



SCHLOSS KAPFENSTEIN

Küchenannahme

Donnerstag – Samstag
12 – 14.30 Uhr und 17.30 – 19.30 Uhr

Sonn- und Feiertage
12 – 14.30 Uhr

Vorspeisen und Suppe

Schloss-Tapas – Vorspeisen-Schmankerln

- Leberparfait auf Apfel-Sellerie Salat (Allergene: Ei, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sulfite) 4,80
Sülzchen auf Käferbohnen (Allergene: Ei, Sellerie, Senf, Sulfite) 4,50
Backhendl auf Erdäpfelsalat (Allergene: Gluten, Ei, Milch, Sellerie, Senf) 5,00
Vulcano-Schinken & Schafkäse im Speck (Allergene: Milch, Senf, Sulfite) 6,50

Herbstlicher Salat mit Birnenspalten, Walnüssen und Weizer Schafkäse
(Allergene: Milch, Sellerie, Senf, Sulfite) 12,50

„Seeviche“ – Seesaibling von der Fischzucht Schlein mit Joghurt, Gurke und Dill
(Allergene: Milch, Sellerie, Senf, Sulfite) 13,50

Beef Tatar vom österreichischen Rinderfilet, dazu marinierte Schwammerl und Trüffelbutter
(Allergene: Milch, Senf, Sellerie, Sulfite) 14,50

Kapfensteiner Backhendlsalat - knusprig gebackene Hühnerfiletstücke
auf steirischem Salat mit Käferbohnen, Erdäpfel und Blattsalat
Laktose frei - (Allergene: Gluten, Ei, Sellerie, Senf) 17,50 / 14,50

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten **oder** Grießnockerl
(Allergene: Gluten, Ei, Milch, Sellerie, Sulfite) 5,80 / 6,80

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl
(Allergene: Milch, Sellerie, Sulfite) 7,00



SCHLOSSHOTEL UND HERRENHÄUSER
IN ÖSTERREICH
UND DEN EHEMALIGEN KRONLÄNDERN

Hotel Restaurant | Schloss Kapfenstein Betrieb GmbH | A 8353 Kapfenstein 1 | Steiermark

Telefon +43(0)3157-300 30-0 | Fax +43(0)3157-300 30-30 | hotel@schloss-kapfenstein.at | www.schloss-kapfenstein.at

Firmenbuchnummer: FN 220593 b | UID-Nr.: ATU 54258805



SCHLOSS
STRASSE
THE CASTLE BOY



SCHLOSS KAPFENSTEIN

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken von Kalb
mit Preiselbeeren, dazu Erdäpfelsalat **oder** Butterreis **oder** Pommes frites
Laktose frei - (Allergene: Gluten, Ei, Butterschmalz, Sellerie, Senf) 28,00

„Wild Polpetti“
hausgemachte Pasta mit Fleischbällchen vom Kapfensteiner Reh in Tomatensoße geschmort
(Allergene: Gluten, Ei, Milch, Sellerie, Sulfite) 25,50

Rote Rüben Knödel auf gebratenen Steinpilzen, Nussbutter und Asmonte
(Allergene: Gluten, Ei, Milch, Sellerie, Sulfite) 19,50

Cremiges Steinpilz-Risotto
(Allergene: Milch, Sellerie, Sulfite) 18,50

Gebratener Zander auf Kürbiscrème, buntem Gemüseragout und Kürbiskernöl
(Allergene: Milch, Nüsse, Erdnüsse, Sellerie, Sulfite) 27,50

Knuspriger Schweinebauch, dazu Riesling Kraut und Grammelknödel
(Allergene: Gluten, Ei, Milch, Sellerie, Sulfite) 26,00

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“, dazu Butterspätzle und Sauerrahm
(Allergene: Gluten, Ei, Milch, Sellerie, Sulfite) 27,50

Ossobuco vom Weizer Lamm, auf cremiger Polenta, Bohnenratatouille und Salbei-Gremolata
(Allergene: Milch, Sellerie, Sulfite) 28,50

Desserts

Weißes und dunkles Schokoladen Mus mit Weichselragout
(Allergene: Ei, Milch, Nüsse, Sulfite) 9,50

Crème brûlée – gebrannte Vanillecrème mit Mangoragout
Gluten frei - (Allergene: Ei, Milch, Sulfite) 10,50

Schwarzwälder Kirsch Torte im Glas
(Allergene: Gluten, Ei, Milch, Sulfite) 6,50

Zwetschkenknödel in Zimt-Butterbrösel, dazu Ragout und Vanilleeis
(Allergene: Gluten, Ei, Milch, Sulfite) 12,50

Gedeck: Mittag 3,00 / Abend 4,00

Stand 25.09.2026

wir möchten darauf hinweisen, dass es zu Änderungen kommen kann