

Herzlich willkommen im Schlosskeller Südsteiermark – direkt über den Dächern von Leibnitz!

Von so nah wie nur möglich sollen unsere Zutaten kommen. Regional. Saisonal. Produziert von lokalen Landwirten, im besten Fall auf Gady Landmaschinen. So schließt sich der Kreis. Handwerkliches Kochen trifft auf Leidenschaft auf allen Ebenen.

Im Wirtshaus servieren wir südsteirische Klassiker nach bewährten Rezepten. Die Spezialität des Traditionswirtshauses ist der Braten am Sonntag.

Am Abend werden innovative Kreationen nach neuen Ideen in unserer Gourmetstube angeboten: Die Schlosskeller-Überraschung, denn das Schöne an einer Überraschung ist, dass Neugier immer belohnt wird. Nicht nachdenken müssen, sondern einfach genießen.

Gourmetmenü auf Vorbestellung:

5 Gänge € 115

7 Gänge € 145

Weinbegleitung

5 Weine € 50

7 Weine € 70

Kostprobe

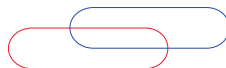
5 Proben € 25

7 Proben € 35

Alkoholfreie Getränkebegleitung

5 Getränke € 30

7 Getränke € 40



UNSERE LIEFERANTEN

Buchberger Robert - Fleisch und Wurstwaren

Hütter Martin – Enten

Posch Daniela & Peter - Huhn

Reicher – Spargel & Erdbeeren

Grössbauer Martin - Eier, Saft & Likör

Gölles Johann – Essig und Digestif

Hartlieb Mühle - Öle, Mehl & Essig

Paul und Bohne - Kaffee

Zotter - Schokolade

Pranger - Bio Gemüse

Flucher Plaschg - Gemüseraritäten

Elias Götz – Bio Gemüse

Kern David - Kernöl

Schlein Josef – Fischereibetrieb

Deutschmann Hofkäserei - Käse

Nuart Eva - Schafskäse

Franz aus Maribor - Gemüse, Pilze & Kapaun

Chianinahof – Lamm

Fröhlich - Reis

Haas - Fruchtsäfte

Gedeck € 4,70

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

WIRTSCHAUS KLASSIKER

VORSPEISEN

Beef Tartar vom OX

mit gegrillten Paprika & Melanzani & Leginja

100g € 20,50

180g € 28,90

Gemischter Sommersalat

€ 7,50

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Österreichischer Suppentopf

Rindfleisch, Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Backerbsen

€ 7,50

oder mit einer Einlage nach Wahl

€ 6,50

Gazpacho

mit Schafsfrischkäse, Brotcroutons & Basilikum

€ 14,50

mit Räucherlachs vom Kulmer

+ € 5,00

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Tomaten-Topfenravioli

Vorspeise € 14,90

mit Tomatenfond & Basilikum, Spinat & Montanaro Käse

Hauptspeise € 21,90

Confiertes Filet Saibling

€ 32,50

mit hausgemachten Gnocchi & Karfiol, Salzzitrone & Buttermilch

Wiener Schnitzel vom steirischen Kalb

€ 24,50

im Butterschmalz aus der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren

½ Backhendl

mit Preiselbeeren

€ 15,50

Filet vom OX

150 g € 30,00

300 g € 43,00

Beilagen

Bratkartoffel, Petersilien Kartoffel, steirischer Reis, gemischter Salat

€ 4,70

Pommes mit Currymayonnaise, geröstetes Gemüse

€ 5,90

Sauce Bearnaise, Salsa Verde

€ 2,60



Gedeck € 4,70

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

NACHSPEISEN

Hausgemachte Marillenknödel	1 Stück	€	9,00
mit Vanilleeis & braune Butter (25 min. Wartezeit)	2 Stück	€	14,50
Gratinierte Beeren		€	14,00
mit Schoko-Crumble & Holunder Sorbet			
Frische Palatschinke			
mit Marillenmarmelade oder Walnussfülle	pro Stück	€	4,00
Hausgemachtes Sorbet		€	3,00
Hausgemachter Scorpino mit Sekt und Limoncello		€	9,50
Gemischte Käseplatte vom Deutschmann & Nuart			
mit selbstgemachten Chutneys & Nussbrot		€	14,90

DIGESTIF



Gölles Manufaktur

Marillen Likör	€ 4,90
Vogelbeere	€10,50
Edelbitter	€ 4,50
Brombeere	€ 6,40
MU Tresterbrand	€ 5,90

Ron Johan Dark Rum	4cl € 6,90
Ron Johan Strong Rum	4cl € 8,50
Ron Johan Plum Rum	4cl € 8,10

Franz Tinnauer

Kriecherl Brand	€ 5,50
Roter Weingartenpfirsich Brand	€ 6,70
Kirschen Brand	€ 6,10
Himbeer Brand	€ 8,50
Gravensteiner Apfel Brand	€ 5,80
Weinhefe Zigarrenbrand	€ 7,10
Edelbitter ZITA	€ 5,20

Schnabel

Weinbrand	€ 9,00
-----------	--------

Tauss

Zwetschken Brand	€ 5,80
Weinbrand	€ 7,10

Pock /Selinschek

Zeitgeist Bierbrand	€ 4,50
---------------------	--------

Reisetbauer

Rosenmarille JRE Edition	€ 6,90
Williams	€ 6,90
Roter Williams	€ 6,90

Guglhof

Single Cask Whiskey Tauernrogg	4cl € 7,90
--------------------------------	------------

Gedeck € 4,70

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.