

Ochsenbergers Weinempfehlung

WEISSWEINE

WELSCHRIESLING 2022

Weingut Deutsch, Karberg

1/8l 5 €

WEISSBURGUNDER 2022

Weingut Frauwallner, Straden

1/8l 5,40 €

SAUVIGNON BLANC 2022

Weingut Potzinger, Gabersdorf

1/8l 5,40 €

GRAUBURGUNDER 2020

Weingut Tropper, Straden

1/8l 5,60 €

ROTWEINE

BLAUFRÄNKISCH 2019

Weingut Leberl, Großhöflein

1/8l 5,10 €

CABERNET SAUVIGNON 2020

Weingut Pittnauer, Gols

1/8l 5,50 €

CUVÉE „ERUPTION“ 2019

Weingut Hutter, Feldbach

1/8l 6 €

DEEP PURPLE 2020

Weingut Deutsch, Karberg

1/8l 5,90 €



APERITIF EMPFEHLUNG

STEIRISCHER VERMOUTH-TONIC

Tonic, steirischer Vermouth, Eis, Kräuterzweig

6,90 €

GARTENBRÄU

Schladminger Bio-Zwickl

0,3l 4,20 €

GIN BERRY

Bombay Sapphire Gin, Schweppes

Wildberry Tonic, frische Beeren

6,60 €

COCKTAIL EMPFEHLUNG

NEGRONI SAN SIMONE

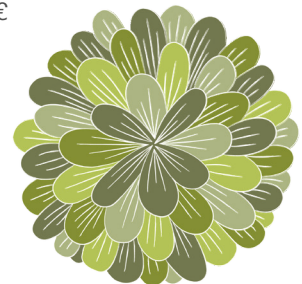
Campari, Martini Rossi, Prosecco

6,90 €

CAMPARI GRAPEFRUIT

Campari, Grapefruitsaft

6,40 €



Das Kulinarium

Regionalität, Vielfältigkeit und Nachhaltigkeit ist gelebte Grundhaltung.

Bei der Auswahl unserer Zutaten achten wir auf natürliche, regionale Produkte aus dem „Garten Österreichs“



Erdbeeren & Heidelbeeren von heimischen Feldern | Almenland Ziegenkäse - Familie Grabenhofer, St. Kathrein a.O. |
Brot & Gebäck - Bäckerei Gaulhofer, Weiz | Erdäpfel - Familie Brodrager, Gleisdorf | Fisch - Michi's Frische Fische, Naturpark
Mürzer Oberland | Freilandeier - Kulmland Ei | Gemüse aus Bio-Anbau - Familie Müller, Wollsdorf | Austernpilze - Familie Mauthner,
St. Ruprecht | Huhn aus dem Vulkanland | Käse - Almenland Stollenkäse, Arzberg | Kürbiskernöl - Sigrid Christandl, Dietmannsdorf |
Lamm - Weizer Schafbauern, Weiz | Mehl, Getreide & Cerealien - Watzl Mühle, St. Ruprecht | Schwein aus dem Vulkanland |
Rind - Fam. Pichler aus St. Ruprecht & Pöllautaler Jungrind



 **falstaff**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT UND ZUGLEICH
MEIN AUFTRAG IM GARTEN-HOTEL!

GEMEINSAM MIT MEINEM ENGAGIERTEN 18-KÖPFIGEN KÜCHENTEAM SIND WIR
TAGTÄGLICH FÜR SIE MIT VIEL HERZBLUT BEI DER ARBEIT UND MÖCHTEN IHRE
GESCHMACKSNERVEN „VERZAUBERN“.

JOHANN UNGER, KÜCHENCHEF

UNSERE AUSSCHLIESSLICH HAUSGEMachten GERICHTE SIND VON BESTER
QUALITÄT UND ECHT REGIONAL. AUSGEZEICHNET MIT 2 FALSTAFF-GABELN
SERVIEREN WIR UNSEREN GÄSTEN AUTHENTISCHE STEIRISCHE GAUMENFREUDEN
MIT MEDITERRANEN AKZENTEN.

