



HERZLICH WILLKOMMEN
ZU IHRER

NATUR - ZEIT

14:00 – 17:30

*Mach die Augen auf, schau nach vorne
und sieh das Wunderbare.
Lass dir frischen Wind um die Nase wehen
- Johann Steinwender -*

UNSERE
NACHMITTAGS
KARTE





NATUR – ZEIT



SLOW FOOD – FRÜHSTÜCK

Starten Sie energiegeladen in den Tag mit hochwertigen, hausgemachten Spezialitäten vom Schloss Bauernhof, sowie regionalen Produkten von unseren Bauern und Partnern. Bio Fairtrade Kaffee, Bio-Tees, frische Säfte und Eier nach Wunsch runden den perfekten Tagesbeginn ab.



Montag – Sonntag / 07:30 – 10:00

Erwachsener	€ 22,50
Kinder	€ 15,00
Mitarbeiter/innen Card	- 50% € 11,00

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein.

Slow Food wurde im März 1986 in Rom, Italien, ins Leben gerufen, als die Eröffnung eines Schnellrestaurants in der Nähe der Spanischen Treppe landesweite Proteste auslöste. Diese symbolische Ankunft der Homogenisierung an einem Ort, der so reich an Geschichte und Kultur ist, überzeugte Carlo Petrini und die anderen Gründer der Bewegung davon, dass es an der Zeit ist zu handeln, und so wurde die Slow-Food-Bewegung geboren.



Slow Food®





NATUR – ZEIT



RINDSUPPE *oder* KLARE GEMÜSESUPPE

Frittaten – Schnittlauch

€ 6,00

WIENER SCHNITZEL

Preiselbeeren – Petersilerdäpfel – Zitrone

Kalb € 22,70 Hausschwein € 15,70

SPINATKNÖDEL

Tomatensauce – Pecorino – Kräuter

€ 17,90

CRÈME BRÛLÉE

Holunderblüten Eis

€ 9,50

HAUSGEMACHTER KUCHEN

Schlagobers

€ 6,50





NATUR – ZEIT



SLOW FOOD TRAVEL EISBECHER

3 Kugeln Eis – Schlagobers

€ 7,00

SCHLOSS KAFFEE

Vanilleeis – San Giusto Cafe – Schlagobers

€ 8,80

LERCHENHOF BECHER

Minzeis – Schokoladeneis – Eierlikör – Schlagobers

€ 9,40

WODLEY BECHER

Vanilleeis – heiße Beeren – Schlagobers

€ 9,40

SCHLOSSHERREN – BOHNE

Espresso – 1 Kugel Vanilleeis – Schlagobers

€ 5,50

Unser Schloss Team informiert Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten





NATUR – ZEIT



HAUSGEMACHTER EISTEE

Bio Honig – Aroniabeere – Bio Hanf

Eistee 0,33 l € 4,70

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Gartenminze / Ribisel / Holunder–Zitrone / Rose

Limonade 0,2 l € 3,50

0,4 l € 4,70

APERITIF

FROHsecco / Fam. Frohner 0,1 l € 4,70

Schlossecco / Fam. Schlosser 0,1 l € 4,70

Prosecco Valdobbiadene 0,1 l € 4,70

Uhudler Vodka - Tonic 0,2 l € 9,90

Campari Soda 3 cl € 5,50

Campari Orange 3 cl € 5,50

Campari Sommer(Prosecco) € 6,50

Martini bianco 0,1 l € 4,90

Sherry, fino dry 5 cl € 4,90

Portwein Porto Ruby 5 cl € 4,90

Aperol-Spritz € 5,50

Veneziano € 5,50

Hugo € 5,50

Spritzer € 3,70





NATUR – ZEIT



Alkoholfreie – GETRÄNKE

Apfel – Karotte / <i>Fam. Frohner</i>	0,2 l	€ 3,70
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	€ 3,70
Apfelsaft gespritzt	0,4 l	€ 4,70
Fanta, Sprite, Spezi, Cola	0,2 l	€ 3,50
Coca Cola Flasche	0,33 l	€ 3,70
Coca Cola light Flasche	0,33 l	€ 3,70
Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	€ 3,70
Almdudler	0,33 l	€ 3,70
Soda Zitrone	0,2 l	€ 3,20
Soda Zitrone	0,4 l	€ 4,50
Kombucha	0,25 l	€ 5,20
Mineralwasser	0,33 l	€ 3,30
Marillen Saft	0,2 l	€ 3,70
Johannisbeere Saft	0,2 l	€ 3,70
Orangensaft	0,2 l	€ 3,70
Kärntner Eistee	0,33 l	€ 3,90

Es ist unser Anliegen, Ihnen eine besondere und entspannte Zeit zu bereiten. Qualität, Gastfreundschaft, Wissen und Persönlichkeit liegen uns am Herzen und machen uns zu dem was wir sind.

