

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 1870 von Architekt 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 und 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 und Kaiserin Zita geboren. Als letztes offizielles Ereignis gilt die Promotion der Maria-Teresa 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 Kultur-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 Küche erwartet Sie mit traditionellen & saisonalen Kreationen, frisch gekocht mit Zutaten aus dem eigenen Garten sowie regionalen und Bio-Produkten.

Bis 12:00 können Sie bei uns ausschließlich aus unserem Frühstücksangebot wählen.

Frühstück

- | | |
|---|---------|
| Schlossfrühstück für zwei | € 47,00 |
| Butterbrioche Gebäck Korb Butter Marmelade Honig Forelle geräuchert Käse Schinken weiche Freilandeier Camembert inkl. zwei Gläser Prosecco & zwei Gläser frisch gepresster Orangensaft 0,1l | |
| Süßes Frühstück | € 8,20 |
| Butterbrioche Butter mit Marmelade, Honig oder Nutella | |
| Genießer Frühstück | € 14,90 |
| Käse Schinken Butter Marmelade Gebäck Korb | |
| Gartenfrühstück | € 13,80 |
| Körndlbrot Frischkäse-Kräuteraufstrich Radieschen Paprika Gurken weiches Ei
<i>auch vegan mit hausgemachtem Hummus möglich</i> | |
| Reichenauer Landfrühstück | € 14,90 |
| Bauernbrot Speck Zwiebel drei Spiegeleier inkl. ein Glas naturtrüber Apfelsaft 0,25l | |
| Joghurtschälchen | € 9,80 |
| hausgemachtes Wartholz-Granola Früchtekompott der Saison
<i>auch vegan möglich</i> | |

Kaffeespezialitäten

Verlängerter	€ 3,20
Melange	€ 3,40
Cappuccino mit Milchschaum oder Schlagobers	€ 3,80

Espresso / kleiner Brauner	€ 2,70
Espresso groß / großer Brauner	€ 3,80
Espresso Macchiato	€ 2,80
Ristretto	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 4,40
Latte Caramel	€ 5,20
Baileys mit Latte	€ 6,90

Einspänner doppelter Espresso mit Schlagobers	€ 4,10
Maria Theresia Espresso mit einem Schuss Orangenlikör	€ 4,60
Caffé Coretto Espresso mit einem Schuss Grappa	€ 4,60
Irish Coffee doppelter Espresso mit Whisky & Schlagobers	€ 6,80
Rüdesheimer doppelter Espresso mit Weinbrand & Schlagobers	€ 6,80
Fiaker Espresso mit Rum & Schlagobers	€ 4,60
Frucata Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 4,10

Schokocchino mit Kaffee, Kakao & Milchschaum	€ 5,10
Heiße Schokolade	€ 3,60
Heiße Schokolade mit Rum	€ 6,10
Vanille-Milch	€ 3,60

Teespezialitäten

serviert mit Kandiszucker €3,80

Earl Grey Schwarztee mit Bergamotte
Darjeeling Schwarztee aus dem westbengalischem Darjeeling
Englisch Breakfast Schwarzteemischung aus Ceylon und Assam
Anastasia Schwarztee Bergamotte Zitrone Orangenblüten Limette

Ingwer Apfel Apfel Ingwer Karottenflocken Rote Beete
Rooibos pur
Rooibos Vanille Rooibos Tee mit Vanille Aroma
Nussknacker Apfel Zimt Kakaoschalen Ananas Mango Rote Beete Mandeln
Kamingeflüster Apfel Rote Beete Hibiskus Hagebutte Nelken Kornblumen rot
Lovely Morning Mate Orange Zitrone Grapefruit Guarana Ringelblumenblüte

Thé vert jasmin Grüntee mit Jasmin Aroma
Expure Original Grüntee Mate Zitrone Hagebutte
Expure Addict Grüntee Mate Rooibos Guarana Grapefruit
Boost Mate Zimtrinde Ingwer Kardamom Vanille