Ochsenbergers saisonale Empfehlungen - nur für kurze Zeit

KNUSPRIGE BÄLLCHEN VON „MICHIS BIO FORELLE“

mit Asia - Pilzen und Chicorée

26 €

WÜRZIGES CURRY MIT „MICHIS BIO SAIBLING“ UND GARNELEN

serviert mit Basmati-Gewürzreis

28 €

VEGETARISCH

CREMIGER BÄRLAUCH-SPINAT

mit Erdäpfelstampf und pochiertem Freilandei

17 €

Gedeck

SAISONELLE HAPPEN

aus den steirischen Genussregionen

2,90 €

Suppen

OCHENBERGERS FISCHSUPPE „STEIRISCH – MEDITERRAN“

mit Makrele, „Michis Steirer Wels“, Meeresfrüchten & knackigem Gemüse, dazu Focaccia

Vorspeise 9,20 € | Hauptspeise 17 €

KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit Kräuterfrittaten 5,70 €

mit hausgemachten Kaspressknödeln 5,90 €

VEGETARISCH

BÄRLAUCH-CREMESUPPE

mit Parmesan-Grissini

7,90 €

VEGAN

auf Wunsch auch gerne vegan!

Vorspeisen

BEEF TATAR VOM PÖLLAUTALER JUNGRIND

mit Steirersenf, Urkarotte, Granatapfel und Focaccia

100g 15 € | 150g 20,90 €

CARPACCIO VON „MICHIS BIO GEBIRGSSAIBLING“

mit Radieschen und gerösteten Pistazien

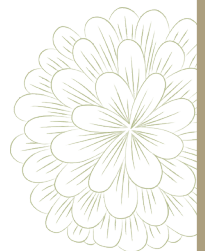
15,50 €

VEGETARISCH

TATAR VOM GERÄUCHERTEN WEIZER SCHAFSKÄSE

mit Jungzwiebeln, Kräutern und Feigen

14,50 €





Salate

VOGERLSALAT

mit warmen Erdäpfel und Speckstreifen

Vorspeise 9,90 € | als Beilage 6,90 €

BUNTER BLATTSALAT

mit Joghurt-Parmesan Dressing

Vorspeise 9,90 € | als Beilage 6,90 €

...MIT GEGRILLTEN ODER GEBACKENEN HÜHNERSTREIFEN 14,20 €

GEBRATENER WEIZER KNOBLAUCH SCHAFSKÄSE

auf buntem Blattsalat mit Joghurt-Parmesan Dressing

15,30 €

Hauptspeisen

FILETSTEAK VOM PÖLLAUTALER JUNGRIND

*mit leichter Pfeffersauce oder cremiger Kräuterbutter „Café de Paris“,
Röstgemüse und Rosmarin-Erdäpfel*

150g 29 € | 220g 37 € | 300g 44,90 €

ZWIEBELROSTBRATEN VOM HEIMISCHEN JUNGRIND

mit Kräuter-Erdäpfel und gerösteten Zwiebeln

22 €

MEDAILLONS VOM VULKANLANDSCHWEIN IM ROHSCHINKENMANTEL

mit gebratenen Mauthners Austernpilzen, cremigen rote Rüben Gnocchi und Kohlsprossen

21 €

HÜHNERBRUST SUPRÊME

*gefüllt mit geräuchertem Weizer Schafskäse und Wurzelgemüse,
serviert auf cremigen Bärlauch-Erdäpfel und Radieschen*

21 €

DREIERLEI VOM GRILL

*Filets vom Pöllautaler Jungrind, Vulkanlandschwein und Huhn,
mit geröstetem Pfannengemüse und Rosmarin-Erdäpfel*