Steinwender's





NATUR – ZEIT



Fair Trade – TRINKSCHOKOLADE

Trinkschokolade (Milch)	Tasse	€	3,70
Trinkschokolade mit Schlag	Tasse	€	3,90
Trinkschokolade mit Rum	Tasse	€	5,70

Fairtrade verbindet Konsumentinnen und Konsumenten, Unternehmen und Produzentenorganisationen und verändert Handel(n) durch bessere Preise für Kleinbauernfamilien, sowie menschenwürdige Arbeitsbedingungen für Beschäftigte auf Plantagen in Ländern des globalen Südens.

Fairtrade ist das Einzige und beste ethische und soziale Zertifizierungssystem, das auch wirklich sicherstellt, dass Veränderungen auf sozialer, ökologischer und Ökonomischer - und somit auf Menschlicher Ebene stattfinden.“





NATUR – ZEIT



San Giusto – CAFÉ

Melange (mit Milchschaum)	€ 3,50
Verlängerter (mit kalter Milch)	€ 3,20
Großer Brauner (mit kalter Milch)	€ 4,90
Kleiner Brauner (mit kalter Milch)	€ 2,70
Espresso/Ristretto (kurz, schwarz)	€ 2,50
Cappuccino (mit Milchschaum)	€ 3,50
Kaffee Latte	€ 3,90
Schlossherren-Bohne/Affogato al caffè	
Espresso & Vanilleeis	€ 5,50
Irish Coffee	€ 10,50

Sonnentor – BIO TEE'S

“Slow Food” Kräuter	Kanne	€ 5,50
Bio Tee	Tasse	€ 3,20
Schwarz, Pfefferminz, Grün Kamille, Früchte, Kräuter		
Bio Tee mit Milch/Zitrone		€ 3,50
Bio Tee mit Rum/Schnaps		€ 5,50





NATUR – ZEIT



Gösser – BIER

Zwickel naturtrüb vom Fass	0,33 l	€ 4,70
Zwickel naturtrüb vom Fass	0,5 l	€ 5,70
Märzen vom Fass	0,5 l	€ 5,10
Märzen vom Fass	0,33 l	€ 3,90
Märzen vom Fass, Pfiff	0,2 l	€ 3,00
Radler	0,5 l	€ 5,10
Radler	0,33 l	€ 3,90
Gösser "Naturgold" alkoholfrei	0,5 l	€ 5,10

Loncium – BIER

Gaitaler Weisse vom Fass	0,5 l	€ 5,30
Gaitaler Weisse vom Fass	0,33 l	€ 4,30

Biermanufaktur Loncium

Was vor mittlerweile bald 15 Jahren in Oma's Suppentopf im kleinen Rahmen begann, wuchs in den letzten Jahren zu einer der innovativsten und "craftigsten" Kleinbrauereien Österreichs. LONCIUM, der altkeltische Name des Ortsteils Mauthen, im schönen Kärntner Gailtal, steht heute für Braukunst auf höchster Stufe. Die Manufaktur rund um die Gründer Klaus Feistritzer und Alois Planner hat sich von Anbeginn darauf konzentriert keine 08/15 Biere zu produzieren, sondern dem Gerstensaft das gewisse Etwas einzuhauchen. Führungen, Verkostungen und Brauseminare runden das vielfältige Angebot dieser Manufaktur in Österreichs erster Slow Food Travel Region ab.





NATUR – ZEIT



WEISSWEINE – GLASWEISE

Hauswein „Grüner Veltliner“ <i>Weingut Frohner/Großinzersdorf</i>	1/8 l	€ 3,90
Welschriesling <i>Weingut Frohner/Großinzersdorf</i>	1/8 l	€ 4,70
Weißburgunder <i>Weingut Stelzl/Leutschach</i>	1/8 l	€ 5,20
Sauvignon blanc <i>Weingut Stelzl/Leutschach</i>	1/8 l	€ 5,70
Chardonnay <i>Johanneshof Reinisch, NÖ</i>	1/8 l	€ 5,70
Roter Veltliner <u>Demeter</u> <i>WG Wimmer-Czerny, Fels am Wagram/NÖ</i>	1/8 l	€ 5,90



Slow Food®

Der Rote Veltliner gilt als eine der europäischen Ur-Sorten und ist doch nur mehr auf ganz kleinem Raum vorzufinden. Daher haben sich zehn österreichische Bio-Winzer/innen zusammengetan, um dem Roten Veltliner die verdiente Aufmerksamkeit zurückzugeben: die Slow Food Gemeinschaft "Roter Veltliner Donauterrassen". Nur 0,4 % der österreichischen Weingärten sind dem Roten Veltliner gewidmet. Das liegt daran, dass die Rebsorte sehr anspruchsvoll ist und anfällig für Pilzkrankheiten.

