

Aperitif & offene Weine

GRATZER JOHANN

Bio Brauerei Gratzter

0,3l 4,70 €

GIN BERRY

Bombay Sapphire Gin, Schweppes
Wildberry Tonic, frische Beeren

6,90 €

PROSECCO SARTI SPRIZZ

Prosecco San Simone,
Sizilianische Blutorange,
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 Schmölzer, Sausal

1/8l 5,80 €

WEISSBURGUNDER 2025

Weingut Frauwallner, Straden

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

PINOT NOIR 2021

Weingut Scharl, St. Anna/Aigen

1/8l 6,40 €

CABERNET SAUVIGNON 2022

Weingut Pittnauer, Gols

1/8l 6 €

CUVÉE „ERUPTION“ 2021

Weingut Hutter, Feldbach

1/8l 6,30 €

CUVÉE „DEEP PURPLE“ 2023

Deutsch, Weiz

1/8l 6,30 €



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 und Spargel – 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 | Steirer-Tofu – Peter Draxler, Oberlupitscheni



 **falstaff**



MIT LEIDENSCHAFT AM HERD

WILLKOMMEN IM KULINARISCHEN HERZEN DES GARTEN-HOTELS –
WO KOCHKUNST ZUR BERUFUNG WIRD. GEMEINSAM MIT MEINEM GROSSARTIGEN
15-KÖPFIGEN KÜCHENTEAM BRINGEN WIR TAG FÜR TAG UNSERE LIEBE ZUM KOCHEN
AUF DEN TELLER, MIT EINEM FEINEN GESPÜR FÜR AROMEN.

UNSERE KÜCHE LEBT VON ZUTATEN BESTER QUALITÄT – VIELE DAVON STAMMEN
VON AUSGEWÄHLTEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBEN AUS DER REGION. DAS
SCHMECKT MAN MIT JEDEM BISSEN: AUTHENTISCHE STEIRISCHE GAUMENFREUDEN,
INSPIRIERT VON DER LEICHTIGKEIT DER MEDITERRANEN KÜCHE.
DIE AUSZEICHNUNG MIT 2 FALSTAFF-GABELN ERFÜLLT UNS MIT STOLZ – UND IST
ZUGLEICH ANSPORN, SIE AUCH HEUTE WIEDER AUFS NEUE ZU VERWÖHNEN.

JOHANN UNGER, KÜCHENCHEF

GARTEN.ART - MENÜ

Casual fine dining mit natürlichem Charme



verwurzelt verfeinert echt

6-gängiges
Garten.Art Menü

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

Menüpreis € 98,00
Weinbegleitung mit
5 Weinen € 32,00

vegetarisches Garten.Art
Menü auf Vorbestellung

Tischreservierungen bis
spätestens 1 Tag im
Voraus möglich

Details:



Weinbauernabend 28.08.

mit dem Weingut Krispel
aus Straden, Südoststeiermark

Kommentierte Weinverkostung durch den
Winzer. 6-gängiges Feinschmecker-Menü
auf BarrelArt mit 6 korrespondierenden
Weinproben.

Beginn: 19 Uhr
Preis pro Person: 79 €



Online-Tischreservierung



Saisonal & Mediterran

ZARTROSA KEULE VOM WEIZER BERGLAMM
mit Erbsen-Minze-Creme und Erdäpfel-Krapfen A,C,G,L,O
34 €

GEBRATENE KALBSLEBER
mit Brombeeren und weißer Polenta-Roulade A,C,L,O
26 €

IN MAISMEHL FRITTIERTE SARDELLEN
mit Zitrone, Petersilie und marinierten bunten Tomaten D,O
24 €

HAUSGEMACHTE ISTRISCHE PLJUKANCI
in Tartufata-Sauce, mit zweierlei Grill-Zucchini A,C,G,L **VEGETARISCH**
19,50 €

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 B,D,L,O,R
Vorspeise 11,50 € | Hauptspeise 23 €

KRÄFTIGE RINDSUPPE
A,C,G,L
mit Kräuterfrittaten 5,90 €
mit Kaspressknödel 6,10 €

SCHWAMMERLSUPPE
mit Gartenkräutern L,G 8,90 €
mit Heidensterz on Top 10,90 €
auf Wunsch auch gerne vegan! **VEGAN**

Vorspeisen

BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN JUNGRIND
mit Dottercreme, roten Zwiebeln, Trüffelbutter, Senfkaviar und Focaccia A,C,G,M
100g 18 € | 150g 24,50 €

SASHIMI VON DER LACHSFORELLE
mit getrockneter Melone und Gurken-Espuma C,D,G,M
18,50 €