21 €

GERÖSTETE KALBSLEBER IN PORTWEINJUS

mit cremigem Birnen-Risotto und Nuss-Crumble

22 €

GEBRATENES FILET VON „MICHIS BIO FELSENBARSCH“

mit Bärlauch-Risotto und Tomatenpesto

28 €

CALAMARI VOM ROST

in Knoblauch-Kräuteröl mit Rosmarin-Erdäpfel oder knuspriger Ciabatta

21 €



FRISCHE BIO FISCHE AUS DEM NATURPARK MÜRZER OBERLAND UND NEU AUS DEN SALZWASSERBECKEN IM BEZIRK WEIZ.

„Michi's frische Fische“ dürfen nur reines Quellwasser genießen und bekommen nur das beste Bio-Futter. Strenge Bio-Auflagen werden bei weitem übertroffen. Sie werden das schmecken! Michi's jüngstes Projekt nennt sich „Urban Fish Farming“, das er im Bezirk Weiz umsetzt. Ganz visionär engagiert Michi sich dabei für ein ganzheitliches und umweltfreundliches Verfahren, um Meeresfische im Herzen der Steiermark zu züchten. Und wir im Garten-Hotel freuen uns, dass er nun wieder ganz in unserer Nähe ist – die Fische werden also vor unserer Haustüre gefischt – frischer geht's nicht.

Die Herkunft der Fische: Mürzer Oberland: Lachs, Saibling, Garnele | Weiz: Branzino, Wels/Waller, Dorade, Zander



In der Pfanne in Schmalz gebacken



WIENER SCHNITZEL

mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel

vom Kalb 23 €

vom Vulkanlandschwein 15,20 €

vom Huhn 15,20 €

STEIRER CORDON BLEU

vom Vulkanlandschwein in Kürbiskernpanier, gefüllt mit Weizer Mulbrat, Kernöltopfen, Steirerkäse und Kren, dazu Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

15,90 €

1/2 AUSGELÖSTES STEIRER-BACKHENDL

mit Vogerlsalat und Preiselbeeren

15,90 €

„OCHENS-BURGER“

Faschiertes vom steirischen Rind, karamellierte Zwiebel, Tomaten, Cheddar, knackiger Blattsalat, knusprig gebratener Speck, in Brioche Burger Bun mit Potato Wedges

18,50 €



Vegetarisch / Vegan

VEGETARISCH

PIKANTER STEIRER-WOK

mit Käse-Polenta-Bällchen und Pak-Choi

17 €

BÄRLAUCH-GNOCCHI

mit Ofen-Fenchel und Granatapfel

17 €

VEGAN



DIE CORAVIN METHODE

Die Flasche öffnen, ohne den Korken zu ziehen. Mit Coravin reift Wein weiter und hält sich monatelang. Dank einer ausgeklügelten Technologie können wir den Wein aus der Flasche ausschenken, ohne dass der restliche Inhalt mit Sauerstoff in Berührung kommt. Dabei dringt die Coravin Nadel sanft durch den Korken ein, ohne ihn zu verletzen. Probieren Sie direkt an Ihrem Tisch zwei unserer hochwertigen Rotweine mit der Coravin-Methode.

HAUT-BAILLY 2018

Château Haut-Bailly, Pessac Léognan

1/8l 9,80 €

LA GARDETA FINCA DE VILLATUERTA

SELECCIÓN ESPECIAL 2015

Bodegas Chivite, Villatuerta, Navarra

1/8l 6,20 €

VIELE WEINE ERHALTEN
SIE IN UNSERER VINOTHEK
ZUM MITNAHMEPREIS

Genusspanorama auf BarrelArt



Genießen Sie ein 6-gängiges Feinschmecker-Menü, exklusiv serviert auf den einzigartigen Holzfass-Kunstwerken von BarrelArt.