Thé vert ´s la Menthe Grüne Tee Minze
Label Impérial Grüntee Ingwer Kardamom Orange Zimt Süßholz
China Sencha Grüntee pur
Brennnessel Brennnessel pur
Kamille Kamille pur
Lavendelblüten Lavendel pur

Rosengarten Brombeerblätter Rosenblüten Rote Beete
Kashmir Thai Schwarztee Kardamom Anis
Winter Romantik Orange Zimt
Omas Obstkorb Erdbeere Apfel

Vorspeisen

Paradeiser Vielfalt vom Schefcig vegetarisch € 14,30

Stracciatella | Pistazie

(G, H, M, O)

Tartar von der Räucherforelle € 16,20

Kren | Grünes aus dem Schlossgarten

(A, D, G, M, O)

Jause

Blattsalat oder Gemischter Salat vom Schefcig € 6,50

Hausdressing

(O, M, G)

„Brettljause“ regionales Kaltes € 17,90

Fisch | Fleisch | Bio Pastete | Käse aus der Region

(A, D, H, G, M, O)

G'röste Blunzn vom Haselbacher € 13,80

Erdäpfelrösti | Speck-Krautsalat

(C, G, O, A, L)

Bauerntoast mit Spiegelei € 13,90

Schwarzbrot | Zwiebel | Schinken | Käse

(A, C, G)

Schinken – Käse Toast € 8,10

Ketchup

(A, G)

Sacher Würstel € 9,60

Gebäck | Senf | Kren

(A, C, M)

Suppen

Rindssuppe € 6,90

Kräuterfrittaten | Wurzeljulienne

(A, C, L)

Saisonale Tagessuppe € 6,50

(bei Fragen zu Allergenen sind unsere MitarbeiterInnen für Sie da)

Hauptspeisen

Gebratene Polenta vegan € 17,80

Austernpilz | Chimichurri

(A, L)

Parmigiana mit Gemüse vom Schefcig vegetarisch € 17,40

Melanzani | Paradeiser | Ruccola

(G, L, O)

Risotto Variation mit Gemüse vom Schefcig vegetarisch € 19,50

Parmesan | Kräuter aus dem Garten

(G, L)

Wiener Schweine Schnitzel vom Haselbacher € 20,50

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone

(A, C, G)

Altwiener Backfleisch von der Beiried € 26,60

Sauce Remoulade | Erdäpfel Vogerlsalat

(A, C, M)

Forelle Müllerin vom Forellenhof Oberwasser € 23,90

Petersilerdäpfel

(A, D, G, L)

Knusprige Hühnerstreifen € 19,40

Kürbiskernpanade | Gemischter Salat

(O, M, A, G, C)

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte Dockner 0,25l	€ 4,90
Johannisbeernektar Traubensaft Williamsbirne Wachauer Marillennektar	
Rüpfel 0,25l	€ 4,30
Rote Rübe – Apfelsaft	
Almdudler Frucade Coca Cola Cola Zero 0,33l	€ 4,40
Organics by Red Bull 0,25l	€ 4,80
Tonic Water Bitter Lemon Purple Berry	
Apfelsaft Orangensaft	€ 3,80
Apfelsaft naturtrüb 0,25l	
Murelli Rhabarber-Minze 0,33l	€ 4,00
Soda 0,25l / 0,4l	€ 1,50 / € 2,60
Soda Holler Himbeere Ingwer Zitrone 0,25l / 0,4l	€ 2,60 / € 4,70
Soda Zitrone mit frischer Zitrone 0,25l / 0,4l	€ 2,60 / € 4,70
Rax Quellwasser mit frischer Zitrone 0,25l / 0,4l	€ 1,90 / € 3,30
Mineralwasser still perlend 0,33l / 0,75l	€ 2,80 / € 5,50
Orangensaft frisch gepresst 0,2l	€ 4,30

