



Hungry?

Stillen Sie Ihren Hunger.

Julian's
Restaurant & Bar

Vorspeisen | Starters

Marinierte Steinpilze auf Rucola € 10,20

mit Walnüssen, Parmesancracker und steirischem Kürbiskernöl

Marinated boletus mushrooms on rocket salad

with walnuts, parmesan cracker and Styrian pumpkin seed oil

mit Dulcano Schinken € 12,80

with Dulcano ham

Sulz vom Kalbstafelspitz mit Eierschwammerl im Glas € 12,90

serviert, dazu asiatischer Krautsalat

Jellied prime boiled veal with chanterelles, served in a glass,

with Asian-style cabbage salad

Beef Tatar (100g) € 16,80

auf getrüffeltem Eierspeise mit Kürbiskernpesto, serviert mit
getoastetem Schwarzbrot und Butter

Beef Tatar (100g)

on truffled scrambled eggs with pumpkin seed pesto, served
with toasted brown bread and butter

Suppen | Soups

Klare Rindsuppe mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse € 5,20

Beef broth with boiled beef, noodles and vegetables

mit Frittaten | with sliced pancakes € 3,60

Kürbis-Maronicremesuppe € 4,50

serviert mit frittierten Selleriestreifen

Cream soup of pumpkin and chestnut

served with fried celery strips

serviert mit Teriyaki Rindfleischspießchen € 6,80

served with Teriyaki beef skewer



Courtyard Klassiker & Pasta

Courtyard classics & pasta

Caesar Salad € 7,20

mariniert mit Parmesan Dressing
marinated with parmesan dressing

mit gegrillten Hühnerbruststreifen € 9,90

with grilled strips of chicken breast

Steirischer Backhendlsalat € 9,60

an Kartoffel-Lagerlsalat mit Käferbohnen und
steirischem Kürbiskernöl

Breaded fried Styrian chicken breast on potato-lamb's lettuce
salad with Styria beans and Styrian pumpkin seed oil

Club Sandwich € 9,90

mit knusprigen Pommes frites
with crispy French fries

Courtyard Burger € 10,90

serviert mit Speck, Käse, Pommes frites und Cole Slaw
served with bacon, cheese, French fries and cole slaw

Gnocchi € 13,80

in cremiger Eierschwammerlsauce, verfeinert mit Liebstöckel
in creamy chanterelle sauce, refined with lovage

mit Rinderfilet (100g) € 22,10

with fillet of beef (100g)

Spaghetti „Bolognese“ € 8,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein € 12,90

serviert mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Escalope of pork "Viennese style"

served with parsley potatoes and cranberries

Hauptgerichte | Main dishes

Ziegenkäse Wan-Tan trifft frittierte Kürbisrolle € 12,40

an Salatbouquet mit Apfelkompott

Goat cheese Wan-Tan meets fried pumpkin roll

garnished with salad and apple chutney

Steak vom Kalbsrücken mit Pfeffersauce € 24,90

dazu herbstliches Gemüse und Kürbis-Kartoffelgratin

Steak of veal with pepper sauce

served with autumnal vegetables and pumpkin-potato gratin

Gebratene Brust und Keule vom Perlhuhn € 22,90

auf Mangoldgemüse, dazu Maroni-Speckknödel und Orangengelee

Roast breast and joint of guinea fowl

on Swiss chard with chestnut-bacon dumplings and orange jelly

Julian's T-Bone Grillplatte für 2 € 48,90

T-Bone Steak, Schweinesteaks, gebratener Speck,

Pommes Frites, Gemüse, zweierlei Dips und Kräuterbutter

Julian's T-bone mixed grill for 2

T-bone steak, steaks of pork, roasted bacon, French fries,

vegetables, two different dips and herb butter

Gegrilltes Wolfsbarschfilet in der Sesamkruste € 21,90

serviert auf Champagnerrisotto mit Karotten-Paprika Gemüse

Roast fillet of sea bass in sesame crust

served on champagne risotto and sautéed carrot-paprika vegetables



Vom Grill | From the grill

Schweinerücken Loin of pork	€ 14,50
Rinderfilet (200g) Fillet of beef (200g)	€ 24,90
Hühnerbrust Chicken breast	€ 16,50

Alle Grillgerichte werden mit Kräuterbutter und Grillgemüse serviert.

Bitte wählen Sie zusätzlich zwischen

Petersilienkartoffeln

Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip

Basmati Reis

All grilled main dishes are served with herb butter and grilled vegetables.