Pro Person 65 €

Weinbegleitung 23 €

Softbegleitung 18 €

Käse / Desserts



KÄSETELLER

Weinkäse, „Grana Padano“ Parmesan, Leitners Frischkäse und Camembert von den Weizer Schafbauern,
serviert mit Tomaten-Basilikum Marmelade und Honig

13,50 €

HASELNUSSOUFFLÉ

mit hausgemachtem Topfen-Honig-Rosmarin-Eis

8,50 €

CRÈME BRÛLÉE

mit Apfel-Birnen-Ragout

9 €

MANGO-MARACUJA-SCHOKOMOUSSE TRAUM

serviert im Glas, mit Florentiner-Ecken

8,50 €



VANILLE-BEERENSTRUDEL

mit Isabella-Trauben-Sorbet

8,50 €

PARFAIT VARIATION

Kürbiskern-Krokant, Honig-Joghurt, und Schokolade-Orange,
serviert mit Sauerkirschragout

9,50 €

HAUSGEMACHER APFELSTRUDEL

5,50 € | mit Vanilleeis 7,50 €

Die tagesaktuellen Törtchen aus unserer Patisserie präsentieren wir Ihnen gerne am Tisch.

Eis und Kaffee Spezialitäten

GERÜHRTES ZITRONENSORBET

mit Sekt

6,50 €

ICE ICE COFFEE

Espresso mit Vanilleeis, Schlagobers, Mandeln und hausgemachtem Eisgebäck

8,50 €

KAFFEE STEIERNESSE

Espresso mit Kürbiskernlikör, Schlagobers und gerösteten Kürbiskernen

5,50 €

KAFFEE AMARETTO

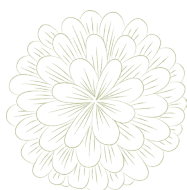
Espresso mit Mandellikör, Schlagobers und Amarettini

5,50 €

KAFFEE AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

5,50 €



Liebe Gäste! Im Zuge der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) VO 1169/2011 wenden Sie sich bei Fragen zu allergenen Zutaten bitte an unsere kompetenten Service-MitarbeiterInnen.



22.03.2024 Weinbauernabend



Kommentierte Verkostung mit dem Weingut
Nepomukhof aus Göttlesbrunn, Niederösterreich
mit 6-gängigem Feinschmecker-Menü auf BarrelArt
und 6 korrespondierenden Weinproben.

PREIS PRO PERSON: 69 €
BEGINN: 19:00 Uhr

12.04.2024 Kulinarische Lesung mit Günter Neuwirth

Günter Neuwirth wuchs in Wien auf. Nach dem Studium
der Philosophie und Germanistik zog er für mehrere
Jahre nach Graz. Der Autor wohnt und arbeitet heute am
Waldrand der steirischen Koralpe. Nach Liebeleien mit der
Jazzmusik und dem Kabarett widmet er sich nun vor allem
der Literatur. Kulinarische Lesung Während einem
genussvollen 4-gängigen Menü präsentiert Günter
Neuwirth seinen brandneuen Roman
"SÜDBAHN NACH TRIEST"

PREIS PRO PERSON: 59 €
BEGINN: 19:30 Uhr



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



Day Spa für Tagesgäste

Im bezaubernden Hotel-Spa STEIRNESS „Adults only“ begleiten Sie
natürliche Gartenakzente und die Regionalität auf über 1000m² auf
2 Etagen: Panoramablicke in die üppig grüne Gartenlandschaft, in
Ochsenbergers Streuobstwiese und ins hügelige Raabtal, Tannenholz
in der Almenland Waldsauna, Sole aus dem Ausseerland im
Dampfbad, biologische Kräuter aus der heimischen Landwirtschaft
in der Kräutersauna, naturbelassenes Lärchenholz auf den Terrassen,
Duschen mit energetisiertem Wasser.

PREIS PRO PERSON

ganztags ab 10 Uhr 41 €

abends ab 17 Uhr 33 €

