Genuss - Zeit
im Schloss Lerchenhof

„Mach die Augen auf, schau nach vorne und sieh das Wunderbare.
Lass dir frischen Wind um die Nase wehen“

- Johann Steinwender -

Slow Food Frühstück

Montag – Sonntag / 07:30 – 10:00
Reservierung erbeten!

Starten Sie Ihren Tag mit dem wohl besten Slow Food Frühstück weit und breit und tanken Sie bereits am Morgen pure Energie. Bei uns steht Qualität an oberster Stelle, und das schmeckt man in jedem Bissen. Unser Frühstücksbuffet verwöhnt Sie mit hausgemachten Spezialitäten vom Schloss Bauernhof, feinsten Produkten regionaler Bauern und langjähriger Partner sowie erlesenen Köstlichkeiten aus dem Familienbund der Steinwender's und Hermann's.

Erwachsener	€	24,50
Kind	€	15,00
Mitarbeiter/innen Card	€	12,30

Ein Frühstück, das nicht nur satt, sondern auch glücklich macht!

Wir freuen uns, über Ihren Besuch

Steinwender´s

Restaurant

Mittwoch – Samstag

07:30 – 10:00
Slow Food Frühstück

14:00 – 17:30
Nachmittagskarte

17:30 – 21:00
Abendkarte

Sonntag & Feiertag

07:30 – 10:00
Slow Food Frühstück

12:00 – 14:00
Abendkarte

14:00 – 17:30
Nachmittagskarte

17:30 – 20:30
Abendkarte

Schloss Hotel

Montag – Sonntag

07:30 – 23:00

Hofladen Schatzkammer

Montag – Sonntag

8:00 – 20:00

Slow Food
Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für gute, saubere und faire Lebensmittel einsetzt – für alle. Im Mittelpunkt steht der bewusste Genuss: zu wissen, woher ein Produkt kommt, wie es zubereitet wurde und welchen Wert es für unsere Gesundheit hat. Das macht aus einem Restaurantbesuch ein echtes Erlebnis mit Sinn und Verantwortung.

Gib dem Produkt Zeit

Schloss Backstube

Brot & Butter
Hausgemachtes Roggensauerteigbrot
hausgemachtes Baguette – Butter
0/0/4 km — € 4,00

Schloss Fleischerei

Hausgemachte Sulz'n
Essig – Kürbiskernöl – Zwiebelringen – Schloss Brot
0/0 km — *Vorspeise* € 11,20
Hauptspeise € 18,20

Lerchenhof Genussteller
Gailtaler Speck g.g.A. – CastelloVino – Wurzelspeck
Wiesenkräuterspeck – Schloss Brot
0/0 km — *Vorspeise* € 12,60
Hauptspeise € 19,60

Garten, Wald & Wiese

Gailtaler Salate
gemischte Salate – Balsamico – Bio Olivenöl
0-7 km — € 6,80

klare Gemüsesuppe
Frittaten oder Leberknödel – Schnittlauch
0-7 km — € 6,50

Spinatknödel
Tomatensauce – Kräuter – Bio Bergkäse
0/0/0/34 km — *Vorspeise* € 12,90
Hauptspeise € 17,90

Flammkuchen
Roggensauerteig – Gemüse – Reibekäse
Kräuter – Sauerrahm – Topfen
0/0/7/0/0 km — *Vorspeise* € 12,90
Hauptspeise € 17,90

Schloss Brot
Täglich frisch gebacken aus hauseigenem Roggensauerteig – mit Getreide vom Schloss Bauernhof. Unser Sauerteigbrot ist nicht nur geschmackvoll, sondern auch bekömmlich: Im Vergleich zu Hefe fördert es eine gesunde Verdauung und ist besonders gut verträglich.

Schloss Fleischerei
Unsere Schloss Fleischerei steht für echte Handarbeit und Qualität mit Herkunft. Die Sulze wird traditionell über zwei Kochvorgänge und ohne künstliche Gelatine hergestellt. Der Genussteller präsentiert vier hauseigene Spezialitäten mit unterschiedlichen Geschmäckern – darunter der Gailtaler Speck, der mindestens zwei Jahre reift, bevor er serviert wird.

Frisch aus unserem Garten
Von Mai bis Oktober stammt der Großteil unseres Gemüses direkt vom hauseigenen Gemüseplatz'l – mit viel Liebe angebaut in gesunder Fruchtfolge und lebendiger Bodenkultur. Frische Kräuter ernten wir täglich vom eigenen Kräuterplatz'l. Überschüsse werden eingekocht, getrocknet, fermentiert oder eingefroren – so schmeckt man auch im Winter den Sommer. Ergänzt wird unser Anbau durch Bio-Gemüse von Schwager Christian Hermann – *Erdengold*.