Please choose in addition

parsley potatoes

baked potato with sour-cream dip

basmati rice

Desserts | Sweets

Gebackenes Kürbiskernparfait an Weichseln € 8,20
mit Nougatschaum

Fried pumpkin seed parfait with sour cherries
and nougat foam

Trio vom Kaffee € 9,80

Tiramisu vom Espresso, Cappuccinomousse, Mocca Sorbet

Trio of coffee

Tiramisu of espresso, cappuccino mousse, mocca sorbet

Geeiste Baileys Terrine € 9,90

auf Zwetschkenröster mit Balsamico-Schokoladensauce

Iced Baileys terrine

with traditional stewed plums and balsamico-chocolate sauce

Ziegenkäseis € 9,50

serviert mit kleinem Birnenstrudel

Goat cheese ice-cream

served with small pear strudel

Österreichische Käseauswahl € 8,90

Vier verschiedene Sorten Käse mit Gebäck und Butter

Austrian cheese selection

Four different types of cheese with bread and butter

Getränke | Drinks



Bier vom Fass | Draft beer

Gösser Gold	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 3,90
Weizenbier hell	0,5 l	€ 4,10
Gösser Radler naturtrüb	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 3,90

Flaschenbier | Bottled beer

Weizenbier dunkel	0,5 l	€ 4,10
Schloßgold	0,33 l	€ 3,50
Heineken	0,33 l	€ 3,70

Alkoholfreie Getränke | Soft Drinks

Gasteiner sparkling oder natur	0,33 l	€ 2,30
Pepsi light, Pepsi Flasche	0,33 l	€ 2,90
Pepsi, Almdudler, Seven up Orange, Seven up Zitrone	0,2 l	€ 2,40
Schweppes Tonic, Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,2 l	€ 2,70
Fruchtsäfte (Apfel, ACE, Erdbeer, Mango, Marille, Johannisbeer, Orange, Multivitamin, Tomate)	0,2 l	€ 2,70
Apfelsaft gespritzt	0,4 l	€ 3,50
Red Bull	0,25 l	€ 4,00
Frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	€ 3,80

Apéritifs | Aperitifs

Sandemann Sherry dry / Porto	5 cl	€ 3,40
Martini bianco	4 cl	€ 3,10

Sekt & Champagner | Sparkling wine & champagne

Glas Sekt	0,10 l	€ 3,80
Glas Sekt Holunder	0,10 l	€ 3,80
Glas Sekt Mango oder Pflaume	0,10 l	€ 4,00
Glas Prosecco	0,10 l	€ 3,80
Flasche Sekt	0,75 l	€ 26,60
Flasche Prosecco	0,75 l	€ 26,60
Piper Heidsieck	0,75 l	€ 61,00
Moët & Chandon Brut	0,75 l	€ 86,00



Warme Getränke | Hot drinks

Kleiner Brauner	€ 2,20
Verlängerter	€ 2,40
Grosser Brauner	€ 3,00
Cappuccino mit Schlagobers	€ 3,10
Cappuccino mit Milchschaum	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 2,80
Tasse Schokolade	€ 2,40
Tasse Schokolade mit Schlagobers	€ 2,90

Tee | Tea

Earl Grey (Darjeeling)	€ 2,20
English Breakfast (Ceylon)	€ 2,20
Decaffeinated tea	€ 2,20
Japan Classic (grüner Tee)	€ 2,20
Früchtetee, Kamillentee, Kräutertee, Pfefferminztee	€ 2,20
Heisse Zitrone Hot Lemon	€ 1,80

Spirituosen | Spirits

Grappa	2 cl	€ 3,10
Jöbstl Williamsbrand, Jöbstl Marillenbrand	2 cl	€ 3,90
Gölles Alter Apfel, Gölles Alte Zwetschke	2 cl	€ 4,20
Gordon's Dry Gin	2 cl	€ 2,70
Bacardi light	2 cl	€ 2,70
Myers's Rum	2 cl	€ 2,90
Havana light	2 cl	€ 2,80
Absolut Vodka	2 cl	€ 2,70
Weißer Eristoff	2 cl	€ 2,30
Olmecca Gold, Olmecca Silver	2 cl	€ 3,40

Liköre | Liquors

Cointreau	2 cl	€ 3,10
Bailey's Irish Cream	2 cl	€ 3,10
Ramazzotti	2 cl	€ 2,80
Jägermeister	2 cl	€ 2,80
Fernet Branca	2 cl	€ 2,80

Cognacs & Weinbrand | Cognacs & Brandies

Remy Martin U.S.O.P.	2 cl	€ 4,80
Courvoisier VS	2 cl	€ 4,80
Asbach Uralt	2 cl	€ 2,80

