Aperitif & offene Weine

GRATZER JOHANN
Bio Brauerei Gratzer
0,3l 4,70 €

GIN BERRY
Bombay Sapphire Gin, Schweppes Wildberry Tonic, frische Beeren
6,90 €

PROSECCO SARTI SPRIZZ
Prosecco San Simone, Sizilianische Blutorange, Mango, Pfirsich
7,50 €

ROSÉ SPRITZ
Weingut Deutsch Rosé mit Soda
6,20 €

UNSERE ALKOHOLFREIEN LIEBLINGE

WERMUT TONIC
alkoholfreier Wermut Amouro mit Tonic
6,90 €

BELLINI ZERO
alkoholfreier Prosecco mit Pfirsich
6,20 €

STIN GIN ELDERFLOWER
alkoholfreier Gin mit Tonic Elderflower
6,90 €

MILLE BOLLE ZERO
alkoholfreier Prosecco mit Holunder, Limette & Soda
6,20 €

WEISSWEINE

GELBER MUSKATELLER 2025
Weingut Platzer, Tieschen
1/8l 5,80 €

WEISSBURGUNDER 2025
Weingut Grill, Ehrenhausen
1/8l 5,80 €

SAUVIGNON BLANC 2025
Weingut Olwitschhof-Riegelnegg, Gamlitz
1/8l 5,80 €

GRAUBURGUNDER 2025
Weingut Krispel, Straden
1/8l 6,20 €

ROTWEINE

ZWEIGELT 2023
Weingut Thaller, Großwilfersdorf
1/8l 5,70 €

CABERNET SAUVIGNON 2022
Weingut Pittnauer, Gols
1/8l 6 €

CUVÉE „ERUPTION" 2021
Weingut Hutter, Feldbach
1/8l 6,30 €

DEEP PURPLE 2025
Weingut Deutsch, Weiz
1/8l 6,20 €

Regionalität, Vielfältigkeit und Nachhaltigkeit ist gelebte Grundhaltung.
Bei der Auswahl unserer Zutaten achten wir auf natürliche, regionale Produkte aus dem „Garten Österreichs"

Erdbeeren - Bauers Beeradies, Wollsdorf & von heimischen Feldern | Heidelbeeren - Beerenstoak, Familie Unger, St. Ruprecht | Almenland Ziegenkäse - Familie Grabenhofer, St. Kathrein a. O. | Brot & Gebäck - Bäckerei Gaulhofer, Weiz | Erdäpfel - Familie Brodtrager, Gleisdorf | Wurzelgemüse - Christian Pfeifer, Arndorf | Fisch - Kulmer, Haslau | Freilandeier - Kulmland Ei | Gemüse aus Bio-Anbau - Familie Müller, Wollsdorf | Austernpilze - Familie Mauthner, St. Ruprecht | Huhn aus dem Vulkanland | Käse - Sennerei Leiter, Fladnitz/Teichalm | Kürbiskernöl - Sigrid Christandl, Dietmannsdorf | Lamm - Weizer Schafbauern, Weiz | Mehl, Getreide & Cerealien - Watzl Mühle, St. Ruprecht | Schwein aus dem Vulkanland | Rind - Fleischhauerei Pichler, St. Ruprecht & Pöllautaler Jungrind | Steirer-Tofu - Peter Draxler, Oberlupitscheni

falstaff



Liebe Gäste!

FÜR MICH BEGINNT GUTES ESSEN MIT GUTEN ZUTATEN, EINER ORDENTLICHEN PORTION LEIDENSCHAFT UND DER FREUDE, IMMER WIEDER NEUES AUSZUPROBIEREN. GENAU DAS STECKT AUCH IN UNSERER NEUEN SPEISEKARTE: VIEL STEIERMARK, EIN HAUCH MITTELMEER, BELIEBTE KLASSIKER UND KREATIVE GERICHTE, DIE LUST AUFS PROBIEREN MACHEN.

MEIN TEAM UND ICH HABEN WIEDER MIT VIEL HERZBLUT GETÜFTELT, KOMBINIERT UND ABGESCHMECKT. JETZT SIND SIE DRAN: LEHNEN SIE SICH ZURÜCK, LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN UND GENIESSEN SIE!

