



# SCHLOSS KAPFENSTEIN

## WINKLER-HERMADEN



Weingut  
Hotel  
Restaurant

Kulinarische und kulturelle Höhepunkte 2011

# Ein Schloss mit Geschichte



DIE  
SCHLÖSSER  
STRASSE  
THE CASTLE ROAD



SCHLOSSHOTELS UND HERRENHÄUSER  
IN ÖSTERREICH  
UND DEN EHEMALIGEN KRONLÄNDERN

Schon aus der Jungsteinzeit finden sich erste Besiedlungsspuren auf dem vulkanischen Felsen des Kapfensteiner Kogels. Die erste urkundliche Erwähnung der Festung Capphenstein stammt aus dem Jahre 1065. Immer ein Bollwerk gegen die Einfälle aus dem Osten schützte sie ihre Bewohner und die Bevölkerung der Umgebung. Viele verschiedene Adelsgeschlechter lebten im Laufe der Jahrhunderte auf Burg Capphenstein.

Im Jahre 1918 ging das Schloss mit seinen Ländereien in den Besitz von Helene Winkler-Hermaden, der Großmutter des jetzigen Besitzers Georg Winkler-Hermaden über. Dessen Eltern, Burkhardt und Eva, bauten in der Nachkriegszeit die Burg zuerst zu einem Buschenschank und in weiterer Folge zu einem Gastronomiebetrieb aus.

Die ursprünglich gemischte Landwirtschaft mit Viehzucht, Acker-, Obst- und Weinbau entwickelte sich zu einem Betrieb mit Schwerpunkt Wein, mittlerweile sind es 36 Hektar Weingarten.

Das Schloss beherbergt ein kleines Hotel mit 15 Gästezimmern und mehreren Restauranträumen. Zusammen mit den Plätzen auf den Schlossterrassen, die einen traumhaften Blick über das oststeirische Hügelland bieten, ist es nicht nur ein Platz mit Geschichte, sondern auch ein Platz, der Sehnsüchte wachsen lässt und zum Verweilen einlädt.



# Im Schloss wohnen



Fünfzehn individuelle Gästezimmer, liebevoll mit alten Möbeln aber auch mit dem Komfort der heutigen Zeit eingerichtet, laden zum Verweilen ein. Die Zimmer tragen Namen früherer Besitzer oder geben Hinweise auf deren Geschichte. Man wohnt im Fürsten- oder Dichtezimmer, im „Von Lengheim“ oder „Von Weißeneck“, im Pförtnerhaus oder Burghofzimmer... Jedes für sich ist einzig in Größe, Architektur und Einrichtung. Jedes hat seine besondere Atmosphäre. Selten, dass ein Zimmer nicht irgendwo eine kleine Nische oder einen Erker aufweist. Wohnen auf Schloss Kapfenstein ist reizvoll zu jeder Jahreszeit in jedem Raum, es ist Wohnen mit Geschichte.

## ■ Frühlingserwachen im März u. April

- 3 x Nächtigung mit Schlossfrühstück
  - 1 x am Abend ein 5-gängiges Gustiermenü (Montag oder Mittwoch) mit Weinbegleitung
  - 2 x Dinner im Schloss
  - 1 x geführte Wanderung (Mittwoch) rund um Bad Gleichenberg oder eine Weingarten- und Kellerführung (Verarbeitungsräume)
  - 1 x Verkostung zur Weinwerdung (vom Fass in die Flasche zur Lagerung)
- € 265,-/Person *Gleich buchen! Tel. 03157/300 30-0*  
 Freie Auswahl der Zimmerkategorie nach Verfügbarkeit.



# Genießen im Schloss



„Ich bin kein Vegetarier, denn ich liebe ein zartes Rehschlegel genauso wie ein knuspriges Backhendl. Dennoch behaupte ich, dass wir alle viel zu viel Fleisch essen. Es ist also der gesunde Genuss, der mir am Herzen liegt. Deshalb arbeite ich immer öfter mit wertvollen Getreide- und Gemüsearten sowie natürlichen Lebensprodukten. Daraus entsteht eine neue kreative Fantasie, eine faszinierende Art mit viel Spaß zu kochen. In einem guten Restaurant erwartet man die Speisenzubereitung in höchster Qualität, aber darüber hinaus sehe ich mich verpflichtet, viel mehr vollwertige und zuzatzfreie Rohstoffe aus ökologischer Landwirtschaft mit viel Bezug zur Regionalität und Saisonalität zu verwenden. Ich freue mich auf das Erlebnis meiner neuen, gesunden und ehrlichen Schlossküche – einfach zum Wohlfühlen.“ Martin Winkler-Hermaden