Whisky | Whisky & Whiskey

Bourbon	Jim Beam	4 cl	€ 5,10
	Jack Daniels	4 cl	€ 6,90
Scotch	Chivas Regal	4 cl	€ 7,60
	Johnny Walker Red Label	4 cl	€ 5,10
Single Malt	Lagavulin	4 cl	€ 8,60
	Oban	4 cl	€ 8,60
Malt	Glenfiddich	4 cl	€ 7,60
Irish	Jameson	4 cl	€ 6,60
Canadian	Canadian Club	4 cl	€ 6,10

Classic Longdrinks | Classic Longdrinks

Spirituosenanteil jeweils 4 cl | Spirits per drink 4 cl

Campari Soda	€ 3,80
Campari Orange	€ 5,60
Bacardi Cola	€ 7,70
Whisky Cola	€ 7,70
Gin Tonic	€ 8,10
Gin Lemon	€ 8,10
Vodka Lemon	€ 8,10
Vodka Orange	€ 8,10
Vodka Red Bull	€ 9,40



Wein | Wine

Spritzer weiss oder rot	0,25 l	€ 2,80
Aperol Spritzer	0,25 l	€ 3,80

Steiermark | Styria

Weisswein | White wine

Welschriesling	1/8 l	€ 3,40
Domäne Müller, Gross St. Florian	0,75 l	€ 20,20

Helles Grüngelb, in der Nase duftiger, frischer grüner Apfel mit Limettenschalenaromatik. Feinfruchtig, klar und elegant strukturiert, herzhaft-säurestruktur, sehr frischer, animierender und saftiger Geschmack.

Bright greenish-yellow, with a fresh smell of green apple and lime aroma, clear and elegant structure, fresh taste.

Welschriesling Steirische Klassik	1/8 l	€ 3,60
Manfred Tement, Berghausen	0,75 l	€ 21,50

Feingliedriges, würziges Fruchtbukett mit Anklängen von knackigen, grünen Äpfeln, welches dem steirischen Klassiker seine unvergleichbare Aromatik und Lebendigkeit verleiht.

It offers subtle fruity aromas with attractive hints of white peaches and fresh wild herbs, which then echoed on the palate together with an invigorating acidity.

Weissburgunder Steirische Klassik	1/8 l	€ 3,90
Erich u. Walter Polz, Spielfeld	0,75 l	€ 23,40

Helles Grüngelb, in der Nase sehr klarer Sortencharakter, frischer Burgundercharakter nach gelbem Apfel. Am Gaumen sehr gute Balance zwischen dem Extrakt und der reifen Säure, wirklich klassisch, frischer Apfel im Nachhall.

Light greenish-yellow, clear varietal character on the nose, fresh and Burgundian character of yellow apples. On the palate good balance between extract and acidity, classic, fresh apple at the length.

Sauvignon blanc Klassik

Franz u. Hermine Pongratz, Gamlitz

1/8 l € 3,60

0,75 l € 21,50

Der Geheimtip aus der Südsteiermark. Unverwechselbarer würzigeleganter und edler Sauvignon blanc. Ein finessenreicher temperamentvoller Wein.

The secret tip of south Styria. Unmistakable spicy, elegant and noble Sauvignon blanc. A fine wine full of spirits.

Morillon/Chardonnay Kranachberg

Franz, Hermine u. Markus Pongratz, Gamlitz

1/8 l € 3,60

0,75 l € 21,50

Typischer steirischer Chardonnay, Extrakt und Alkohol stehen in voller Harmonie und Ausgewogenheit.

Typical Styrian Chardonnay, extract and alcohol are in full harmony and balance.

Schilcher

Domäne Müller, Gross St. Florian

1/8 l € 3,60

0,75 l € 21,50

Herrlich, nach steirischen, reifen Ribiseln, Ananas, Erdbeeren und Himbeeren duftende Blaue Wildbachertraube – hellrotes, funkelndes Himbeerrosé, ein fruchtbetonter, sehr wenig, runder und pfiffiger Körper.

Made of the famous Styrian "Blue Wildbacher grape" – fruity smell from red currant, light red, light sparkling raspberry nose, bodyful, juicy and spicy body, Styrian speciality.

Gelber Muskateller Kranachberg

Franz, Hermine u. Markus Pongratz, Gamlitz

1/8 l € 3,60

0,75 l € 21,50

Ausgesprochen geringer Alkoholgehalt in Verbindung mit dem traubigen Muskataroma und den feinen Fruchtnuancen, ein typischer Aperitif aus der Steiermark.

Really low alcoholic content in connection with the grapes nutmeg aroma and fine fruity nuances a typical aperitif from Styria.