JOHANN „JOHNNY" UNGER - KÜCHENCHEF

OCHENSBERGERS GARTEN.ART-MENÜ

CASUAL FINE DINING MIT NATÜRLICHEM CHARME

verwurzelt *verfeinert* *echt*







GARTEN.ART
Menü



6-gängiges
Garten.Art Menü

jeden Montag, Dienstag
und Samstag –
einheitlicher Start
jeweils um 18 Uhr

Menüpreis € 102,00
Weinbegleitung mit
5 Weinen € 39,00

vegetarisches Garten.Art
Menü auf Vorbestellung

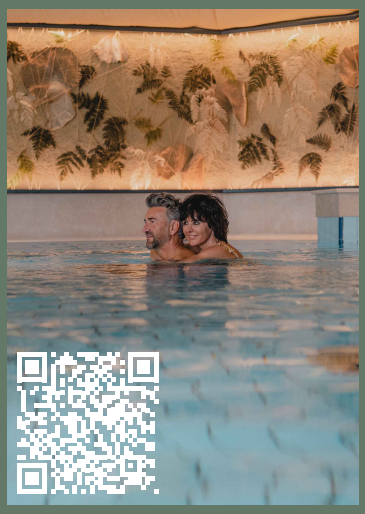
Tischreservierungen bis
spätestens 1 Tag im
Voraus möglich

Details:

DaySpa & Kulinarik

Wenn draußen die Temperaturen sinken, ist es Zeit für wohltuende Wärme, entspannte Stunden und besondere Gaumenfreuden.

Verbinden Sie Ihre Winterauszeit in unserem Hotel-Spa STEIERNESS mit kulinarischen Highlights. Starten Sie mit einem reichhaltigen Feinschmecker-Frühstück in den Tag oder lassen Sie sich bei einem feinen 3-Gänge-Vitalmenü verwöhnen. QR-Code scannen, DaySpa-Angebotee entdecken und gleich Wunschtermin reservieren!



Online Tischreservierung

Saisonal & regional

GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ
mit mediterraner Wurzelgemüse-Sauce, Mandelbrokkoli und weißer Polentarolle CFGHLO
26,50 €

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM HIRSCH
mit Istrischen Pljukanci, Trüffelsauce und gegrillter Zucchini AGLO
36 €

ROSA GEBRATENE LAMMKEULE
mit Ofenkürbis und Parmesan-Polenta FGLO
34 €

Gedeck

SAISONELLE HAPPEN
aus den steirischen Genussregionen
3,10 €
auf Wunsch auch gerne vegan! VEGAN

Suppen

OCHENSBERGERS FISCHSUPPE „STEIRISCH – MEDITERRAN"
„Kulmers Steirer Wels", Meeresfrüchte & Gemüse, dazu Focaccia ABDGLR
Vorspeise 11,50 € | Hauptspeise 23 €

KRÄFTIGE RINDSUPPE
ACFGL
mit Kräuterfrittaten 5,90 €
mit Kaspressknödel 6,10 €

CREMESUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL
mit Brombeer-Gel GLOP
8,90 €
auf Wunsch auch gerne vegan! VEGAN

Vorspeisen

BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN JUNGRIND
mit Senfkaviar, Rotweinzwiebeln, Avocadocreme und Focaccia ACMO
100g 18 € | 150g 24,50 €

LACHS-SASHIMI
mit roter Rübe, Wasabi und Ingwer DF
19,50 €

VORSPEISEN VARIATION VEGETARISCH
Gewürzkarottenstampf, Erbsen-Dip, Koriander-Pesto, gepickelte Navetten, Süßkartoffel-Linsen, Falafel und Zitronen- Veganese ACGLMOP
18 €
auf Wunsch auch gerne vegan! VEGAN

Salate

STEIRISCHER CAESAR SALAD
Bunte Blattsalate mit Parmesan-Chips, Kernöl-Dressing und Brotcroutons ACGM
10 €

on top:
gebackene oder gegrillte Hühnerstreifen 18 €
gegrillter Almenland Ziegenkäse (150g) 21 €

VOGERLSALAT
mit warmen Erdäpfeln, gerösteten Speckstreifen und Kernöl O
Vorspeise 12,50 € | als Beilage 9 €
auf Wunsch auch gerne vegan! VEGAN

Hauptspeisen

FILETSTEAK VOM HEIMISCHEN JUNGRIND
mit mediterranem Ofengemüse und Rosmarin-Erdäpfeln
dazu grüne Pfeffersauce oder cremige Kräuterbutter „Café de Paris" CFGLO
150g 34 € | **220g** 41 € | **300g** 49 €

