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

Martin Steinkellner

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

***

JAKOBSMUSCHEL · TOPINAMBUR · HASELNUSS
Jakobsmuschel · Topinambur-Creme · Haselnuss-Crunch

***

MARONI · LEBER· TRÜFFEL
Maroni-Suppe · Geräucherte Entenleber · Wintertrüffel

***

KÜRBIS · KRAUT · MARONEN
Kürbistascherl · Mariniertes Rotkraut · Glacierte Maronen

***

SORBET

***

HIRSCH · KARTOFFEL · SCHWARZWURZEL
Rosa gebratener Rücken vom Authaler Hirschkalb · Kartoffel-Flan · Schwarzwurzel-Creme

***

BAUMKUCHEN · MANDARINE · ZIMT
Baumkuchen · Mandarinen-Sorbet · Zimt-Mousse

***

KÄSE VON MAÎTRE ANTONY

***

PETIT FOURS

MENÜ IN 4 GENÜSSEN | € 99 · Glasweise Weinbegleitung | € 62
MENÜ IN 5 GENÜSSEN | € 114 · Glasweise Weinbegleitung | € 72
MENÜ IN 6 GENÜSSEN | € 129 · Glasweise Weinbegleitung | € 82

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