,4

Apfel-Johannisbeer-Saft / Apple-Current juice 0.25l Fl. 3,4

Apfel-Johannisbeer-Saft mit Soda / Apple-Current juice with soda 0.5l 4,9

Apfel-Johannisbeer-Saft mit Leitungswasser / Apple-Current juice with still water 0.5l 3,4

Apfel-Holunder-Saft / Apple-Elder juice 0.25l Fl. 3,4

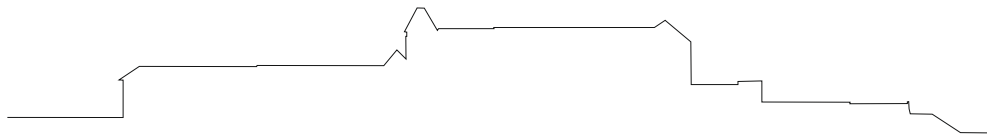
Apfel-Holunder -Saft mit Soda / Apple-Elder juice with soda 0.5l 4,9

Apfel-Holunder -Saft mit Leitungswasser / Apple-Elder juice with still water 0.5l 3,4

Marillen-Nektar / Apricots nectar 0.25l Fl. 3,4

Marillen-Nektar mit Soda / Apricots nectar with soda 0.5l 4,9

Marillen-Nektar Leitungswasser / Apricots nectar with still water 0.5l 3,4



Bier / Beer

Murauer Pils 0.2l 3,3 / 0.3l 3,9 / 0.5l 4,9

Murauer Pils Radler mit Almdudler / Beer with Almdudler 0.3l 3,8 / 0.5l 4,8

Murauer Weißbier 0.5l 4,8

Murauer – alkoholfrei / Non alcoholic beer 0.5l 4,8

Helles Zwickl-Naturbier aus der Südsteiermark 0.3l 4,5 / 0.5l 5,6
Privatbrauerei Dietrich (Saisonbier von Mai bis Oktober) / Natural light „Zwickl“-beer

Pale Ale (Saisonbier von Mai bis Oktober) 0.3l 4,5 / 0.5l 5,6

Spritzer

Spritzer weiß oder rot / White or red spritz 0.25l 2,9

Tavernen Spritzer / „Tavernen“ spritz 1l 11,6

Aperol Spritzer mit Wein / Aperol spritz with wine 0.25l 5,9

Aperol Spritzer mit Prosecco / Aperol spritz with prosecco 0.25l 5,9

Hugo Spritzer mit Wein / Sweet mint spritz with wine 0.25l 5,6

Hugo Spritzer mit Prosecco / Sweet mint spritz with prosecco 0.25l 5,6



Sekt & Prosecco / Sparkling Wine & Prosecco

Schloss Seggau Brut Reserve 2020(Sekt) / 11 % Vol. 0.75l 32,8

Grundweinherstellung aus 50% Welschriesling und 50% Chardonnay, im großen neutralen Holzfass ausgebaut, traditionelle Flaschengärung über 24 Monate. Exquisite, verführerische Nase mit bestechendem Reifefirn, dichtgewoben und elegant zugleich, Brioche, Kernobst, Nuancen von Zitrusfrüchten, feinstes Mousseux, alles präzise ausbalanciert.

Basic wine production from 50% Welschriesling and 50% Chardonnay, matured in large, neutral wooden barrels, traditional bottle fermentation for 24 months.
Freshly cut apple with delicate notes of brioche, fine mousseux, dense on the palate, yet light-footed and refreshing.
A great companion for special moments!

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

Muskateller Frizzante Bischöflicher Weinkeller Schloss Seggau 0.1l 3,8 / 0.75l 26,1



Weißweine „Klassik“ SCHLOSS SEGGAU

Steirischer Mischsatz 2022 / 11,5 % Vol. 1/8l 3,3 / 0.75l 20,3

Cuvée aus Welschriesling, Gelber Muskateller und Riesling, präsentiert sich im Bukett mit reichhaltiger Aromatik, Kernobst, Kräuter, am Gaumen würzig und frisch und voller Lebendigkeit, schöner, griffiger Kern, Quitten, Limetten, klingt lange nach.

Blend of Welschriesling, Gelber Muskateller and Riesling.

Presents itself in the bouquet with rich aromatics, pome fruit, herbs, on the palate spicy and fresh and full of liveliness, beautiful, grippy core, quince, lime, lingers long.

Welschriesling 2022 DAC / 11,5 % Vol. 1/8l 3,3 / 0.75l 20,3

Klassische Aromatik mit einnehmenden Fruchtausdruck, Granny Smith, Williams Christ Birne, am Gaumen prägnante Zitrusnoten mit linearer fruchtig-rassiger Textur und präziser Säure, pikantes Finale.