GEGRILLTES FILET VOM WOLFSBARSCH
mit Tomatenpesto und Mangold-Erdäpfeln DGL
27,50 €

ZWIEBELROSTBRATEN VOM HEIMISCHEN JUNGRIND
mit Rosmarin-Erdäpfeln und gerösteten Zwiebeln AFLMO
24,50 €

SCHWEINSMEDAILLONS IM ROHSCHINKENMANTEL
mit Mandel-Brokkoli und weißer Polentarolle CFGLO
24 €

GEBRATENE HÜHNERBRUST SUPRÊME
mit Wermutsauce und orientalischen Gemüselinsen GLO
24 €

DREIERLEI VOM GRILL
Filets vom heimischen Jungrind, Schwein und Huhn,
mit mediterranem Ofengemüse, Rosmarin-Erdäpfeln und Kräuterbutter GLO
24 €

CALAMARI VOM ROST
in Knoblauch-Petersilienbutter, mit Kräuter-Erdäpfeln oder knuspriger Ciabatta AGR
24 €

Mitnehmen statt wegwerfen!

Nehmen Sie Ihre Speisenreste mit und leisten Sie damit einen umweltfreundlichen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung. Für unsere Resteboxen als nachhaltige Verpackung verrechnen wir Ihnen einen Betrag von 50 Cent.

In der Pfanne in Schweineschmalz gebacken

WIENER SCHNITZEL
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren ACGL
vom Kalb 24 €
vom Schwein 17,50 €
vom Huhn 17,50 €

STEIRER CORDON BLEU VOM SCHWEIN
in Kürbiskernpanier, gefüllt mit Weizer Mulbratl, Kernöltopfen, Steirerkäse und Kren, dazu Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren ACGL
18,50 €

AUSGELÖSTES ½ STEIRER-BACKHENDL
mit Preiselbeeren und Vogerlsalat ACG
18 €



Vegetarisch / Vegan

ISTRISCHE PLJUKANCI VEGETARISCH
mit Trüffelsauce, gegrillter Zucchini und Kräuteröl AGLO
21 €

CREMIGE PARMESAN-POLENTA
mit Kürbis, Kastanien und Feigen GL
20 €

MELANZANI-STEAK VEGAN
mit Früchte-Jambalaya und Granatapfelkerne LO
20 €



Dinner 4 Two

...für Romantiker und besondere Anlässe!
Gönnen Sie sich ein genussvolles Abendessen zu zweit!

Einladender Preis für zwei Personen für Menü, Aperitif, 1 Flasche Qualitätswein, Mineral und kleiner Überraschung für zuhause: € 155,00

4-GÄNGE-GAUMENFREUDEN-MENÜ MIT VERFÜHRERISCHEM ZWISCHENGANG

Käse / Desserts

KÄSETELLER
Steirischer Weinkäse, Appenzeller Bergkäse, „Grana Padano" Parmesan, Leitners Frischkäse, serviert mit Erdbeeren-Basilikum-Marmelade, gerösteten Walnüssen und Früchtebrot AGH
14,50 €

LEBKUCHEN–TIRAMISU
mit Zwergorangen und Yuzu ACGH
9,50 €

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE
Dunkel gebackener, cremiger Topfenkuchen mit Schokoladen-Sauce, Pistazien-Eis und Maracuja-Gel CGH
9,50 €

ZARTBITTERSCHOKOLADEN–MOUSSE
mit Pekannuss-Krokant und Himbeer-Sorbet CGH
9,50 €

HAUSGEMACHTER APFEL–ZWETSCHKEN–STRUDEL
mit Eierlikör-Creme ACGH
6,50 € | **mit Vanilleeis** 8,50 €

SARTI
mit Mango-Sorbet
6 €



Kaffeespezialitäten

KAFFEE STEIERNESS
Espresso mit Kürbiskernlikör, Schlagobers und gerösteten Kürbiskernen G
6 €

KAFFEE AFFOGATO
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis CG
6 €

Allergen-Information

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

GRUNDLAGE: VERORDNUNG (EU) NR. 1169/2011
(LEBENSMITTELINFORMATIONSVERORDNUNG – LMIV)
SOWIE ÖSTERREICHISCHE ALLERGENINFORMATIONSVERORDNUNG