Seine genau Herkunft und seine Abstammung sind immer noch ungeklärt. Obwohl es der Name vermuten lässt ist der Rote Veltliner nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt. Dafür ist die umtriebige Rebsorte Elternteil der österreichischen Rebsorten Neuburger, Rotgipfler und Zierfandler.

Die ausgebauten Weine sind edel und aromatisch, im Aromenspektrum findet man sowohl Noten von Steinobst als auch exotischere Aromen von Südfrüchten.





NATUR – ZEIT



ROTWEINE – GLASWEISE

Hauswein „Zweigelt“ <i>Weingut Dockner/Höbenbach</i>	1/8 l	€ 3,90
Blaufränkisch DAC <i>Weingut Gager/Deutschkreuz</i>	1/8 l	€ 5,50
Merlot <i>Cantina Saccheto, Veneto</i>	1/8 l	€ 5,20
Cuvé Dock <i>Zweigelt – Cabernet Sauvignon Weingut Dockner/Höbenbach</i>	1/8 l	€ 5,20
Appassimento <i>Acienda Agricola Negra/Valpolicella</i>	1/8 l	€ 6,50

Appassimento

„appasire“ bedeutet im Italienischen soviel wie "verwelken" bzw. "welk werden lassen". Nur Trauben, die zu 100 Prozent unversehrt und gesund sind, sind für diese Methode geeignet. Die Trauben werden früh gelesen, um die Weinsäure zu erhalten. Nach der Ernte kommen sie direkt auf spezielle Gestelle, Strohmatten oder in Holzkisten und werden auf Dachböden, in Lagerräumen oder direkt unter freiem Himmel getrocknet. Je mehr Wasser die Beeren verlieren, desto konzentrierter werden Zuckergehalt und Aromen. Und genau das zeichnet einen Appassimento-Wein aus.

Die Beeren verlieren bei dem so genannten Appassimento-Verfahren 50 % ihres Gewichts. Wichtig ist, dass die Trauben während dieses Prozesses gut durchlüften, damit sie nicht schimmeln. Danach findet eine ganz normale Vinifikation statt. Hier ist meistens der Reifungsprozess in Holzfässern zusätzlich prägend. Das Ergebnis sind dann sehr vollmundige und kraftvolle Weine, die saftige Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen sowie eine feine Würze haben.





NATUR – ZEIT



GIN – TONIC

Blue Gin / <i>Distillerie Reisetbauer</i>	0,2 l	€ 9,50
Tonic		
Wacholder Gin / <i>Distillerie Puchas</i>	0,2 l	€ 10,50
Tonic		
Gin Mare / <i>Marc und Manuel Jr. Giró.</i>	0,2 l	€ 12,50
Tonic		

Gin Mare

Wenn man so will, ist der Gin Mare ein Geschenk. Nicht nur für die Gin-Liebhaber, von denen es scheinbar jede Woche mehr gibt, sondern auch für Marc und Manuel Jr. Giró. Die beiden Spanier bekamen von ihrem Großvater quasi einen eigenen Gin geschenkt. Zumindest die Leidenschaft, einen eigenen Wacholder-Schnaps zu kreieren. Großvater Manuel Giró Senior etablierte sich bereits in den 1940er Jahren als Gin-Brenner im spanischen Katalonien. Es dauerte jedoch eine ganze Weile, bis auch die Enkel das perfekte Rezept für ihren Gin ausgetüfelt haben. Die Familie Giró war in der gesamten Region schon lange kein Unbekannter mehr, wenn es um das Spirituosen-Business geht. Schon 1835 wurde das Familienunternehmen MG gegründet, heute wird es in fünfter Generation betrieben, noch immer am selben Ort. Die MG Destilerias sitzt in Vilanova, einer herrlichen und modernen Stadt an Spaniens Costa Dorada. Die Familien-Destillerie befindet sich in einer alten Klosteranlage, wo sich einst Mönche bei Bedarf versteckten. Der Gin Mare versteckte sich auch noch einige Jahre, bis er 2010 seine Geburtsstunde erlebte.