Allergie? ...Unser Schloss Team informiert Sie gerne.

Gib dem Produkt Zeit

Traditionelle Handwerkskunst

Kärntner Nudeln
Butterschmalz – Schnittlauch
- zur Hauptspeise servieren wir einen Gailtaler Salat -
0/1/0/0/0-7km
Vorspeise € 12,90
Hauptspeise € 17,90

Lerchenhof Schwein

Schweinsbraten geschmort
Bratensauce – Sauerkraut – Serviettenknödel
0/0/2 km
Vorspeise € 13,90
Hauptspeise € 18,90

Wiener Schnitzel vom Lerchenhof Schwein
Zitrone – Preiselbeeren – Petersilerdäpfel
0/0-6/51 km € 16,50

Gailtaler Rosé Kalb

Wiener Schnitzel vom Gailtaler Rosé Kalb
Zitrone – Preiselbeeren – Petersilerdäpfel
18/0-6/51 km € 25,40

Gailtaler Rosé Kalbs-Burger
Ajvar – Zwiebel – Sauerteigbrot
Bio Bergkäse – Coleslaw – Süßkartoffel
18/0/0/22 km € 21,40

Gailtaler Rind

Kräftige Rindsuppe
Frittaten oder Leberknödel – Schnittlauch
0-7 km € 6,50

Roastbeef kalt mariniert
Grüner Pfeffer – Caesar Salat – Parmigiano Reggiano
4/0/64 km
Vorspeise € 14,90
Hauptspeise € 21,90

Lerchenhof Schlossteller
Lerchenhof Schwein – Gailtaler Rind – Grillwurst
Kräuterbutter – Pommes Frites – Gemüse
0/4/0/0/0 km € 24,70

Lerchenhof Schwein
Unsere Schweine sind echte Glücksschweine – aufgezogen mit Futter vom Schloss Bauernhof, viel Auslauf und frischer Luft. Ein Jahr lang leben sie in großzügigen Stallungen mitten in der Natur. Liebevoll umsorgt, mit regelmäßiger Schweinewellness und einem stressfreien Abschied – das schmeckt man. Ehrlich, regional und mit Respekt.

Gailtaler Rosé Kalb
Jungbauer Maximilian aus Stranig/Gailtal gibt männlichen Kälbern ein artgerechtes Leben auf dem eigenen Hof – statt sie wie üblich früh zu verkaufen. So entsteht das Gailtaler Rosè Kalb: regional, tiergerecht und ohne lange Transportwege. Mit viel Idealismus und Herzblut wurde 2024 dieses Projekt gestartet – Dieses besondere Fleisch findet nun auch seinen Weg in die regionale Gastronomie. Als Zeichen für mehr Tierwohl und bewussten Genuss sind wir stolz, als erster Gastronomiebetrieb Unterstützer zu sein.“

Gailtaler Rind
Unser Rindfleisch stammt von Familie Gotthard aus Egg bei Hermagor. Tierwohl, Zeit und Kreislaufwirtschaft stehen dabei im Mittelpunkt – ganz wie bei uns. Jährlich verarbeiten wir 3–4 Rinder – Charolais & Angus – zu 100 %, für ehrlichen Genuss mit echter Wertschöpfung – für Landwirt und Gastwirt gleichermaßen.

Allergie? ...Unser Schloss Team informiert Sie gerne.

Gib dem Produkt Zeit

Gailtaler Fisch

Lachsforelle kalt gebeizt
Kren – Salzzitrone – Mangold
hausgemachter Tofu – Nuss – Pumpernickel
10/0/0/0 km
Vorspeise € 14,90
Hauptspeise € 21,90

Gailtaler Fisch im Ganzen gebraten
Zitronen Tagliolini – Zucchini – Kräuterpesto – Zitrone
10/0/0/0 km € 23,90

Käse

Kalter Gitschtaler Schafkäse karamellisiert
Humus – mariniertes Gemüse – Blattsalat – Preiselbeeren
7/0/0/0/0-6km
Vorspeise € 11,90
Hauptspeise € 16,90

Gailtaler Almkäse souffliert
Bio Honig – Zwiebelkonfit
10/0/0/0 km
Vorspeise € 12,90
Hauptspeise € 19,90

Käseteller
Bio Bergkäse 6 Monate – Gitschtaler Schafkäse
Sibratsgfäller Bergkäse 24 Monate – Butter – Brot
7-230 km € 16,60

Süßes mit Charakter

Palatschinke
Marillenmarmelade – Staubzucker
0/0 km € 5,70

Kärntner Eisreindling
Weizendukaten – Grantnschleck
0/0/0-6 km € 8,90

Bio Schokoladen Soufflee
Joghurt – Erdbeereis – Krokant
336/0/16/0 km € 9,50

Gailtaler Fisch

Familie Hofer hat sich dem nachhaltigen Fischfang verschrieben und versorgt uns mit Fischen aus reinsten Gailtaler Quellwassern.

