

Aperitif & offene Weine

GRATZER JOHANN

Bio Brauerei Gratzler

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 Platzer, Tieschen

1/8l 5,80 €

WEISSBURGUNDER 2024

Weingut Frauwallner, Straden

1/8l 5,80 €

SAUVIGNON BLANC 2024

Weingut Tschermonegg, Südsteiermark

1/8l 5,80 €

GRAUBURGUNDER 2024

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 - 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 



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

Saisonal & Mediterran

GEBRATENE STREIFEN VOM WOLFSBARSCH

mit hausgemachten Erbsen-Minze-Ravioli, Camelina-Öl und Pinienkernen A,C,D,G
27 €

SCHMORWÜRFEL VOM WEIZER BERGLAMM

mit Weißweinrisotto und pikantem Wurzelgemüse L,O,M
29 €

CREMIGE BÄRLAUCH-GNOCCHI

mit Balsamico-Radieschen und Pecorino A,C,G,O
19 €

VEGETARISCH

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 D,L,O,R,B

Vorspeise 11,50 € | Hauptspeise 23 €

KRÄFTIGE RINDSUPPE

L,A,C,G

mit Kräuterfrittaten 5,90 €

mit Kaspressknödel 6,10 €

BÄRLAUCH-CREMESUPPE

mit Parmesan cracker G,L

8,90 €

auf Wunsch auch gerne vegan!

VEGAN

Vorspeisen

BEEF TATAR VOM PÖLLAUTALER JUNGRIND

mit Avocado creme, Rotwein-Fenchel, Fleur de Sel und Focaccia A,L,O

100g 18 € | 150g 24,50 €

CEVICHE VOM WOLFSBARSCH

mit Gurken-Spaghetti, Apfel-Gel und Kren-Espuma D,G,C,O

18 €

VORSPEISEN VARIATION

VEGETARISCH

Baba Ganoush mit cremigem Joghurt, Paprika-Walnuss-Dip, Kräuter-Veganese
Kastanien-Bohnen-Bällchen, Mauthners Shiitake-Pilze auf mariniertem Rüben-Carpaccio A,C,G,L,H

17,50 €

auf Wunsch auch gerne vegan!

VEGAN





Salate

STEIRISCHER CAESAR SALAD

mit Parmesan-Chips, Kernöl-Dressing und Brotroutons A,C,G,B,O

VEGETARISCH

10 €

on Top:

gebackene oder gegrillte Hühnerstreifen 18 €

sautierte Garnelen (5 Stück) 25 €

VEGETARISCH

gegrillter Almenland Ziegenkäse (150g) 21 €

STEIRISCHER VOGERLSALAT

mit Speck und warmen Erdäpfeln O

Vorspeise 10 € | als Beilage 7,90 €

auf Wunsch auch gerne vegan!

VEGAN

Hauptspeisen

FILETSTEAK VOM PÖLLAUTALER JUNGRIND

mit leichter Pfeffersauce oder cremiger Kräuterbutter „Café de Paris“,
dazu servieren wir mediterranes Ofengemüse und Erdäpfel G,L,O

150g 34 € | 220g 41 € | 300g 49 €

ZWIEBELROSTBRATEN VOM HEIMISCHEN JUNGRIND

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

24,50 €

SCHWEINSMEDAILLONS IM ROHSCHINKENMANTEL

mit Topinambur-Creme und Kroketten A,C,L,O,G

24 €

GEBRATENE HÜHNERBRUST SUPRÊME

mit cremigen Bärlauch-Gnocchi und Balsamico-Radieschen A,C,O

24 €

DREIERLEI VOM GRILL

Filets vom heimischen Jungrind, Schwein und Huhn,
mit mediterranem Ofengemüse, Erdäpfeln und Kräuterbutter G,L,O

24 €

GEBRATENES FILET VOM STEIRISCHEN WELS

mit Rotwein-Fenchel, Polenta und Camelina-Öl D,G,L

29 €

CALAMARI VOM ROST

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

23,50 €



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 Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren A,C,G