NATUR – ZEIT



EDELBRÄNDE AUS ÖSTERREICH

Wiesenkräuter	2 cl	€	3,90
Bergheimat	2 cl	€	3,90
<i>Ewald Stöffle/Radnig – Hermagor</i>			
Grappa Mandorf	2 cl	€	4,50
<i>Weingut Holzfeind/Mandorf – Gailtal</i>			
Zwetschke	2 cl	€	5,70
Quitte	2 cl	€	7,70
<i>Destillerie Pfau/Klagenfurt</i>			
Weinbrand	4 cl	€	9,00
<i>Weingut Köck/Feldkirchen</i>			
Marille	2 cl	€	5,40
Grafensteiner Apfel	2 cl	€	5,70
<i>Destillerie Hämmerle/Vorarlberg</i>			
Rum “Bourbon 15Y”	4 cl	€	12,80
Uhudler Vodka	4 cl	€	7,90
<i>Destillerie Puchas/Burgenland</i>			

BRÄNDE

Obst-Hausbrand	2 cl	€	3,30
Williamsbrand	2 cl	€	3,30
Marillenbrand	2 cl	€	3,30





NATUR – ZEIT



INTERNATIONAL

Grappa Piave	2 cl	€	4,50
Gurktaler Alpenkräuter	2 cl	€	3,20
Fernet branca	2 cl	€	4,20
Ramazotti, Averna	4 cl	€	5,00
Remy Martin	4 cl	€	8,90
Hennessy	4 cl	€	9,90
Ballantines Whisky	4 cl	€	7,50
Chivas Regal Whisky	4 cl	€	10,00
Glenfiddich Malt Whisky	4 cl	€	12,00
Zacapa Ron	4 cl	€	9,50
Baileys	4 cl	€	5,00
Amaretto	4 cl	€	5,00

Digestif

Die Bedeutung des Digestifs ist abschließender Natur: Er soll nach dem Essen die Verdauung fördern. Oft enthalten die Drinks Bitterstoffe, die die Magensäureproduktion erhöhen und so den Verdauungsprozess unterstützen.





NATUR – ZEIT



PROSECCO – SEKT – CHAMPAGNER

Frosecco <i>Weingut Karl Frohner, Großinzersdorf, NÖ</i>	0,75 l	€ 29,00
Schlossecco Rosé <i>Winzerhof Schlosser, Sitzendorf, NÖ</i>	0,75 l	€ 32,00
Prosecco Millesimato <i>Andreas Keller, Italien</i>	0,75 l	€ 29,00
Welschriesling Brut <i>Weingut Szigeti, Gols</i>	0,75 l	€ 38,00
Champagne Brut Béatrice Baron Prestige <i>Baron Albert, Charly sur Marne, Champagne</i>	0,75 l	€ 93,00

WEIN AUS KÄRNTEN

Gemischter Satz Oachkatzl alpenwein <i>TrippelGUT, Feldkirchen Mittelkärnten</i>	0,75 l	€ 42,00
Cabernet Blanc <i>Werner Holzfeind, Mandorf im Gailtal</i>	0,50 l	€ 33,00
Chardonnay <i>Vinum Virunum KG, St. Veit/Glan</i>	0,75 l	€ 33,00
Zweigelt Reserve <i>Vinum Virunum KG, St. Veit/Glan</i>	0,75 l	€ 47,00





NATUR – ZEIT



WEIßWEIN ÖSTERREICH

Chardonnay Gola	0,75 l	€ 47,00
<i>Weingut Wohlmuth, Kitzeck im Sausal, Südsteiermark</i>		
Kalkstein Chardonnay BIO	0,75 l	€ 34,00
<i>Johanneshof Reinisch, Tattendorf, NÖ</i>		
Roter Veltliner	0,75 l	€ 43,00
<i>Weingut Setzer, Hohenwart, NÖ</i>		
Roter Veltliner „Fels am Wagram“	0,75 l	€ 35,00
<i>Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, NÖ</i>		
Grauburgunder Vulkanland DAC	0,75 l	€ 39,00
<i>Weingut Krispel, Hof bei Straden, Südsteiermark</i>		
Grüner Veltliner Federspiel	0,75 l	€ 43,00
<i>BIO-Weingut Nikolaihof, Fam. Saahs, Mautern, Wachau, NÖ</i>		
Grüner Veltliner STRASS	0,75 l	€ 37,00
<i>Weingut Weixelbaum, Strass, NÖ</i>		
Riesling Urgestein Kremstal DAC	0,75 l	€ 43,00
<i>Weingut Nigl, Senftenberg, Kremstal, NÖ</i>		
Sauvignon blanc	0,75 l	€ 34,00
<i>Weingut Stelzl, Schloßberg, Südsteiermark</i>		
Weissburgunder	0,75 l	€ 31,00
<i>Weingut Stelzl, Schloßberg, Südsteiermark</i>		
Welschriesling	0,75 l	€ 28,00
<i>Weingut Karl Frohner, Großinzersdorf, NÖ</i>		
Gelber Muskateller	0,75 l	€ 41,00
<i>Weingut Tschermonegg, Glanz a. d. Weinstraße, Südsteiermark</i>		





NATUR – ZEIT



ROTWEIN ÖSTERREICH

Blaufränkisch <i>Weingut Gesellmann, Deutschkreuz, Burgenland</i>	0,75 l	€ 44,00
Blaufränkisch klassik <i>Weingut Gager, Deutschkreuz, Burgenland</i>	0,75 l	€ 33,00
Cuveé Dock „Göttweig“ <i>(Pinot Noir/St. Laurent)</i> <i>Weingut Josef Dockner, Höbenbach, Kremstal, NÖ</i>	0,75 l	€ 31,00
Opus Eximium <i>(Blaufränkisch/Zweigelt/St. Laurent)</i> <i>Weingut Gesellmann, Deutschkreuz, Burgenland</i>	0,75 l	€ 59,00
Heideboden nittnaus BIO <i>(Zweigelt/Merlot/Blaufränkisch)</i> <i>Anita & Hans Nittnaus, Gols, Neusiedlersee, Burgenland</i>	0,75 l	€ 47,00
Ried Rosenberg Carnuntum <i>(Zweigelt/Merlot/Blaufränkisch)</i> <i>Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, NÖ</i>	0,75 l	€ 69,00
Redmont carnuntum Barrique <i>(Zweigelt/Merlot/Blaufränkisch)</i> <i>Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, NÖ</i>	0,75 l	€ 49,00
St. Laurent <i>Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland</i>	0,75 l	€ 44,00
Zweigelt Classic Bio <i>BIO-Rotweingut Iby, Horitschon, Burgenland</i>	0,75 l	€ 34,00
Jamek Rosé <i>Weingut Jamek, Joching, Wachau</i>	1 Lit.	€ 37,00





NATUR – ZEIT



RARITÄTEN AUS ÖSTERREICH

Schwarz Rot, 20 <u>Barrique</u>	0,75 l	€ 79,00
<i>Zweigelt</i>		
<i>Weingut Schwarz, Andau, Burgenland</i>		
Grüner Veltliner <u>Smaragd Bergdistel</u>	0,75 l	€ 58,00
<i>Weingut Tegernseerhof, Unterloiben, Wachau</i>		
Roter Veltliner „<u>Alte Reben</u>“ <u>Demeter</u>	0,75 l	€ 44,00
<i>Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, NÖ</i>		
Pinot Noir <u>Hengstberg, 19</u>	0,75 l	€ 139,00
<i>Weinmanufaktur Clemens Strobl, Kirchberg a. Wagram</i>		
Sauvignon Blanc, <u>Ried Mariengarten, 18</u>	0,75 l	€ 43,00
<i>Weingut Stelzl, Schloßberg, Südsteiermark</i>		
Beerenauslese	0,375 l	€ 34,00
<i>Weingut Feiler-Artinger, Rust, Burgenland</i>	Glas	€ 4,90

Demeter steht für konsequente Bio-Lebensmittel, die im Einklang mit der Natur erzeugt werden. Aufgrund der lebendigen Kreislaufwirtschaft gilt Demeter-Landwirtschaft als nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung und geht weit über die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung hinaus.

Demeter-Landwirt:innen gehen sorgsam mit dem Land und den Tieren um, die ihnen anvertraut sind. Sie gestalten Landschaft bewusst, lebenswert und nachhaltig.





NATUR – ZEIT



WEIßWEIN INTERNATIONAL

Pinela Lanthieri	0,75 l	€ 37,00
<i>Weingut VIPAVA 1894, D.O.O. Primorska (Adria Küstenland), Slowenien</i>		
Chablis ACP	0,75 l	€ 54,00
<i>Comaine Vocoret et Fils, Chablis, Bourgogne, Frankreich</i>		

CABRIO – HOTEL



Willkommen im 1. Cabrio-Hotel im Alpe-Adria-Raum!
Wenn Sie unter Ferien „sich wohl fühlen“ verstehen, so bietet Ihnen unser kleines Schlosshotel – mit seinen vielen romantischen Plätzen zum Genießen – den richtigen Rahmen... Nach einer kleinen Laufrunde durch den nahen Gösseringgraben, gemütlich auf der sonnigen Terrasse frühstücken und am Abend bei romantischem Kerzenlicht und „ausgezeichneter“ Kulinarik den Tag ausklingen lassen...
Tauchen Sie ein in das Erbe der ältesten Rallye der Welt auf unseren Tagestouren durch den Alpen-Adria Raum. Starten Sie direkt vor dem Schlosstor und erleben Sie die Schönheit der bekanntesten Alpenpässe. Entdecken Sie die faszinierende Kultur- und Bergwelt der 3-Länder-Region.





NATUR – ZEIT



ROTWEIN INTERNATIONAL

Appassimento <i>Acienda Agricola Negrar, Negrar, Valpolicella, Italien</i>	0,75 l	€ 39,00
Vernari Merlot DOC <i>Weingut Marco Felluga, Farra d'Isonzo, Collio, Italien</i>	0,75 l	€ 45,00
Merlot La Cortigiana Veneto IGT <i>Cantine Sacchetto, Trebaseleghe, Italien</i>	0,75 l	€ 31,00
MASI Brolo Campofiorin Rosso del Veronese IGT <i>Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella, Italien</i>	0,75 l	€ 49,00
Barbera D'Alba DOC <i>Andrea Oberto, La Morra, Piemont, Italien</i>	0,75 l	€ 49,00
Barolo DOC <i>Carlo Revello & Figli, La Morra, Piemont, Italien</i>	0,75 l	€ 78,00
Chateau Barreyre ABC <i>(Merlot/Cabernet Sauvignon) Lestiac, Bordeaux, Frankreich</i>	0,75 l	€ 48,00
Roda Reserva Rioja DOCa <i>Bodegas Roda, Haro, Spanien</i>	0,75 l	€ 65,00





NATUR – ZEIT



KRAFTPLATZ SCHLOSS LERCHENHOF

Inmitten ursprünglicher Natur befinden sich, mit ihrer Einfachheit unsere Platz'In des Kraftplatzes. Sie sind Lebensraum und Rückzugsort für zahlreiche Lebewesen. Sie sind aber auch ein Ort der Erholung und des Bewusstseins und werden mit Respekt gegenüber der Umwelt nachhaltig bewirtschaftet.



Mit seinen 14 Hektar rundum das Schloss Lerchenhof, ist unsere Philosophie sichtbar und erlebbar. Die benötigte Energie wird im eigenen Wasserkraftwerk und der hauseigenen Mikronetzanlage produziert. Am eigenen Schloss Bauernhof werden viele Lebensmittel in Bio Qualität selbst hergestellt. In unserer Naturküche werden diese mit Kompetenz und Hingabe veredelt. Vielseitige Freizeitaktivitäten, Ruhe und ursprüngliche Natur ermöglichen einen Urlaub mit gutem Gewissen

Für besondere Genussmomente holt Euch euren persönlichen Picknickkorb von uns.





NATUR – ZEIT



HOTEL SCHLOSS LERCHENHOF

Unser Hotel Schloss Lerchenhof bieten neben einer einzigartigen Küchenkultur mit eigenen und regionalen Produkten, 20 komfortable Zimmer in drei verschiedenen Kategorien.



Inmitten einer grünen Oase mit Naturschutzgebieten, eigener grüner Energieversorgung, unserem Schloss Bauernhof und einem umfassend nachhaltigen Konzept, setzen wir uns aktiv dafür ein, Ihnen nicht nur einen erholsamen Urlaub zu ermöglichen, sondern auch eine umweltfreundliche und zukunftsfähige Erfahrung inmitten der Natur zu bieten.



Mit einem Wellnessbereich, einer Bibliothek, dem Schloss Bauernhof mit eigener Veredelung in Kombination mit Slow Food, sowie dem Kraftplatz mit seinen vielen verschiedenen Aktivitätsmöglichkeiten, bietet unser Schloss ein perfektes rundum Angebot.

Wir sind mit den EU-Ecolabel und dem österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet und gelten als einer der nachhaltigsten Betriebe Europas. Wir bieten damit ein einzigartiges, kreislauforientiertes Urlaubserlebnis.





NATUR – ZEIT



HOFLADEN „SCHATZKAMMER“

Für all jene, denen Qualität und die Region am Herzen liegt! Klein und leicht überschaubar jedoch mit besten Produkten - alle per Hand und mit viel Liebe zubereitet - präsentiert sich unsere Schatzkammer im Innenhof des Schloss Lerchenhof. Handwerk und Liebe werden zum Genuss! Und diesen Genuss gibt es von Montag - Sonntag, von 8 - 20 Uhr zum mit nach Hause nehmen. Unter dem Motto "Gutes für Daheim" lagern in der Schatzkammer unsere eigenen



landwirtschaftlichen Produkte wie Speck, Würstel, Salami, Leberwurst uvm. Täglich im Sortiment gibt es unser Schloss Brot aus reinem Roggensauerteig. Das Getreide kommt natürlich vom eigenen Schloss Bauernhof. "Lerchenhof-Convenience" - so nennen sich die vom Schlossherrn täglich und persönlich zubereiteten Halbfertigspeisen zum Mitnehmen. Ergänzt wird das Angebot durch jede Menge verschiedener Produkte aus unserer Region und darüber hinaus.





NATUR – ZEIT



TAKE AWAY

Wenn Euch einmal nicht zum Kochen zu Mute ist könnt Ihr jederzeit gerne – auf Vorbestellung während unserer Küchenöffnungszeiten – essen zum Mitnehmen bestellen.

PICKNICK

Genuss im Grünen, oder mit unseren E-Vespas auf Ausfahrt mit einem entspannten Picknick im Gebäck. Lasst Euch von uns ein einzigartiges Picknick vorbereiten und genießt eure wertvolle Zeit an besonderen Orten. Wir empfehlen Euch gerne ein paar geheimnisvolle Plätze.

- Auf Vorbestellung während unserer Küchenöffnungszeiten -

Picknickkorb – Natur_Frühstück Korb € 42,00

Roggen-Sauerteigbrot/Bauernbutter/Gailtaler Speck/
Bauernschinken/Gailtaler Almkäse/Eier hartgekocht/Topfen/
Gemüse/Joghurt/Müsli hausgemacht/saisonales Obst/
saisonaler Fruchtsaft/Kaffee

Picknickkorb – Natur_Genuss Korb € 48,00

Roggen-Sauerteigbrot/ Bauernbutter/Gailtaler Speck/
Bauernschinken/Leberwurst/Gailtaler Almkäse/Gemüse/
saisonales Obst/Kuchen/saisonaler Fruchtsaft/
Flasche Szigeti Welschriesling Sekt

Unsere Picknickkörbe sind immer für 2 Personen bestückt. Sie beinhalten Decke, Geschirr & Besteck. Ein Einsatz von € 20,00 wird bis zur Rückgabe unsererseits einbehalten.





NATUR – ZEIT



GESCHICHTLICHER STECKBRIEF

1848 - 1980

1848 der Lerchenhof wurde als herrschaftlicher Gewerkesitz und Residenz des jungen Industriellen Julius Emanuel Wodley erbaut

1880 das Schloss gelangte durch eine beispiellose Liebesgeschichte in Besitz der Familie Steinwender

1898 Ende des 19. Jahrhunderts kamen die ersten Sommerurlauber damals „Sommerfrischler“ genannt. Zu dieser Zeit waren die herrschaftlich großen Zimmer einfach – aber den Bedürfnissen der Gäste angepasst.

1929 der Gesamtbesitz der Familie Steinwender wurde zwischen 2 Söhnen aufgeteilt – Johann Steinwender erbt die Lerchenhof Landwirtschaft – der Lerchenhof galt damals als landwirtschaftlicher Vorzeige-betrieb in puncto Pferdezucht bzw. Acker- und Landbau. Schulen und landwirtschaftliche Kurse brachten viele Interessierte auf den Hof.

1939 der Lerchenhof wurde als besterhaltenes, spätklassizistisches, biedermeierliches Gebäude Kärntens als „Schloß Lerchenhof“ unter Denkmalschutz gestellt.

1959 Gegenüber dem Lerchenhof wurde der Guggenberg-Lift gebaut. Im Lerchenhof eröffnete man neben der Zimmervermietung das gut bürgerliche Restaurant.

1963 Die Landwirtschaft wurde auf „Mastbetrieb“ umgestellt. Ein Schlachthof mit Verarbeitungsraum sowie eine moderne Selch wurden gebaut

1975 die Fassade des Schlosses wurde grundsaniiert

1980 der 2. Stock wurde ausgebaut – es entstanden weitere 10 Zimmer. Gleichzeitig wurden die gesamten Einrichtungen renoviert





NATUR – ZEIT



GESCHICHTLICHER STECKBRIEF

1992 - 2015

1992 neben der Österreich weiten Kooperation „Genussregion“ trat man der Organisation „Gailtaler Speck“ bei. Mit 16 weiteren Produktionsbetrieben ist der Lerchenhof einer der wenigen Betriebe, bei dem alle Produktionsschritte - vom kleinen Ferkel bis zum Veredeln in der Reifekammer - am eigenen Hof passieren. Zusätzlich entstehen hier noch jede Menge weiterer Fleischwaren. Mit der Philosophie „Gib dem Produkt Zeit“ setzt man die ersten Schritte für besondere Qualität durch Reifezeit.

1999 ein Wellness- & Wohlfühlbereich wurde errichtet

2001 gestaltete man den Hof rund um das Schloss neu. Dafür erhielt der Betrieb mehrere Auszeichnungen.

2006 Beitritt zur Kärntenweiten Wirte-Kooperationsgruppe „Spargelwirte“ – heute „Die Kärntner Aufkocher“

2007 mit dem Bau einer Hackschnitzelheizung wurde der 1. Meilenstein in punkto Autarkie gelegt

2009 Aufnahme in die Hotel-Kooperationsgruppe „Schlosshotels & Herrenhäuser“ mit rund 100 historischen Betrieben in Europa. Der Kraftplatz auf dem der Lerchenhof erbaut wurde, war der Ort und die Inspiration des im Jahre 2010 entwickelten Slogans: „Kraftplätze, wo das Besondere Tradition hat“.

2015 Gründungsmitglied der weltweit „1. Slow Food Travel - Region“. Bis heute gibt es fortlaufend Auszeichnungen für den gelebten „Slow Food“ – Gedanken.

2015

setzte man mit der Philosophie „Null Kilometer“ neue Maßstäbe für Nachhaltigkeit und Regionalität. Die Herkunft, verbunden mit bester Qualität, Fairness und Umweltschutz, steht dabei im Vordergrund





NATUR – ZEIT



GESCHICHTLICHER STECKBRIEF

2017 - 2024

2017 mit der Errichtung des Wasserkraftwerkes wurde ein weiterer Schritt in Richtung Autarkie gesetzt und eine Vision verwirklicht.

Das Schloss Lerchenhof wird das „1. Cabrio-Hotel im Alpe Adria Raum.“

2018 Dem Restaurant wird die Auszeichnung „Slow Food“ verliehen. Mit einer Bewertung von 4,5 von 5 Schnecken zählt es zu den besten Slow Food Betrieben.

2020 Der Hofladen die „Schatzkammer“ wird eröffnet.

2021 Der Kraftplatz Schloss Lerchenhof entsteht als einzigartiges Projekt. Er widerspiegelt sichtbar und erlebbar, die Philosophie und die Werte des Schlosses und der Familie Steinwender.

2023 Das gesamte Anwesen des Schloss Lerchenhof wird mit dem österreichischen Umweltzeichen und dem EU-Ecolabel ausgezeichnet. Es zählt zu einem der nachhaltigsten Betriebe in Europa.

2024 Das Schloss Lerchenhof wird im Zuge des ARAM-Projektes zum „**außergezeichneten Arbeitgeber**“ gekürt. Dabei wird sehr viel Wert auf die Zufriedenheit der Mitarbeiter, ein sinnerfüllendes Arbeitsumfeld, ein wertschätzender und fairer Umgang sowie eine äußerst hohe Lebensqualität gelegt. Durch die „Mitarbeiter Regionskarte“ bekommen die Mitarbeiter des Schloss Teams, zusätzlich Ermäßigungen oder sogar Freinutzungen vieler Einrichtungen & Angebote in der gesamten Region.





NATUR – ZEIT



ÖSTERREICHISCHES UMWELTZEICHEN

Das Umweltzeichen ist das einzige umfassend staatlich geprüfte Umweltsiegel in Österreich. Es wird für zahlreiche Produkte und Dienstleistungen vergeben und steht für besonders hohe Umwelt- und Gesundheitsverträglichkeit sowie für konsequent nachhaltige Betriebsführung und soziale Verantwortung.

Produkte & Dienstleistungen mit dem Umweltzeichen müssen eine Reihe von Umweltkriterien erfüllen und deren Einhaltung durch ein unabhängiges Gutachten nachweisen. Ausgezeichnet werden nur jene nachgewiesenen umweltschonenden Produkte & Dienstleistungen, die auch eine hohe Qualität und Gebrauchstauglichkeit aufweisen. Auf diese Weise kombiniert das Umweltzeichen hohen Umweltstandard mit Qualität und Produktsicherheit.



EU – ECOLABEL

Das EU – Ecolabel dient als wertvolles Instrument für Unternehmen und Verbraucher/innen, die sich für Umweltfreundlichkeit und Nachhaltigkeit einsetzen. Es wird an Produkte und Dienstleistungen vergeben, die im Vergleich zu ähnlichen Produkten geringere Umweltauswirkungen haben. Als nachhaltiges Öko Label soll es Verbraucher/innen dabei helfen, sowohl umweltfreundlichere als auch gesündere Produkte und Dienstleistungen zu identifizieren.

