

Unsere Menüvorschläge für Ihr Fest

Schlossambiente und Kulinarik
in geschichtsträchtigen Mauern, gepaart
mit steirischer Gastlichkeit...



Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage
auch Ihr individuelles Wunsch-Menü an!





stilvoll - romantisch - gemütlich

BELIEBTE KLASSIKER

Gerichte frei wählbar, für eine individuelle Zusammenstellung Ihres Menüs

VORSPEISEN

- machen Lust auf mehr...

Klassische Beinschinkenrolle

mit Krenfrischkäse gefüllt, dazu kleines Salatbouquet und Gebäck

Traditionelle Caprese

mit Burrata, sonnengereiften Tomaten, frischem Basilikum und Gebäck

Feines Carpaccio vom Rind

mit Olivenöl, Parmesanflocken und Salatbouquet

Räucherforellenmousse

an gegrillten Zucchini, Schnittlauch-Ei, Rucola, Gebäck

Rohschinken

mit Melone

Tafelspitzsülzchen

mit Kernöldressing und Salatbouquet dazu Gebäck

Schafskäse im Speckmantel gebraten

an Salatbouquet und Balsamicodressing, dazu Gebäck

Duett vom geräucherten Lachs und Forelle

mit Oberskren und Salatbouquet, dazu Gebäck

Variation an klassischen Antipasti

mit frischem Ciabatta

(gegrillte Melanzani, Zucchini, Paprika mit frischen Kräutern und Knoblauch, pomodori secchi, 2erlei Oliven)

Reichhaltiges Salatbuffet

mit hausgemachten Salaten der Saison, diversen Dressings und Gebäck

SUPPEN

- erwärmen das Herz und erfrischen das Gemüt

Kräftige Rindssuppe

mit Einlage nach Wahl:

Frittaten, Griesnockerl, Leberknödel oder Kaspressknödel

Französische Zwiebelsuppe (vegan/vegetarisch erhältlich)

mit Käsecrouton

Bärlauchcremesuppe (vegan/vegetarisch erhältlich)

mit Schwarzbrotchip

Frühlingskräutersuppe (saisonal verfügbar, vegan/vegetarisch erhältlich)

mit Selleriechip

Spargelcremesuppe (saisonal verfügbar, vegan/vegetarisch erhältlich)

mit Kräutercroutons

Traditionelle Hochzeitssuppe

Klare Rindssuppe mit Frittaten, Griesnockerl und Leberknödel

Kürbisc cremesuppe (vegan/vegetarisch erhältlich)

mit Kernöl und Knusperstange

Steinpilzcremesuppe (vegan/vegetarisch erhältlich)

mit Parmesanstangerl

Lauchcremesuppe (vegan/vegetarisch erhältlich)

mit Speckcroutons

Wildconsommé

mit Farcenockerl und Gemüsestreifen

Kohlrabicremesuppe (vegan/vegetarisch erhältlich)

mit Brotchip



stilvoll - romantisch - gemütlich

HAUPTGERICHTE

- die Crème de la Crème im Menü

Alt Wiener Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce

Steirisches Hochzeitsschnitzel

saftige Schnitte vom Karree gefüllt mit Bauernspeck, Kräuterfrischkäse und Schwammerln in Kürbiskernpanier mit Petersilienerdäpfeln und Wildpreiselbeeren

Gegrilltes Hühnerfilet

auf Pilzrisotto, dazu Thymianjus und Gemüsebouquet

Ofenfrisches Schweinsbrat'l

mit Serviettenknödel und warmen Krautsalat

Rosa gebratene Schweinsmedaillons

an Pfefferrahmsauce mit Kräuterspätzle Gemüsebouquet

Rinderbraten „Burgunder Art“

mit Kroketten und Gemüse

Gegrilltes Forellenfilet

mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter

Gebackenes Zanderfilet

mit Butterkartoffel und Sauce Tartare

Zarter Hirschbraten (saisonal verfügbar)

mit Schupfnudeln und Blaukraut

Ganslhaxe (saisonal verfügbar)

mit Erdäpfelknödel und Rieslingkraut

Grillteller

mit Pommes frites und Gemüse vom Markt



stilvoll - romantisch - gemütlich

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

Kürbislasagne (auch vegan erhältlich)

Kärntner Kasnudeln
mit brauner Butter und Schnittlauchsauce

Zucchinilaibchen (auch vegan erhältlich)
mit Kräutersauce

Gemüselasagne (auch vegan erhältlich)