18,50 €

1/2 AUSGELÖSTES STEIRER-BACKHENDL MIT PREISELBEEREN

und Vogerlsalat A,C,G,O

18 €

Vegetarisch / Vegan

GEBACKENES KÜCHLEIN VON DER FERMENTIERTEN STECKRÜBE

mit Hirse, gebratenen Lauchzwiebeln und Kresse L,O

18,50 €

VEGAN

MAUTHNERS GEBACKENE AUSTERNPILZE

mit Limetten-Mayonnaise und Vogerlsalat A,C,G

20 €

VEGETARISCH

KITCHARI

Ayurvedischer Detox-Klassiker mit Reis, Linsen Pak Choi, verfeinert mit Curry L,F

19 €

VEGAN

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-KÄSEKNÖDEL

mit pikantem Wurzelgemüse und Pesto A,C,G,L

19 €

VEGETARISCH



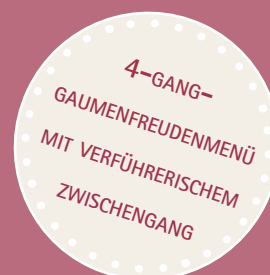
Lassen Sie sich auf unsere Gerichte ein, die wir der vegetarisch-veganen Kreativküche widmen. Begleitet, unterstützt und inspiriert wurde unser Team von der Genussköchin Tina Lamm mit ihrer Expertise und ihrer Leidenschaft für nachhaltige, kreative Pflanzenküche.



Dinner 4 Two

...für Romantiker und besondere Anlässe zu Zweit! Gönnen Sie sich ein genussvolles, romantisches Abendessen zu zweit und freuen Sie sich auf verführerische Zutaten.

Einladender Preis für zwei Personen mit 1 Flasche Qualitätswein: € 155,00



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 €

MOHN-HIMBEER-LAGERFEUER

Himbeerparfait mit Joghurt-Espuma, Mohnsponge, weiße Schokolade A, C, G

11 €

CRÈME BRÛLÉE

mit Kokos-Mousse, Sauerkirschen und Marzipan-Hippen C,G,H

9,50 €

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

mit warmer Schokosauce, Pistazien-Ganache und Maracuja-Gel A,G,C,H, F

9,50 €

PEKANNUSS-MOUSSE

mit Karotten-Orangen-Zimtküchlein, Nusspraliné und Nougatsauce A,H

9,50 €

VEGAN

OCHENSBERGERS APFELSTRUDEL

A,C,G,H

6 € | mit Vanilleis 8 €



Eis & Kaffeespezialitäten

EISKAFFEE

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

9 €

KAFFEE STEIERNES

Espresso mit Kürbiskernlikör, Schlagobers und gerösteten Kürbiskernen G

6 €

KAFFEE AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleis G

6 €



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 Ochensbergers 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 45 €

abends ab 17 Uhr 37 €



Weinbauernabend 27.03.2026

mit dem Weingut Grill
aus Kranach, Südsteiermark

Kommentierte Verkostung von 6 ausgewählten Weinproben mit
korrespondierendem 6-gängigen Gourmetmenü auf BarrelArt.

Beginn: 19 Uhr

Preis pro Person: 79 €

Kulinarische Lesung mit Herbert Dutzler

Herbert Dutzler begeistert als Autor mit seinen warmherzig erzählten,
humorvollen und fein beobachteten Kriminalromanen.
Seine Gasperlmaier-Reihe hat ihn zu einem der beliebtesten
österreichischen Krimiautoren gemacht.

11. April | Beginn: 18 Uhr

Lesung + 3-Gang-Menü Preis pro Person: 57 €



Ein Dankeschön, das man schmecken kann

Für unsere beliebten kulinarischen Veranstaltungen und
Weinbauernabende haben wir den Preis ganz bewusst
genussvoll niedrig angesetzt.

Statt in große Werbekampagnen zu investieren, schenken wir
diesen Abend lieber Ihnen – unseren treuen Gästen.
Ein kleines Dankeschön für Ihre Wertschätzung, Ihre
Wiederkehr und für viele gemeinsame Genussmomente
im Garten-Hotel.

Online-Tischreservierung