Steiermark | Styria

Rotwein | Red wine

Zweigelt

Franz, Hermine u. Markus Pongratz, Gamlitz

1/8 l € 3,60

0,75 l € 21,50

Ein rubinfarbiger, violett schimmernder Rotwein mit fruchtig-würzigem Bukett, zart herber Note und schöner Fruchtstruktur.

A ruby colored, violet-resplendent red wine with fruity, spicy bouquet, tenderly dry note and beautiful fruit structure.

Zweigelt Steirische Selection

Tement, Berghausen

1/8 l € 3,90

0,75 l € 23,40

Sehr farbintensiv mit leichtem violetten Schimmer.
Ein voller Wein unterlegt mit Zwetschken- und Beerengeschmack.

Very intensive coloured with a violet touch.
A full wine with flavour of plums and berries.

Burgenland

Rotwein | Red wine

Cabernet Sauvignon

Weingut Pittnauer, Burgenland

1/8 l € 3,90

0,75 l € 23,40

Tiefes opakes Rubingranat, in der Nase typische Brombeer und Cassisfrucht, am Gaumen angenehme Fruchtsüße mit sehr reifen, schön eingebundenen Tanninen. Ein eleganter, fein stilisierter Cabernet Sauvignon mit seidig-weichen Tanninen, herrlichem Fruchtspiegel und perfektem Trinkfluss.

An elegant finely stylized Cabernet Sauvignon, with silky-soft tannins, delicious fruit mirror and perfect finish.

Blaufränkisch Hochäcker

Paul Kerschbaum, Horitschon

1/8 l € 3,90

0,75 l € 23,40

Gedecktes Rubin mit rotbraunem Rand, rund mollig reif, mit allerfeinsten Fruchtnoten, saftig und körperreich, gekonnt unaufdringlich holzgestützt, das alles in einem feinen Tanningerüst.

Covered ruby with reddish-brown edge, round plump ripe fruit notes with a comforting, juicy and full-bodied, skillfully unobtrusive wood based, all in a fine tannin structure.

Burgenland

Rotwein | Red wine

Arachon Evolution T-FX-T Cuvée

0,75 l € 42,50

Blaufränkisch, Cab. Sauvignon, Zweigelt, Merlot
M. Tement, T. Szemes, F.X. Pichler, Horitschon

Das Cuvée aus 50% Blaufränkisch, 24% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 12% Zweigelt bringt nicht nur gewohnte Pfeffrigkeit und Schokoladennoten, sondern zusätzlich reife süße Fruchtaromen, die sich im Geschmack mit reifen Tanninen vereinen.

This blend of 50% Blaufränkisch, 24% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot and 12% Zweigelt does not only display its customary pepperiness and hints of chocolate, but also ripe, sweet fruity sensations, which meld on the palate with its ripe tannins.

Australien | Australia

Rotwein | Red wine

Shiraz Estate

1/8 l € 4,50

Rosemount Wines, Surrey, East Clandon

0,75 l € 26,80

Der intensiv violettrote Shiraz Rosemount Estate hat eine ungemeine dichte Struktur, einen konzentrierten Fruchtkörper mit sehr weichen, harmonischen Aromen, die nach schwarzen Johannisbeeren und Veilchen duften.

The intensively violet-red Shiraz Rosemount Estate has an uncommonly close structure, a concentrated fruity body with very soft, harmonious flavours, which smells like black currants and violets.

Sunday Brunch

Lassen Sie sich jeden 3. und 4. Sonntag im Monat von 12.00 bis 14.30 Uhr mit unserem Sonntagsbrunch verzaubern. Freuen Sie sich auf „Mediterrane Rundreise“ oder „Globetrotter“!
Kinder bis 12 Jahre essen gratis!

Sommerpause: Juli & August

Enjoy our Sunday Brunch every 3rd and 4th Sunday a month, from 12:00 a.m. to 02:30 p.m. Look forward to „Mediterranean round trip“ or „Globetrotter“! Children up to 12 years are free of charge!

Summer break: July & August

Geburtstagskinder des jeweiligen Monats werden von uns zum Sonntagsbrunch eingeladen! ** | People celebrating birthday during the month of their birth are invited to a Sunday Brunch! **

**Sunday
Brunch**
jeden 3. & 4. Sonntag
26,50 €*

* Als Brunchgast parken Sie bei uns kostenlos!
For Sunday Brunch parking is free of charge!

** Ein Geburtstagskind pro zahlendem Gast (als Nachweis gilt ein Lichtbildausweis mit Geburtsdatum)
One birthday person is free of charge per paying guest (ID with photo and birth date required)