Classic aroma with engaging fruit expression, Granny Smith, Williams Christ pear, on the palate concise citrus notes with linear fruity-racy texture and precise acidity, piquant finish.

Weißburgunder 2022 DAC / 12,5 % Vol. 1/8l 3,9 / 0.75l 22,1

Silbermedaillengewinner bei der Woche Wein-Challenge 2023

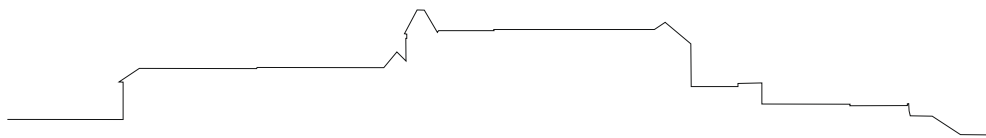
Facettenreiches Bukett, weiße Blüten, Birne, mit Luft auch nussige Nuancen, Haselnuss, am Gaumen kompakt mit strukturgebenden Kräuternoten und bestechender Balance von Säure und Extrakten.

Facetted bouquet, white flowers, pear, with air also nutty nuances, hazelnut, compact on the palate with structure-giving herbal notes and captivating balance of acidity and extracts.

Gelber Muskateller 2022 DAC / 11,5 % Vol. 1/8l 4,4 / 0.75l 25,9

Besitzt im Bukett viel Feingefühl für traubige Frucht und Würze, Glanz und Volumen, Nuancen von Minze, Zitronengras, am Gaumen wieder exemplarische Kräuternoten, geht mit großer Finesse ins Finale.

Possesses a lot of sensitivity for grapey fruit and spice in the bouquet, shine and volume, nuances of mint, lemongrass, again exemplary herbal notes on the palate, goes into the finish with great finesse.



Sauvignon Blanc 2022 DAC / 12,5 % Vol. 1/8l 4,7 / 0.75l 26,6

Silbermedaillengewinner beim Concours Mondial du Sauvignon 2023 in Franschhoek, South Africa

Würzig, fruchtbetont, saftig, Pfirsich, tropische Nuancen, am Gaumen Hauch Johannisbrot, mit Druck und Eleganz, zartsalzig, beeindruckendes, konturiertes Rückaroma, ein exzellenter Klassiker.

Spicy, fruity, juicy, peach, tropical nuances, touch of carob on the palate, with pressure and elegance, delicately salty, impressive, contoured back aroma, an excellent classic.

Messwein 2022 / 12 % Vol. 1/8l 4,2 / 0.75l 25,1

Cuvée aus Traminer, Riesling, Muskat Otonell 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.

Blend of Traminer, Riesling, Muskat Otonell and Weißburgunder.

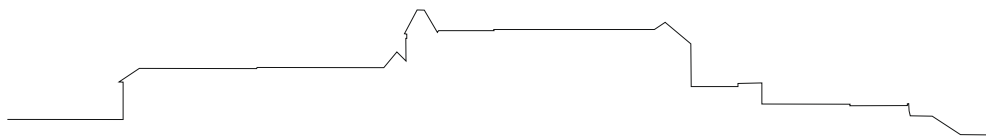
Blessed by many facets, spicy, floral, nutty, tropical citrus on the nose, harmonious balance of engaging extract sweetness and supporting freshness on the palate, remains continuously hearty juicy and balanced.

Ortswein SCHLOSS SEGGAU

Riesling Kitzack-Sausal 2021 / 12,5 % Vol. 1/8l 4,5 / 0.75l 27,1

In der Nase strahlend-fruchtig, perfekt gereift, weißer Pfirsich, saftige Marille, am Gaumen begnadete Gerbstoffreserven, unterlegt von brillanten Zitrusnoten, mineralisch geprägtes Finale.

Radiatingly fruity on the nose, perfectly matured, white peach, juicy apricot, gifted tannin reserves on the palate, underpinned by brilliant citrus notes, mineral-influenced finish.



Riedenweine SCHLOSS SEGGAU

Grauburgunder Ried Einöd 2021 / 13,5 % Vol. 0.75l 43,7

Von beeindruckender Komplexität, Trockenfrüchte, Butterscotch, am Gaumen ein substanzreiches Kraftbündel mit viel Charme, bleibt kompromisslos trocken, von großer Spannkraft, langer Nachhall.

Impressive complexity, dried fruit, butterscotch, on the palate a substantial powerhouse with lots of charm, remains uncompromisingly dry, with great tension, long finish.

