



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 von 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 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 Fourny & Fils Grand Reserve 0,1l € 13,50

Wildveilchen-Champagner 0,1l € 14,50

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

FRÜHSTÜCK bis 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

KAISERLICHES SONNTAGSFRÜHSTÜCK

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

Wir reservieren gern einen Tisch für Sie!

TEESPEZIALITÄTEN serviert mit Kandiszucker € 3,80

Earl Grey Schwarztee mit Bergamotte

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 € 14,80

Butter, Toastbrot

Lachs geräuchert, € 12,80

Honig-Senfsauce, Toastbrot

Blattsalat oder gemischter Salat, € 5,40

Hausdressing

SUPPEN

Tafelspitzbullione € 5,60

Frittaten, Wurzelgemüse

Kürbiscreme Suppe € 7,50

Mit Obers - Haube und Kürbiskernöl

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn € 16,80

Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel

Wiener Schnitzel vom Kalb € 21,50

Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel

Tafelspitz vom Rind € 22,80

Wurzelgemüse, Semmelkren, Schnittlauchsauce, Apfelkren

Zanderfilet vom Grill € 21,70

Beluga – Rahmlinsen, Erdäpfelrösti

Käsespätzle € 15,80

Röstzwiebel, grüner Salat

Pasta - Teller € 15,80

mit cremigen Eierschwammerln

JAUSE

Ham & Eggs € 8,50

3 Freilandeier, Schinken, Schwarzbrot

Eierspeise € 8,50

3 Freilandeier, mit Gebäck

Bauerntoast mit Spiegelei € 9,80

Schwarzbrot gefüllt mit Zwiebel, Schinken & Käse | A, C, G

Schinken-Käse Toast € 6,80

Sacher Würstel € 7,50

Gebäck, Senf, Kren

Kleines Rindergulasch, Gebäck € 9,80

Wurstsalat € 9,80

Essig-Öl Dressing, Gebäck

SALAT

Cesar Salat € 15,50

Eisbergsalat gebratener Speck, gebratene Hühnerstreifen, Croutons, Parmesan

Steirischer Backhendl-Salat € 17,80

Kartoffel – Grünem Salat

Salatteller Wartholz € 17,20

Garnelen, Paprika, Mais, Ceasardressing

DESSERTS

Marillen Palatschinken 2 Stück € 6,50

Warmes Schokotörtchen € 6,90

Schlagobers, Schokoladensauce und Mandelsplitter

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

Adventsangebot

Glühwein weiß & rot € 4,50

Orangen Punsch € 5,20

Alkoholfreier Punsch € 4,50

„Heißer Ritt“ € 5,50

Brombeer -Weichsellikör im essbaren Becher mit Schlagobers

Kastanienreis € 6,50

Maronipürree mit Baileys - Schlagobers und Staubzucker

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 € 3,60

Apfel-Rote Rüben / Apfel-Birne

Fruchtsäfte 0,25l € 3,50

Apfel-Karotte / Johannisbeere / Marille

Demmers Eistee 0,25l € 3,50

Green Lime / Matcha Ginger / Red Berry

Almdudler 0,33l € 3,50

Coca-Cola / Coca-Cola light 0,33l € 3,50

Thomas Henry 0,2l € 3,50

Tonic Water / Cherry Blossom / Elderflower / Bitter Lemon

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

Montes Mineralwasser still / perlend 0,75l € 5,20

Orangensaft frisch gepresst 0,2l € 4,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Verlängerter € 2,80

Melange € 3,00

Cappuccino € 3,60

mit Milchschaum oder Schlagobers

Espresso € 2,30

Kleiner Brauner € 2,30

Espresso groß € 3,60

Großer Brauner € 3,60

Espresso macchiato € 2,50

Latte macchiato € 4,20

Latte Caramel € 5,00

Bailey's Latte € 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 € 4,90

mit Kaffee, Kakao & Milchschaum

Heiße Schokolade € 3,40

Heiße Schokolade mit Rum € 5,90

Vanillemilch € 3,40

Vanillemilch 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 € 4,50

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

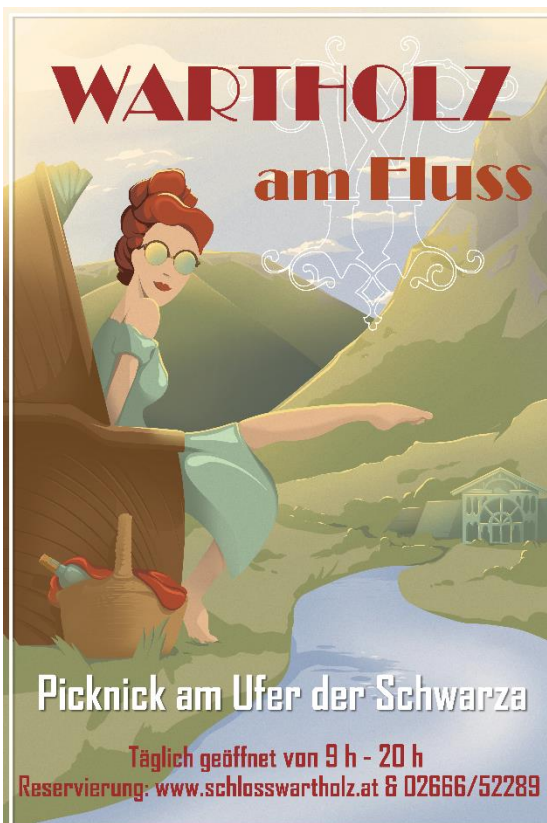
Fernet Branca 2cl € 3,40

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?

**Unsere Gutscheine für Frühstück oder
Picknick 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