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



Salate

STEIRISCHER CAESAR SALAD VEGETARISCH

Bunte Blattsalate mit Parmesan-Chips, Kernöl-Dressing und Brotcroutons A,C,G,B,O

10 €

on Top:

gebackene oder gegrillte Hühnerstreifen 18 €

gegrillter Almenland Ziegenkäse (150g) 21 € VEGETARISCH

MARINIERTER SALATHERZEN

mit Sardellen-Dressing und Kajmak D,G,L

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“ G,L,O

150g 34 € | 220g 41 € | 300g 49 €

ZWIEBELROSTBRATEN VOM HEIMISCHEN JUNGRIND

mit Rosmarin-Erdäpfeln und gerösteten Zwiebeln A,G,L,M,O

24,50 €

SCHWEINSMEDAILLONS IM ROHSCHINKENMANTEL

mit gebratenen Gnocchi und Eierschwammerl A,C,G,L

24 €

GEBRATENE HÜHNERBRUST SUPRÊME

mit Sommer-Dillkürbis und weißer Polenta-Roulade A,G,L,O

24 €

DREIERLEI VOM GRILL

Filets vom heimischen Jungrind, Schwein und Huhn,

mit mediterranem Ofengemüse, Rosmarin-Erdäpfeln und Kräuterbutter G,L,O

24 €

GEBRATENES FILET VOM STÖR

in Wermut-Buttersauce und cremigen Beluga-Linsen G, L, O

32 €

CALAMARI VOM ROST

in Knoblauch-Petersilienbutter, mit Kräuter-Erdäpfeln oder knuspriger Ciabatta A,G,R

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 A,C,G

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 A,C,G

18,50 €

1/2 AUSGELÖSTES STEIRER-BACKHENDL

mit Preiselbeeren und Blattsalat A,C,G,O

18 €



WOHER KOMMEN UNSERE ERDBEEREN?

FRISCH AUS DEM BEERADIES DER FAMILIE BAUER IN WOLLSDORF!

Seit 2007 betreibt Familie Bauer das Gewächshaus in Wollsdorf mit über 600.000 Erdbeer-Pflänzchen, die zweimal im Jahr geerntet werden. Sie werden per Hand gelesen, der Pflanzenschutz wird auf ein Minimum beschränkt und stattdessen wird mit vielen Nützlingen gearbeitet. Das einmalig gute Aroma und das „herzige“ Aussehen der Früchte machen die Freude an der Ernte noch größer.

Vegetarisch / Vegan

GEBRATENE GNOCCHI

mit Eierschwammerln, Weizer Schafskäse und Rucola A,C,G,O

21 €

VEGETARISCH

GEGRILLTES MELANZANI-STEAK

mit pikantem Früchte-Jambalaya L,F

20 €

VEGAN

SOMMERLICHER DILL-KÜRBIS

mit Erdäpfel-Apfelstampf und Kürbiskern-Cracker L,O

19 €

VEGAN



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 VERFÜHRE-
RISCHEM ZWISCHEN-
GANG

Käse / Desserts

KÄSETELLER

Steirischer Weinkäse, Appenzeller Bergkäse, „Grana Padano“ Parmesan, Leitners Frischkäse, serviert mit Erdbeer-Tomate-Basilikum-Marmelade und gerösteten Walnüssen A,G,H

14,50 €

CREMIGES SOMMER-TIRAMISU

mit Yuzu-Sauce A,C,G

9 €

MARILLEN-CRUMBLE

mit Nougateis A,C,G

9 €

SAN SEBASTIAN-CHEESECAKE

dunkel gebackener, cremiger Topfenkuchen mit Schokosauce, Pistazien-Eis und Maracuja-Gel C,G,H

9,50 €

CRÈME BRÛLÉE MIT ZARTBITTER-SCHOKOLADEN-GANACHE

mit Erdbeer-Basilikum-Gel und Orangenchips C,G,H

9,50 €

OCHENSBERGERS APFELSTRUDEL

A,C,G,H

6,50 € | mit Vanilleeis 8,50 €

Eis & Kaffeespezialitäten

HEIDELBEERLIEBE

Vanilleeis, Heidelbeereis, Schlagobers, Heidelbeer-Ragout, Kürbiskernzwieback, frische Bauers Heidelbeeren aus Mitterdorf A,G,H

9,50 €

EISKAFFEE

Kaffee mit Vanilleeis, Schlagobers und hausgemachtem Eisgebäck A,C,G,H

9 €

SORBET UND BAISER

mit 3 Kugeln gemischtem Sorbet und Baiser C

8,50 €

auf Wunsch auch gerne vegan! 

SPARKLING PASSION

Hausgemachtes Passionsfrucht-Sorbet mit Sekt 

8 €

KAFFEE STEIERNESSE

Espresso mit Kürbiskernlikör, Schlagobers und gerösteten Kürbiskernen G

6 €

KAFFEE AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis G

6 €



HAUSBRANDT

TRIESTE 1848

WIR SERVIEREN
ORIGINAL ITALIENISCHEN
KAFFEE DER MARKE
HAUSBRANDT

SIE SIND BEGEISTERT?
Wir freuen uns wenn Sie
von uns erzählen!



Google