Gebratener Tofu (vegan)
auf Ratatouille Gemüse und Petersilienkartoffeln

Kasnockn (auf Wunsch mit Steirerkas € 1,00 Aufpreis)
mit Röstzwiebeln

Heimisches Eierschwammerlragout (saisonal verfügbar, vegan erhältlich)
mit Semmelknödel

Würziges Gemüsecurry
mit Reis

Überbackene Spinatnockerl
in leichter Käserahmsauce

Gebackene Champignons
mit Sauce Tartar

Überbackene Gemüsepalatschinke
mit Sauerrahmdip



stilvoll - romantisch - gemütlich

NACHTISCHE

- das Beste kommt zum Schluss

Maroni-Mousse (saisonal verfügbar)
mit Weichselragout

Hausgemachte Schwarzwälder-Kirschtörtchen
fein garniert

Zweierlei Mousse au Chocolat
im Brandteigschwan

Topfenmousse
auf Fruchtmark

Steirische Cremeschnitte
mit Kürbiskernkrokant

Apfeltiramisu
auf Karamellsauce

Schoko-Maroni-Törtchen (saisonal verfügbar)
auf Birnenmark

Joghurtschnitte
auf Beerenragout

Zwetschkenstrudel (saisonal verfügbar, auch vegan erhältlich)
mit Zimtsauce

Apfelstrudel (auch vegan erhältlich)
mit Vanillesauce

Schlossgeheimnis
Moccabaiser gefüllt mit Vanilleeis, dazu Himbeerragout, Schlagobers

„Steirischer Traum“
Kürbiskernbiskuit mit weißem Schokoladenmousse und Beerenragout

GEDECK

Stoffserviette, weißes Tischtuch, frisches Brot, hausgemachte Aufstriche,
Wein- und Wasserglas

€ 2,50 /pro Person



MITTERNACHTSJAUSE

- Klassiker zum gemütlichen Ausklang

| | |
|---|---------|
| Steirische Brettljause | € 9,90 |
| Gulaschsuppe mit Gebäck | € 5,90 |
| Reichhaltige Käseplatte, garniert | € 11,50 |
| Frankfurter Würstchen mit Gebäck | € 4,90 |
| Eierspeis mit steirischem Kürbiskernöl | € 4,50 |
| Kartoffelgulasch mit Gebäck (vegan/vegetarisch) | € 5,50 |
| Kartoffelgulasch mit Würstel und Gebäck | € 7,90 |

APERITIF & AGAPE

- schafft den richtigen Rahmen und die passende Stimmung, um in Ruhe anzustoßen

Gemischte Brötchen € 1,80/Stk.

- Hausgemachte Aufstriche
- Selchspeck, Beinschinken, Salami, Käse, Räucherfisch

Häppchen kalt

- Gefüllte Blätterteigtascherl (Schinken, Käse, Grammeln) € 3,30/3 Stk.
- Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Basilikumpesto € 1,50/Stk.
- Zünftiges Bratlbrot mit Zwiebelringen und Gurkerl € 1,80/Stk.
- Knusperstangerl € 2,40/3 Stk.

Kleine Stärkung im Glas € 3,10/Stk.

- Traditioneller Steirischer Bauernsalat
- Saure Wurst mit Kernöl und Gebäck
- Variation an klassischen Antipasti mit Gebäck

Häppchen warm (nur am Buffet) € 3,90/Stk.

- Gebackene Hühnerfiletspitzen mit Kürbiskerndip
- Knusprige Erdäpfel-Speck-Röstinchen mit Schnittlauchrahm
- Faschierte Laibchen mit pikantem Dip und Brot

Süßes € 1,90/Stk.

- Plundergebäck
- Apfel-Streuselkuchen (Größe 4x4)
- Zweierlei Schoko-Schnitte
- Gemischte Petit fours (Größe 4x4)



stilvoll - romantisch - gemütlich

Kleine Snacks/Knabbereien

- Schüssel Chips/Soletti/Nüsse € 2,50/Schüssel
- Zweierlei Grissini € 1,80/Person
- Variation an herzhaften Cracker € 1,80/Person

WICHTIGE INFORMATIONEN

- Gut zu wissen...

Änderungen der Beilagen sind nach Rücksprache mit unserer
Küchenleitung gerne möglich.

Preise können je nach Saison und Servierform (Menü/Buffet) variieren

Bitte wählen Sie für Ihr Menü/Buffet maximal
2 Vorspeisen, 2 Suppen, 2-3 Hauptgerichte sowie 2 Desserts.

Ab 25 Personen benötigen wir bei Servierform „Menü“ die genaue Anzahl
der jeweiligen Gerichte bis 2 Wochen vor der Veranstaltung.

Falls Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, steht Ihnen unser
geschultes Personal zur Verfügung und berät Sie gerne!