

das *Anna*  
im Schlosskeller

Wir heißen Sie herzlich Willkommen!

Bei uns wird immer frisch gekocht mit Produkten aus der Umgebung, mit Liebe, Zeit und Handwerk, und das schmeckt man auch.

Mit diesen regionalen Lieferanten arbeiten wir zusammen:

Hendln Familie Posch	Eier Familie Windisch Sulmtaler Frischei Teissl
Fleisch & Wurstwaren Familie Posch Kogelberger Wollschwein Metzgerei Brand Karl Schnabel	Essig & Käferbohnen Weingut Primus
Kalbfleisch Familie Müller	Käse und Milchprodukte Franz & Maria Schöninger Molkerei Fischer
Obst & Gemüse Obst-Gemüse Oswald	Kernöl & Kerndln Familie Adam
Apfelessig & Säfte Biohof Schloffer Weingut Kieslinger	Sonnenblumenöl Familie Deutsch
	Blattsirup & Essig Weingut Ploder-Rosenberg

...für weitere Partner aus der Region sind wir jederzeit offen

Zum Aperitif empfehlen wir:

Sekt brut, Schloss Seggau - € 5,40

Pfiff Stiegl Pils - € 2,20

Blattsirup mit Soda - € 2,70

## Oafach & guad

Saure Wurst von der Kalbspariser  
mit Ei & Zwiebel (A C, G, M) € 8,50

Grazer Krauthäuptl  
Speck, Ei, Kartoffeln & Kernöl (C M) klein € 4,80  
groß € 6,80

Saure Supp'n mit Erdäpfelsterz (A G) € 3,60

•••••

Hausgemachte Spinatknödel  
mit brauner Butter & Riegelkas (A C G) € 8,50

Faschierte Laberln  
Erdäpfelpüree, & Speckfisolen (A C G M) € 9,80

1/2 Backendl aus dem Sulmtal mariniert & ausgelöst  
im Heukörbchen serviert ohne Beilage € 8,80  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A C G) € 10,50

Forelle Müllerin  
mit Spinat, Mandelbutter & Kartoffeln (A D G) € 14,50

Rehragout  
mit Serviettenknödel & Rotkraut (A C G O) € 14,80

•••••

Palatschinken (A C G)  
mit Marillenmarmelade, Preiselbeeren oder Schokolade je Stück € 2,80  
mit Vanilleeis & Schokoladensoße € 3,80

Hartkäse aus der Steiermark & aus dem Pinzgau (A G)  
hausgemachtes Bauernbrot & Saucen € 8,00

### Tafelspitz klassisch im Kupferpfandl serviert

1. Gang - die Suppn mit Einlage nach Wahl
2. Gang - der Tafelspitz mit Erdäpfelsterz,  
Spinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce  
(A C G O)

€ 19,80

## Des gehört a dazu

Gebeizter Wildkultursaibling mit Kürbis,  
Kernöl, Apfel & Wurzelgemüse (C G O) € 11,80

Rote Rübe mit Ziegenfrischkäse, gelbe Beete  
& schwarzen Nüssen € 9,40  
(A,C,G,M)

Tafelspitzsuppe (A C G)  
mit Kräuterfrittaten, Leberknödel, Fleischstrudel  
oder Pinzgauer Kaspressknödel € 3,80

Mittags *Anna* legère

3 Gänge Überraschungsmenü  
aus der Karte

€ 15

Immer Mittwoch bis Samstag

.....

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne  
Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren (A C G) € 17,80

Mostbratl  
mit Spitzkraut, Grammelknödel und Röstzwiebel (A C G) € 17,20

Seesaibling  
Ritschert & Kartoffel-Braune Butter Schaum (A, D G) € 15,20

Pasta mit Eierschwammerl, Bröseltopfen und Nudelminze (A C G) € 13,20

.....

Hausgemachter Mohr im Hemd  
mit Schokoladensoße, Schlag & Mandeln (A, C, G) € 5,60  
mit extra Vannilleeis € 6,80

Außerdem immer hausgemachtes Eis - die wechselnden Sorten verraten wir gern.



Sonntag mittags *Anna* traditionell

Essen wie bei Oma - Suppen zum selber Schöpfen - in der Terrine  
serviert. Braten mit allen Beilagen am Tisch eingestellt & Nachspeis

Am Abend servieren wir Ihnen ein Gedeck aus hausgemachtem Brot mit Bauernbutter &  
Speck (A G) € 2,50 (auf Wunsch bekommen Sie das gerne auch mittags)

## Getränke

Stiegl Pils	0,2	2,20
Stiegl Pils	0,3	2,70
Stiegl Pils	0,5	3,70
Stiegl Paracelsus Zwickl	0,2	2,40
Stiegl Paracelsus Zwickl	0,3	2,90
Stiegl Paracelsus Zwickl	0,5	3,90
Radler	0,3	2,70
Radler	0,5	3,70
Stiegl Weisse	0,5	3,90
Stiegl Freibier (alkoholfrei)	0,33	3,20
Vöslauer prickelnd oder still	0,33	2,40
Vöslauer prickelnd oder still	0,75	4,80
Soda citron	0,5	3,20
Soda Holunder	0,5	3,20
Almdudler	0,35	2,90
Frucade Orange	0,33	2,90
Coca Cola, Coke Zero	0,33	2,90
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33	2,90
Kombucha Classic oder Quitte	0,25	3,80
Matcha Eistee	0,25	3,40
Thomas Henry Tonic	0,25	3,20
Marille oder Johannisbeere		
Rauch	0,2	2,80
Apfelsaft		
Weingut Kieslinger	0,25	2,50
Apfel-Aroniabeere		
Biohof Schloffer	0,25	2,50
Apfel-Quitte		
Biohof Schloffer	0,25	2,50
Traubensaft		
Weingut Kieslinger	0,25	2,80
Alle Säfte gespritzt	0,5	3,70
Orangensaft, frisch	0,25	3,60

Weine offen 0,125 (alle Weine enthalten Sulfite)

Welschriesling 2016		
Weingut Menhardt		3,90
Gelber Muskateller 2016		
Weingut Hack-Gebell		4,20
Weißburgunder 2016		
Weingut Primus		4,30

Sauvignon Blanc 2016 Weingut Primus		4,60
Morillon 2016 Weingut Assigal		4,30
Grüner Veltliner Theyerner Berg 2016 Weingut Tom Dockner		4,50
Riesling Tom 2016 Weingut Tom Dockner		4,50
Rosé 2016 Weingut Hack Gebell		4,40
Zweigelt Reserve Weingut Salzl		5,00
Cabernet Sauvignon Weingut Thaller		5,20
Weißer Spritzer	0,25	2,60
Espresso, Kleiner Brauner		2,40
Großer Espresso		3,60
Verlängerter		2,70
Cappuccino		3,10
Latte Macchiato		3,40
Kakao		2,90
Kanne Ronnefeld Tee		3,80

**Unvermeidlich aber wichtig - die Hauptallergene:**

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere- und -erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und -erzeugnisse
- F Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und -erzeugnisse
- M Senf- und Senferzeugnisse
- N Sesamsamen und -erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse