



Schloss Wartholz zeichnet sich durch eine bewegte und historisch bedeutsame Geschichte aus. Erbaut im Stil des Historismus, wurde Wartholz nach nur 3-jähriger Bauzeit im Jahr 1872 vom Architekten Heinrich von Ferstel an den Bauherrn Erzherzog Karl Ludwig übergeben.

Gesellschaftlich bedeutend waren Karl Ludwigs Offenheit für die Bevölkerung, sowie seine Aktivitäten als Förderer von Wissenschaft, Kunst & Literatur, die Schloss Wartholz zu einem kulturellen Treffpunkt machten. 1911 wählte Karl, der Enkel des Erzherzogs, das Schloss als Wohnsitz und später als kaiserliche Residenz, wodurch es im Ersten Weltkrieg zum Mittelpunkt politischer Ereignisse wurde. Am 20.11.1912 wurde hier Otto von Habsburg als ältester Sohn Kaiser Karls & Kaiserin Zita geboren. Als letztes offizielles Ereignis gilt die Promotion der Maria-Theresien Ritter durch Kaiser Karl an dessen Geburtstag, dem 17. August 1918.

Schloss Wartholz war der Lieblingsaufenthaltort der kaiserlichen Familie und, so wie wir heute, schätzten sie die traumhafte Natur des Rax-Schneeberggebietes, die frische Luft und das glasklare Wasser.

Wir freuen uns, wenn Sie sich bei uns wohlfühlen, und weisen gern auf unser Literatursalon-Programm, sowie auf die Möglichkeit bei uns Hochzeiten und Feste durchzuführen, hin.

Herzlich, Ihre Gastgeber

Michaela & Christian Blazek



HERZLICH WILLKOMMEN

im Café-Restaurant Wartholz

Genießen Sie zeitlose Augenblicke voll Genuss, Ambiente & Kultur im Café-Restaurant Wartholz bei einer Tasse Kaffee oder einem guten Glaserl Wein. Unsere ganztägig warme Küche erwartet Sie mit traditionellen & saisonalen Kreationen, frisch gekocht mit Zutaten aus dem eigenen Garten sowie regionalen Produkten.

APERITIF

Champagner VVE Forny & Fils Grand Reserve 0,1l € 13,50

Wildveilchen-Champagner 0,1l € 14,50

Prosecco Villa Sandi il Fresco 0,1l € 3,80

FRÜHSTÜCK von 10-12 Uhr

Schlossfrühstück für zwei € 39,50

Butterbrioche, Gebäcks Korb, Butter, Marmelade, Honig, Forelle hausgeräuchert, Käse, Schinken, weiche Freilandeier, Camembert, inkl. 2 Glas Prosecco & 2 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,2l

Süßes Frühstück €6,50

Butterbrioche, Butter & Marmelade oder Honig oder Nutella

Genießer Frühstück € 10,80

Käse, Schinken, Butter & Marmelade, Gebäcks Korb A, G

Gartenfrühstück € 11,70

Körndlbrot, Frischkäse-Kräuteraufstrich, Radieschen, Paprika, Gurken & weiches Ei

Reichenauer Landfrühstück € 10,60

Bauernbrot, Speck, Zwiebel & 2 Freilandeier, inkl. 1 Glas naturtrüber Apfelsaft 0,25l

KIRA & KARO frisch gepresster Saft 0,2l € 3,90

Karotte-Apfel / Karotte-Birne

KAISERLICHES SONNTAGSFRÜHSTÜCK

*Beginnen Sie den Tag bei einem genüsslichen Sonntagsfrühstück **jeden ersten Sonntag im Monat** von 9:00 – 12:00 Uhr.*

Wir reservieren gerne einen Tisch für Sie!

TEESPEZIALITÄTEN serviert mit Kandiszucker € 3,80

Earl Grey Schwarztee mit Bergamotte

Darjeeling Estate Schwarztee aus dem Himalaya

Anastasia Schwarztee mit Bergamotte/Zitrone/Orangenblüten/Limette

English Breakfast Schwarzteemischung aus Ceylon und Assam

Quatre fruits rouges Schwarztee mit Aroma von 4 roten Früchten

Beerenauslese Holler/Aronia/Wein-& Johannisbeere/Hibiskus/Kornblumen

Chamomile Kamillenblüten

Kamingeflüster Apfel/rote Beete/Hibiskus/Hagebutte

Nussknacker Apfel/Zimt/Ananas/Mango/Papaya/Mandeln/Rote Bete

Be cool Hagebutte/Apfel/Eisenkraut/Pfefferminze/Anissamen/ Süßholz

Ingwer Apfel Apfel/Ingwer/Karottenflocken/rote Beete

Brennesseltee

Rooibos pur / Rooibos grün

Expure Addict Grüntee/Mate/Rooibos/Guarana/Grapefruit

Expure Original Grüntee/Mate/Zitronengras/Hagebutte

Boost Mate/Zimtrinde/Ingwer/Kardamom/Vanille

Thé vert à la rose Grüntee mit Rosenblättern

Algotea Grüntee/Minze/Algen

Thé vert à la menthe Grüntee/Minze

Label Impérial Grüntee/Ingwer/Kardamom/Orange/Zimt/Süßholz/Sanddornbeeren/Anis

VORSPEISEN

Beef Tartar 100g € 15,70

Butter, Toastbrot

Schafkäse vom Althammerhof € 10,80

Tomatencarpaccio, Kernöl- oder Essig-Öl-Dressing

Blattsalat oder gemischter Salat, € 5,40

Joghurt-Dressing

Lachs geräuchert, € 12,80

Honig-Senfsauce, Toastbrot

Tomaten-Büffelmozzarella (Caprese)

Baguette € 11,80

Tomatensalat € 7,20

Zwiebel, Balsamico-Dressing

SUPPEN

Tafelspitzbouillon € 5,60

Frittaten, Wurzelgemüse

Karotten-Marillensuppe. € 7,20

Sahnehäubchen, Bourbon-Vanille

Fruchtige Tomatencremesuppe, € 7,20

frisches Basilikum **vegan**



HAUPTSPEISEN

Traditionelles Wiener Schnitzel vom Schwein € 16,80

Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel

Traditionelles Wiener Schnitzel vom Kalb € 21,50

Im Butterschmalz gebacken, Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel

Tafelspitz vom Rind € 22,80

Junger Spinat, Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce, Apfelkren

Zanderfilet vom Grill € 21,70

Mandelbananenbutter, Vanilletomate, Safranrisotto

Grillteller „Wartholz“ € 26,80

Rinder-, Schweine-, Hühnerfilet, Grillgemüse, Pommes frites, Dipsaucen

Maishendlfilet vom Grill € 24,50

Thymianjus, Süßkartoffelgratin, Zucchinicarpaccio

Schweinefilet im Pfännchen € 22,80

Champignon a la creme, Spätzle

Knödel trise € 14,50

Spinat-, Kaspress-, Pilzknödel, Tomatenbutter, Parmesan, Schnittlauch

Ofenkartoffel € 11,80

Sauerrahm oder Speck und Zwiebel

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Wiener mit Pommes € 11,50

Schweinschnitzel natur, Spätzle, Rahmsauce, Gemüse € 11,50

Nudeln mit Tomatensauce € 6,80

Grillwürstel mit Pommes € 6,80

JAUSE

Ham & Eggs € 8,50

3 Freilandeier, Schinken, Schwarzbrot

Steirische Eierspeise € 8,50

3 Freilandeier, mit Gebäck, Kernöl (nach Wahl)

Bauerntoast mit Spiegelei € 6,80

Schwarzbrot gefüllt mit Zwiebel, Schinken & Käse

Schinken-Käse Toast mit Salatgarnitur € 4,50

Sacher Würstel € 5,60

Gebäck, Senf, Kren

Kleines Rindergulasch, Gebäck € 5,60

Rindfleischsalat €12,80

Essig-Öl Dressing oder Kernöl, Gebäck

Wurstsalat € 10,80

Essig-Öl Dressing oder Kernöl, Gebäck

Schinkenrolle 2 Stück € 5,60

Mayonnaise Salat, Gebäck

SALAT

Ceasar Salat € 15,50

Eisbergsalat gebratener Speck, gebratene Hühnerstreifen, Croutons, Parmesan

Salatplatte mit Rinderfiletstreifen € 18,90

Gegrillt, Balsamico-Dressing, Paprika, Tomaten, Mais

Steirischer Backhendl-Salat € 17,80

Kürbiskernpanade, Kartoffel-Vogerlsalat Kernöl-Dressing

Salatteller Wartholz € 22,50

6 Stück Garnelen, Avocado, Ananaswürfel, Ceasar-Dressing

Große bunte Salatplatte € 12,80

Joghurt-Dressing oder Essig und Öl

Knoblauchbaguette 2 Stück € 8,50



DESSERTS

Eis Palatschinken 1 Stück € 9,80

2 Kugeln Eis, Schokoladensauce, Obers, Früchte

Nutella Palatschinken 2 Stück € 7,90

Marillen Palatschinken 2 Stück € 6,50

Panna Cotta € 8,80

Süßes Pesto, marinierte Erdbeeren

Original „Wiener Eiskaffee“ gerührt € 7,50

Käseteller € 13,80

Gorgonzola, Bergkäse, Brie, Schafskäse, Parmesan
Karamellisierte Nüsse, Trauben, Senfsauce

MEHLSPEISEN

Diverse Torten (siehe Vitrine) € 4,20

Punschkrapfen € 2,80

Sandkipferl € 2,50

Gugelhupf € 2,20

Apfel - oder Topfenstrudel € 4,30

Auf Wunsch Vanillesauce € 2,50

1 Kugel Eis € 1,70

Unsere Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Eis-Karte.

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Steinfeder Mariengarten 1/8l €5,10

Jamek | Joching | Niederösterreich | 2019

Grüner Veltliner Ried Goldberg 1/8l € 4,30

Habsburg | Wagram | Niederösterreich | 2018

Sauvignon Blanc Klassik 1/8l € 4,20

Sabathi | Leutschach | Steiermark | 2019

Gelber Muskateller Senator 1/8l € 3,80

Cobenzl | Wien | 2019

Welschriesling 1/8l € 3,80

Skoff | Gamlitz | Steiermark | 2019

ROTWEIN

Kaiserwein Cuvée 1/8l € 3,80

Haus Marienberg | Oggau | Burgenland | 2018

Zweigelt 1/8l € 4,20

Umathum | Frauenkirchen | Burgenland | 2018

Blaufränkischer Goldberg DAC 1/8l € 4,40

Heinrich | Deutschkreuz | Burgenland | 2017

Zweigelt Reserve Barrique 1/8l € 4,80

Habsburg | Wagram | Niederösterreich | 2016

ROSÉWEIN

Rosi Mosi 1/8l € 3,90

Hermann Moser | Kremstal | Niederösterreich | 2019

CHAMPAGNER

VVE Fourny & Fils Champagne Réserve 0,1l € 13,50 / Flasche 0,7l € 95,00

Brut Premier Cru

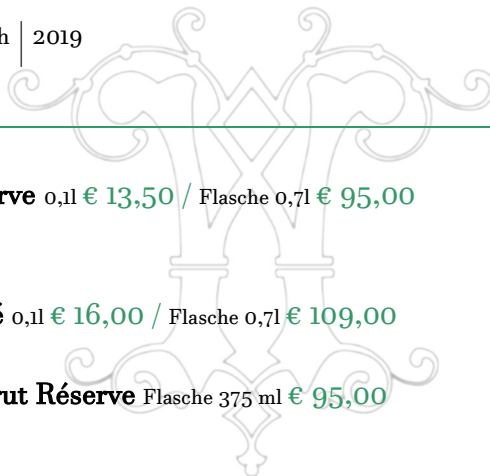
VVE Fourny & Fils Premier Cru Rosé 0,1l € 16,00 / Flasche 0,7l € 109,00

Vazart Coquart & Fils Champagne Brut Réserve Flasche 375 ml € 95,00

Blanc de Blancs Grand Cru

Paul Bara Champagne Flasche 375l € 95,00

Grand Rosé Brut



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Rüpfel Saft** 0,25l Apfel-Rote Rüben / Apfel-Birne € 3,60
- Fruchtsäfte** 0,25l Apfel-Karotte / Johannisbeere / Marille € 3,50
- Demmers Eistee** 0,25l Green Lime / Matcha Ginger / Red Berry € 3,50
- Almdudler / Coca Cola / Cola light** 0,33l € 3,50
- Thomas Henry** 0,2l Tonic Water / Cherry Blossom / Elderflower / Bitter Lemon € 3,50
- Apfelsaft / Orangensaft** 0,25l € 3,20
- Apfelsaft naturtrüb** 0,25l € 3,50
- Soda Holler oder Himbeere** 0,25l € 1,80 / 0,5l € 3,60
- Soda Zitrone mit frischer Zitrone** 0,25l € 2,20 / 0,5l € 4,40
- Raxquellwasser mit frischer Zitrone** 0,25l € 1,80 / 0,5l € 3,20
- Montes Mineralwasser** still / perlend 0,33l € 2,50 / 0,75l € 5,20
- Orangensaft frisch gepresst** 0,2l € 4,50
- Red Bull** 0,25l € 4,10

KAFFEESPEZIALITÄTEN

- Verlängerter** € 2,80
- Melange** € 3,00
- Cappuccino** mit Milchschaum oder Schlagobers € 3,60
- Espresso / kleiner Brauner** € 2,30
- Espresso groß / großer Brauner** € 3,60
- Espresso macchiato** € 2,50
- Latte macchiato** € 4,20 / **Caramel** € 5,00 / **mit Bailey's** € 6,80
- Einspanner** doppelter Espresso mit Schlagobers € 3,90
- Maria Theresia** Espresso mit einem Schuss Orangenlikör € 4,40
- Caffè Coretto** Espresso mit einem Schuss Grappa € 4,40
- Irish Coffee** doppelter Espresso mit Whiskey & Schlagobers € 6,90
- Rüdesheimer** doppelter Espresso mit Weinbrand & Schlagobers € 6,90
- Fiaker** Espresso mit Rum & Schlagobers € 4,40
-
- Schokocchino** mit Kaffee, Kakao & Milchschaum € 4,90
- Heiße Schokolade** € 3,40 / **mit Rum** € 5,90

APERITIF

Champagner VVE Forny & Fils Grand Reserve 0,1l € 13,50

Wildveilchen-Champagner 0,1l € 14,50

Prosecco Villa Sandi il Fresco 0,1l € 3,80

SPRITZ'

Rosé Spritzer mit Minze & Limette 0,25l € 3,80

Wildveilchen Spritzer 0,25l € 3,00

Weißer / roter Spritzer 0,25l € 2,40

Hugo mit Limette 0,25l € 4,90

Aperol Spritz mit Orange 0,25l € 4,50

Aperol Secco mit Prosecco & Limette 0,25l € 5,00

Kaiser Spritzer mit Holundersaft 0,25l € 2,80

Silva Spritz € 4,90

200 ml Silva, 50 ml Soda, Gurkenscheibe

Silva Secco € 5,20

100ml Silva Rose, 100ml Prosecco, Melisse Zitrone

Silva Aperol € 5,20

200 ml Silva, 4cl Aperol, Orange

BIER

Budweiser Original 0,33l € 3,10 / 0,5l € 3,50

Alkoholfrei 0,33l € 3,20

Gusswerk:

Das Schwarze Schaf 0,33l € 3,80

Edelguss Radler 0,5l € 3,80

Rax Bräu 0,33l € 3,50 / 0,5l € 3,90 (nach Verfügbarkeit)



LONGDRINKS

Campari Sonne mit Orangensaft 0,2l € 5,50

Campari Soda 0,2l € 4,80

Gin Tonic 0,2l € 6,50

DIGESTIF

Kreuzberger Edelbrände von H. Loibl 2cl € 4,40

Rosenapfel, Zweigelt-Trester, Kirsche, Apfel-Wacholder, Kletzenbirne, Zweigelt im Eichenfass gereift, Weichsellikör

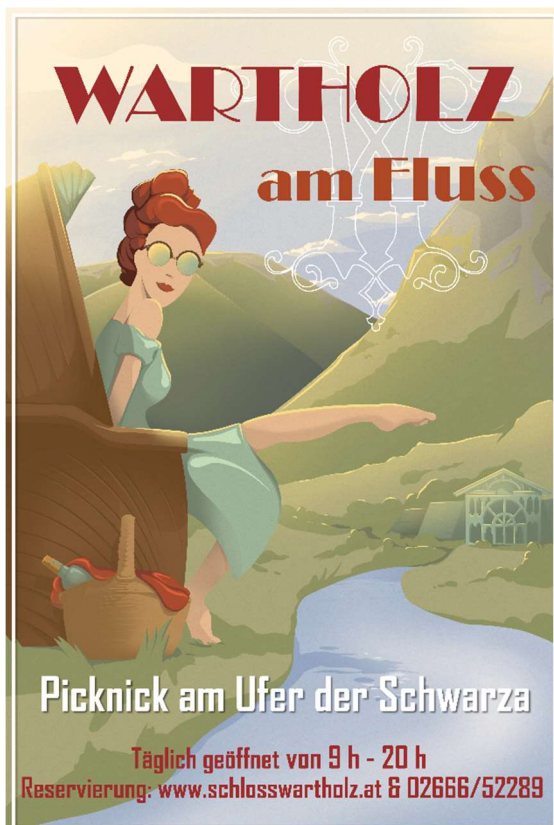
Fernet Branca 2cl € 3,40

Remy Martin v.s.o.P. 2cl € 3,90

Eierlikör 2cl € 2,60

Bailey's 2cl € 3,80

Weinbrand / Rum 2cl € 2,40



Geschenks - Idee gefällig?

*Unser Picknick, Gutscheine für Frühstück
sind im Café-Restaurant erhältlich.*

*Alle Informationen dazu finden
Sie auf unserer Homepage*

www.schloss-wartholz.at

...HOCHZEITEN & FESTE in WARTHOLZ

Feiern Sie bei uns!

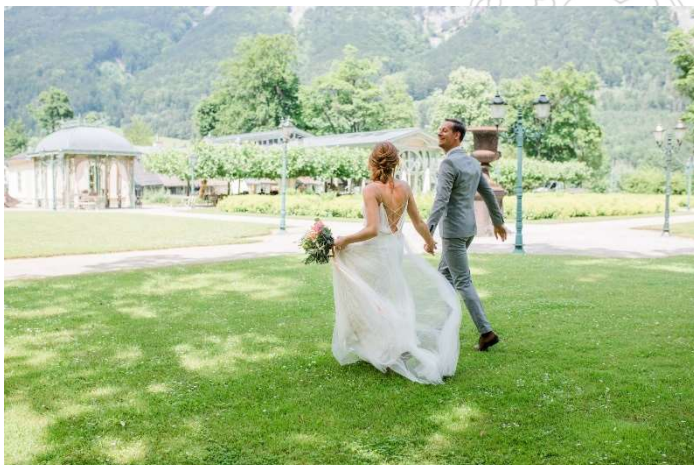
Ob Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen – erleben Sie unvergessliche Momente im Wartholz!

Für Feste jeglicher Art steht der Literatursalon mit seinem Kamin, der Bibliothek und einer Terrasse bereit und bietet Platz für bis zu 170 Personen. Die Größe ist durch Trennwände variierbar, wodurch der Raum individuell der Gästeanzahl angepasst werden kann. Für Ihre Trauung und Agape können Sie den Pavillon im Park, die Brunnterrasse oder auch den Literatursalon wählen. Im Schloss stehen Ihnen sowohl für die Trauung als auch die Agape, das Vestibül und die kleine Kapelle, sowie die Schlossterrasse & der Park zur Verfügung.

Wir bieten Ihnen eine umfangreiche Hochzeitsplanung mit persönlichem Beratungstermin, professioneller Betreuung & individuellen Gestaltungsmöglichkeiten.

Entdecken Sie mit unserem Hochzeitsplaner auf unserer Webseite Ihre Möglichkeiten hier in Wartholz. Damit können Sie sich Ihre Feier individuell zusammenstellen und bekommen einen ersten Überblick.

Was dürfen wir sonst noch für Sie tun? Wir freuen uns auf ein persönliches Treffen um mit Ihnen weitere Details zu besprechen.



Kontakt: Mag. Maria Steiner

hochzeiten@schlosswartholz.at

Foto: © Viola Jagl Fotografie