Sauvignon Blanc Ried Einöd 2021 / 14 % Vol. 0.75l 47,8

Geniale, terroirgeprägte Stilistik, Zedernholz, Mango, zartrauchig, am Gaumen eine charakterstarke Persönlichkeit getragen von einer kongenialen Noblesse und feiner Gerbstoffsüße, zartsalziges Finale.

Genius, terroir-influenced style, cedar wood, mango, delicately smoky, on the palate a strong character carried by a congenial noblesse and fine tannic sweetness, delicately salty finish.

Traminer Ried Kainberg 2021 / 13,5 % Vol. 0.75l 45,8

Überzeugend mächtig und elegant, Aranzini, Zesten, am Gaumen Physalis, attraktive schmelzige Rundungen, harmonisch unterlegt von reifen Gerbstoffnoten, stimulierend-langes Finale.

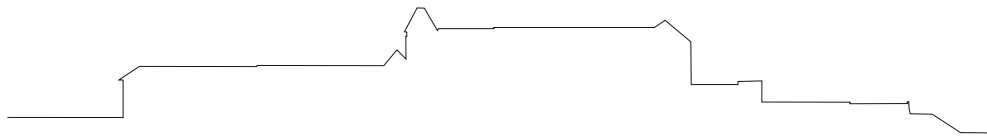
Convincingly powerful and elegant, aranzini, zest, on the palate physallis, attractive melting roundness, harmoniously underpinned by ripe tannin notes, stimulating long finish.

Rotweine SCHLOSS SEGGAU

Zweigelt 2021 / 12,5 % Vol. 1/8l 3,5 / 0.75l 20,6

In der Nase frische Weichselkirschen, Duft setzt sich am Gaumen saftig und fruchtig fort, seidig leichte Tannine und unaufdringlicher Holzton lassen diesen typischen Südsteirer aus dem Sausal leicht gekühlt zum perfekten sommerlichen Speisenbegleiter werden, auch solo auf der Terrasse ein Genuss.

Fresh sour cherries on the nose, the scent continues juicy and fruity on the palate, silky light tannins and unobtrusive wood tones make this typical southern Styrian from Sausal region, slightly chilled, the perfect summer accompaniment to food, also a pleasure solo on the terrace.



Weingut Stiegelmar

Heideboden 2020 / 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

Cuvée 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

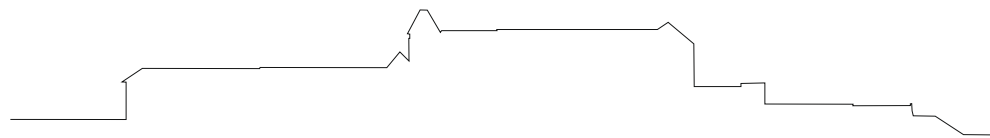
Marillenbrand / Apricot brandy 2cl 4,4 / 4cl 8,8

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

Fernet-Branca / Fernet Branca 2cl 3,9 / 4cl 7,8

Averna / Averna 2cl 2,9 / 4cl 5,8,

Whisky

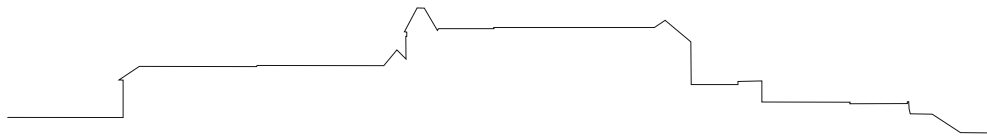
Brisky Eiche - Steirischer Bio-Whisky 2012 4cl 14,4

Brisky Oak - styrian organic whisky 2012

Tullamaore Dew Irish Whiskey 8 Jahre 4cl 8,2

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 4cl 4,2

Lagavulin 2cl 5,3 / 4cl 10,6



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

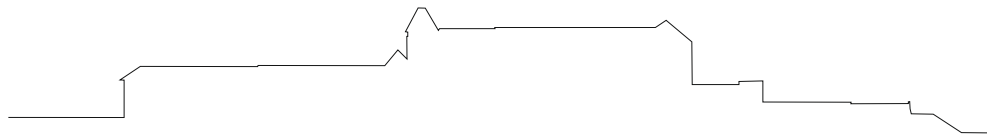
Wodka Orange 5,5

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 und der Südsteiermark Qualität und 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: Steirerglück

Huhn: Posch-Hendl, Heimschuh

Käse: Käserei Fischer, Kitzreck

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier (BIO- 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