Käse

Unsere Käseauswahl vereint das Beste aus der Region und darüber hinaus: Der 24 Monate gereifte Sibratsgfäller Bergkäse ist eine echte Rarität aus dem Vorarlberger Käseland. Der Gailtaler Almkäse g.U. stammt direkt von den Almen unserer Region. Bio-Bergkäse liefern die Käsemeister der Kaslab'n in Radenthein, Kärntens vorzeige Käserei. Feinste Schafskäse- & Schafmilchprodukte kommen von meiner Tante Karin – direkt vom Hof Hap&Gut aus dem Gitschtal.

Schloss Getreide

Auf unserem Schloss Bauernhof bauen wir verschiedenste Getreidesorten an. Dabei legen wir großen Wert auf die Verwendung alter, robuster Sorten, wie die Waldstaude (Urroggen) – ganz ohne Spritz- und Düngemittel. Mit richtiger Fruchtfolge und gesunden Böden entsteht so wertvolles Korn. Ein Teil dient als Futter oder Saatgut, rund ein Drittel veredeln wir direkt in der Schlossküche zu Brot, Müsli, Flocken & Co.

Handwerk statt Hilfsmittel
Wir kochen mit echten Zutaten – und sonst nichts. Keine Fertigprodukte, keine künstlichen Zusätze, keine Tricks. Alles entsteht bei uns mit handwerklichem Können, hochwertigen Rohstoffen und dem Anspruch, ehrlich zu genießen.

Allergie? ...Unser Schloss Team informiert Sie gerne.

Gib dem Produkt Zeit

Lissi's Bauerneis

"Slow Food Travel" Eisbecher
3 Kugeln Lissy's Eis – Schlagobers
16 km € 7,00

„Schloss Kaffee" Eisbecher
Vanilleeis – San Giusto Kaffee – Schlagobers
16/24 km € 8,80

„Wodley Becher" Eisbecher
Vanilleeis – heißen Beeren – Schlagobers
16/0 km € 9,40

„Lerchenhof Becher" Eisbecher
Schokoladeneis – Nougateis – Holunderblütensorbet
Eierlikör – Schlagobers
16 km € 9,40

„Schlossherren-Bohne" Espresso Affogatto
Espresso – Kugel Vanilleeis
24/16 km € 5,50

Lissi's Bauerneis
Glückliche Kühe geben bekanntermaßen besonders schmackhafte Milch. Elisabeth Neuwirth aus dem Gailtal weiß wovon sie spricht. Aus dieser wunderbaren Milch zaubert Lissi viel wunderbareres Eis: handwerklich hergestelltes Bauerneis, Natur pur, ganz ohne Zusatz- oder Farbstoffe.

Gib dem Produkt Zeit
Qualitativ hochwertige Lebensmittel entstehen nicht nebenbei – sie brauchen Handwerk, Know-how und vor allem Zeit. Genau darauf legen wir in allem, was wir tun, großen Wert. Das Ergebnis sind ehrliche, gesunde und geschmackvolle Produkte, die für uns mehr sind als nur Zutaten: Sie sind ein zentraler Teil unserer Philosophie.

Allergie? ...Unser Schloss Team informiert Sie gerne.

Wert hat was Wert schafft

Qualität beginnt bei der Herkunft: Unsere Lebensmittel stammen großteils aus eigener Landwirtschaft oder von Partnerbetrieben im Umkreis von wenigen Kilometern. Wir produzieren mit Qualität, Zeit, Respekt und ohne Abkürzungen – vom Getreide über Gemüse, bis zum Fleisch. Tierwohl, Handarbeit und Nachhaltigkeit stehen an erster Stelle.
Dahinter steckt echte Wertschöpfung: Für Produzent, Küche und Gast. Deshalb sind unsere Preise ein Ausdruck dessen, was gutes Essen wirklich wert ist – ehrlich, nachvollziehbar und fair.

Ehrlich kalkuliert.

Take away – Genuss für zuhause

Viele unserer Spezialitäten gibt's auch zum Mitnehmen – hausgemacht, regional und voller Geschmack. Ob Sulze aus der Schloss Fleischerei, Wiener Schnitzel vom Lerchenhof Schwein, Brot vom Schloss-Bauernhof oder süße Verführungen aus der Naturküche.

Gutes für daheim – verpackt mit Verantwortung.