

HERZLICH WILLKOMMEN

bei uns im Steirerschlössl, einem „beflügelnden Ort“ von TAUROA.
Es ist uns eine Freude, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen, in unserem einzigartigen
Jugendstiljuwel.

Wir laden Sie ein - auf eine kulinarische Reise für die Sinne mit dem Ziel, Sie zu
begeistern: Mit außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen aus ehrlichen, regionalen
Zutaten, unserer spürbaren Leidenschaft in der Zubereitung und der Raffinesse der
Aromen-Vielfalt durch die fein abgestimmte, individuelle Würzung mit frischen
Kräutern.

Unsere Lebensmittel wählen wir mit aller Sorgfalt aus. Die regionale Herkunft und die
Berücksichtigung der Saisonen stehen dabei ebenso im Mittelpunkt, wie artgerechte
Haltung und die Erfüllung höchster qualitativer Ansprüche.
So beziehen wir den Großteil der Zutaten aus unseren eigenen Landwirtschaften im
Murtal oder dem Salzkammergut oder von langjährigen Partnern direkt aus der
Nachbarschaft.

Gustieren Sie durch unsere Speisekarte und finden Sie Ihre Lieblingsgerichte.
Gerne empfiehlt unser Sommelier die dazu passende Getränkebegleitung oder Sie
wählen diese selbst aus der umfassend sortierten Weinkarte mit ausgezeichneten
österreichischen aber auch international prämierten Weinen.

Kommen Sie an bei uns im Steirerschlössl, genießen Sie mit allen Sinnen und bleiben
Sie, wenn Sie möchten.

An diesem „beflügelnden Ort“. Stil- und genussvoll.

Ihr

The signature is written in a fluid, cursive script. The first letter 'M' is large and loops around. The name 'Martin Steinkellner' is written in a dark, elegant hand.

und das gesamte Team des Steirerschlössl

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 Angusrind



Wiesengelter Freilandschwein



Authaler Almweiderind

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.

STEIRERSCHLÖSSL MENÜ

AMUSE BOUCHE

FORELLE · RÜBE · ZIRBE

Gebeizte Ausseerland Forelle · Eingelegte Rübe · Zirben-Beurre-Blanc

WILD · LEBER · PREISELBEERE

Wild-Essenz · Leber-Pofese · Preiselbeer-Gel

ROLLGERSTE · KÜRBIS · RÄUCHERFISCH

Rollgerstentascherl · Whisky-Kürbis · Räucherfisch-Velouté

SORBET

KALB · KARTOFFEL · BABYKAROTTE

Sous vide gegartes Kalbsfilet und geschmorte Querrippe · Kartoffel-Flan · Gegrillte Babykarotte

CHEESECAKE · BROMBEERE · SCHWARZBROT

Cheesecake-Creme · Brombeer-Sud · Schwarzbrot-Eis

KÄSE VON MAÎTRE ANTONY

PETIT FOURS

MENÜ IN 3 GENÜSSEN | € 70 · Glasweise Weinbegleitung | € 52

MENÜ IN 4 GENÜSSEN | € 85 · Glasweise Weinbegleitung | € 62

MENÜ IN 5 GENÜSSEN | € 99 · Glasweise Weinbegleitung | € 72

MENÜ IN 6 GENÜSSEN | € 115 · Glasweise Weinbegleitung | € 82

Zu unseren Gerichten servieren wir frisches Brot und zweierlei Butter | € 4,5