Digestif

Kreuzberger Edelbrände von h. Loibl 2cl	€ 4,70
Rosenapfel Zweigelt-Trester Kirsche Apfel Cuveé Weichsellikör	
Fernet Branca 2cl	€ 3,70
Remy Martin v.s.o.P. 2cl	€ 4,80
Baileys 2cl	€ 4,10
Weinbrand Rum 2cl	€ 2,70
Grappa 2cl	€ 2,90
Martini 4cl	€ 3,70

Longdrinks

Campari Sonne mit Orangensaft 0,2l	€ 6,50
Campari Soda 0,2l	€ 6,00
Gin Tonic 0,2l	€ 7,50

Mehlspeisen - Dessert

Diverse Torten (siehe Vitrine)	€ 4,90
Malakoff Torte Joghurt Törtchen Ghega Torte Kardinalschnitte und vieles mehr...	
Punschkrapfen	€ 3,30
Sandkipferl	€ 3,10
Gugelhupf	€ 2,70
Apfel – oder Topfenstrudel	€ 4,30
Vanillesauce	€ 7,40

Regionaler Wohlfühl - Genuss

Bio Säfte vom Most-Michl aus Mollram	€ 4,20
Bio-Apfelsaft Pinova naturtrüb Bio-Apfelsaft Topaz naturtrüb Bio-Apfel Weichselsaft Bio-Apfel Karottensaft 0,25l	
Bio-Apfel Marillensaft	€ 4,60
Schafskäse vom Althammerhof (nach Verfügbarkeit)	€ 16,30
Salat Tomaten Kernöl Kornspitz	
Risotto Variation mit Gemüse vom Schefcig <i>Vegan/vegetarisch</i>	€ 19,50
Parmesan Kräuter aus dem Garten (G, L)	

Unsere Speisen und Säfte kommen aus der Region, teilweise in Bioqualität sodass wir ein Umweltzeichen setzten mit geringer Verkehrsbelastung und Nachhaltigkeit sowie Vermeidung von unnötigen Verpackungsmaterial.

Weißwein

Grüner Veltliner 1/8l Weinzierl	€ 5,50
Sauvignon Blanc Klassik 1/8l Sabathi Leutschach Südsteiermark	€ 6,10
Welschriesling 1/8l Skoff Gamlitz Steiermark	€ 4,30
Gelber Muskateller 1/8l Cobenzl Wien	€ 4,30
Gemischter Satz 1/8l Cobenzl Wien	€ 4,70

Rotwein

Kaiser Cuvée 1/8l Haus Marienberg Oggau Burgenland	€ 6,80
Zweigelt 1/8l Umathum Frauenkirchen Burgenland	€ 6,10
Blaufränkischer Goldberg DAC 1/8l Heinrich Deutschkreuz Burgenland	€ 6,80

Roséwein

Rosi Mosi 1/8l Hermann Moser Kremstal Niederösterreich	€ 4,70
--	--------

Champagner

Champagner 0,1l	€ 9,30
Champagner 375ml	€ 38,80

Spritz

Rosé Spritzer 0,25l mit Minze und Limette	€ 5,20
Wildveilchen Rosen Spritzer 0,25l	€ 3,90
Weißer Roter Spritzer 0,25l	€ 2,90
Hugo 0,25l mit Limette	€ 5,90
Aperol Spritz 0,25l mit Orange	€ 5,10
Aperol Secco 0,25l mit Prosecco und Limette	€ 5,50
Kaiser Spritzer 0,25l mit Holundersaft	€ 3,30
Wartholz Spritzer (auch alkoholfrei möglich) mit Ingwersaft, Prosecco, Limette, Minze, Soda	€ 5,90 (€ 4,30)
Villa Sandi Prosecco il Fresco 0,1l	€ 5,10

Bier

Budweiser Original 0,33l/0,5	€ 4,60 / 5,00
Budweiser alkoholfrei 0,33l	€ 4,50
Poidl Bier vom Fass (nach Verfügbarkeit) 0,2l/0,33l/0,5l	€ 4,40 / € 4,70 / € 5,20