

HERZLICH WILLKOMMEN

bei uns im Schönberghof Spielberg, einem "beflügelnden Ort" von TAUROA.
Schön, dass Sie da sind.

Hier, oberhalb des Red Bull Ring, erwarten Sie nicht nur einzigartige Aussichten,
sondern auch die ehrlichen Aromen der Steiermark.
In unserer Küche feiern wir die bodenständige Kunst des Kochens und die Verbindung
zur Heimat, die in jedem unserer Gerichte zum Ausdruck kommt.

Wir legen großen Wert auf die Herkunft unserer Zutaten: Fisch, direkt aus den klaren
Gewässern des Ausseerlandes, Wild aus den umliegenden Wäldern des Forst Authals
und Gemüse, das die Frische der benachbarten Felder in sich trägt. Die Saisonalität
ist unser Leitfaden, der Rhythmus der Natur unser Taktgeber.

In unserer Küche, konzentrieren wir uns auf das, was zählt – Qualität und Geschmack.
Wir laden Sie herzlich ein, bei uns Platz zu nehmen und den Blick über das Geschehen
auf dem Ring schweifen zu lassen.

Es ist mir eine Freude, Sie auf eine kulinarische Reise zu begleiten und Ihnen die Geschichten
unserer Region durch die Sprache der Gastronomie näher zu bringen. Genießen Sie die
Harmonie aus lokaler Tradition und der Inspiration, die unsere besondere Lage mit sich bringt.

Lassen Sie es sich schmecken!

Ihr



und das gesamte Team des Schönberghof Spielberg

WISSEN WOHER'S KOMMT

Dies ist für uns in allen Bereichen wesentlich.

Unabdingbar bei den kostbaren Lebensmitteln, die unsere Küche mit höchster Sorgfalt und Respekt verarbeitet. Die regionale Herkunft und die Berücksichtigung der Saisonen stehen dabei gleichermaßen im Mittelpunkt, wie die artgerechte Haltung und die Erfüllung höchster qualitativer Ansprüche. So beziehen wir den Großteil der Zutaten aus unseren eigenen Landwirtschaften.



Fische aus der Fischerei Ausseerland



Wild aus dem Forst Authal



Seetaler Weidelamm



Wiesengelter Freilandschwein



Authaler Almweiderind



Eier von Familie Pickl-Herk



Milch und Joghurt von Familie Madl



Kräuter aus dem eigenen Garten

Als „Hoch des Tages“ genießen Sie einzigartige Getränke basierend auf dem Heilwasser aus einer geheimnisvollen Quelle in Thalheim: fruchtig-frische Limonaden, belebendes Heilwasser und einzigartige Biere.

ZUM ANFANGEN

VORSPEISEN

BEEF TATAR ^{ACFGM} Wachtelei · Chili-Mayonnaise · hausgemachte Marinade	€ 16,50
KNACKIGER PFLÜCKSALAT ^{MO} Tomaten · eingelegtes Gemüse · Zitronendressing	€ 10,50
CEVICHE VOM SAIBLING AUS UNSERER FISCHEREI AUSSEERLAND ^D Paprika · Limette · Tomaten · Koriander	€ 18,50
MARINierter GRÜNER SPARGEL ^{MO} Eierschwammerl · Himbeerdressing	€ 9,50

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE ^{ACG / ACG / ACGL} mit Frittaten mit Kaspressknödel mit Leberknödel	€ 5,50
WEISSE TOMATENSCHAUMSUPPE ^{GL} Basilikumöl	€ 7,50
EIERSCHWAMMERLSUPPE ^{AGL} Croûtons	€ 7,00

ZUM TEILEN SERVIERT

Unsere Vorspeisen-Auswahl wird für 2-15 Personen angeboten

BEEF TATAR ^{ACFGM} Wachtelei · Chili-Mayonnaise · hausgemachte Marinade	€ 19,00 pro Person
KNACKIGER PFLÜCKSALAT ^{ACM} Tomaten · gebackene Backhendlstreifen · Zitronendressing	
CEVICHE VOM SAIBLING AUS UNSERER FISCHEREI AUSSEERLAND ^D Paprika · Limette · Tomaten · Koriander	
FRUCHTIGE GAZPACHO ^{LO} Paprikaöl	
TEMPURA GARNELEN ^{ABC} Chilimayonnaise	

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

SCHNITZEL VOM JUNGSCHEIN "WIENER ART" ^{ACG} Petersilienkartoffeln · Preiselbeeren	€ 18,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB ^{ACG} Petersilienkartoffeln · Preiselbeeren	€ 31,00
TAGLIATA DI MANZO VOM RINDERFILET ^{GO} Süßkartoffeln · Rucola	€ 48,00
SIRLOIN STEAK VOM AUTHALER ALMWEIDERIND ^{GM} Café de Paris Butter · Pommes Allumettes	€ 32,00

FISCH

SAIBLING AUS UNSERER FISCHEREI AUSSEERLAND ^{ACDFGL} Chilispinat · wilder Brokkoli · geräucherter Kartoffelschaum	€ 32,00
--	---------

VEGETARISCH

EIERSCHWAMMERL RISOTTO ^G Olivenöl · Asmonte	€ 21,00
HAUSGEMACHTE PASTA ^{AG} Basilikumpesto · Kirschtomaten · Rucola	€ 17,00

DAZU EMPFEHLEN WIR

BUNTER BLATTSALAT ^{CDHLMO}	€ 5,50
GEMISCHTER SALAT ^{CDLMO}	€ 6,50
GROSSER BLATTSALAT ^{CDHLMO}	€ 8,00
GROSSER GEMISCHTER SALAT ^{CDHLMO}	€ 9,00
CEASAR SALAD ^{ACDGM} Cremiges Parmesandressing · Kapern · getrocknete Tomaten	€ 16,00
GEBÄCK ^{AEFGHNP}	€ 3,00
HAUSGEMACHTES KRÄUTERBROT ^{AEGHL}	€ 3,50
GEDECK ^{AEGHL} Aufstrich · Rohschinken · Butter	€ 3,00

ZUM ABSCHLUSS

DESSERTS

FRENCH TOAST ^{ACGO} Powidl · Vanille · Zwetschke	€ 8,00
SCHÖNBERGHOF MARILLENKNÖDEL ^{ACG} Sauerrahmeis · süße Brösel	€ 11,00
EARL-GREY-TEA PANNA COTTA ^G Zitrone · Brombeere	€ 7,00

KUCHEN

APFELSTRUDEL ^{AGHO} Schlagobers	€ 6,50
APFELSTRUDEL ^{AGHO} Vanillesauce	€ 8,00
TOPFENSTRUDEL ^{AGHO} Schlagobers	€ 6,50
TOPFENSTRUDEL ^{AGHO} Vanillesauce	€ 8,00
SAISONALE HAUSTORTE ^{ACGH}	€ 6,50
SACHERTORTE ^{ACFGH}	€ 6,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PASTA ^{AFLO} Sauce Bolognese	€ 9,00
SCHNITZEL VOM JUNGSCHEIN "WIENER ART" ^{ACGFLNP} Pommes oder Petersilienkartoffeln	€ 10,00

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide · B = Krebstiere · C = Ei · D = Fisch · E = Erdnuss · F = Soja · G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte · L = Sellerie · M = Senf · N = Sesam · O = Sulfite · P = Lupinen · R = Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.