## DAS WOHLFÜHL-MENÜ *...in der Fastenzeit*

Schafkäse-Apfel-Terrine

Fenchel-Curry-Schaumsuppe

Blattspinat-Nudeltascherln mit Bärlauchpesto

Gedämpfte Lachsforelle mit Kräutern

Maishendl-Brüstchen auf Bohnengemüse

Gebrannte Schokoladencreme

Zum Kennenlernen 3 Gänge ab € 18,50



# Sommerfrische am Schlosskogel



## ■ „Picknick im Weingarten“

Zwei verschiedene Körbe stehen zur Wahl:

- Ein Korb mit Steirischem Backhendl und Salaten. € 48,-/für 2 Personen
- Ein Korb mit pikanten Köstlichkeiten aus der Schlossküche, wie Terrinen, Salate und Kulinarisches vom Fisch. € 58,-/für 2 Personen

Dazu jeweils ein kleines Dessert und hauseigener Wein oder Fruchtsaft. Vorbestellung unter: 03157/300 30-0.

## ■ „Drei & Drei“ – Der Gaumenkitzel zu jeder Tageszeit das ganze Jahr

Die kreative Jause für den Genuss zwischendurch. Drei pikante Gaumenkitzel begleitet von drei dazupassenden Gläsern Wein oder hauseigenen Fruchtsäften. Drei & Drei leicht/kräftig ab € 14,50

## ■ Jazzbrunch im Schloss oder auf den Schlossterrassen

Das große Brunchbüffet mit feinsten Köstlichkeiten aus der Schlossküche begleitet von swingenden Jazz-Rhythmen läßt die Hektik des Alltags vergessen. € 44,-

Termine: 20.3., 3.7., 31.7. und 11.12., Beginn: 11 Uhr



Di	1		
Mi	2		
Do	3		
Fr	4		
Sa	5		
<b>So</b>	<b>6</b>		<b>NEU: Steirische Klassik-Weine 2010</b>
Mo	7		
Di	8		
Mi	9		
Do	10		
Fr	11		<b>Schloss Kapfenstein öffnet wieder!</b>
Sa	12		
<b>So</b>	<b>13</b>		ab 17h geschlossen
Mo	14		Ruhetag
Di	15		Ruhetag
Mi	16		Ruhetag
Do	17		
Fr	18		
Sa	19		
<b>So</b>	<b>20</b>	<b>11h ←</b>	ab 17h geschlossen
Mo	21		Ruhetag
Di	22		Ruhetag
Mi	23		Ruhetag
Do	24		
Fr	25		
Sa	26		
<b>So</b>	<b>27</b>		ab 17h geschlossen
Mo	28		Ruhetag
Di	29		Ruhetag
Mi	30		Ruhetag
Do	31		

*Handwritten notes:*

- 11.-3., 14.-22 Uhr: WFFF Weinsseminar mit Sommelier Alfred Aftenberger
- „Fisch im März“
- Jazz & Fisch Brunch mit E.T.'s Jazzpartie Großes Brunchbuffet – Schwerpunkt Fisch, im Schloss € 44,-
- Gebeizte Lachsforelle auf buntem Linsensalat
- Saibling in Sesam auf asiatischem Gemüsesalat
- Weisfilet mit Speckkruste auf Rollotto
- Krebsragout auf Nudeln
- Weine 2010

Fr	1		
Sa	2		
<b>So</b>	<b>3</b>		<b>„Fastenspeisen“</b>
Mo	4		
Di	5		<b>Weine 2010</b>
Mi	6		<b>Jahrgangspräsentation in Graz/Stadthalle</b>
Do	7		<b>Mit einem Pfiff Gesundheit:</b>
Fr	8		
Sa	9		
<b>So</b>	<b>10</b>		
Mo	11		
Di	12		
Mi	13		
Do	14		
Fr	15		
Sa	16		
<b>So</b>	<b>17</b>		Palmsontag
Mo	18		<b>Tag des Steir. Weines in Wien/Museumsquartier</b>
Di	19		
Mi	20		
Do	21		
Fr	22		<b>Osterfeuer!</b>
Sa	23	<b>19h ←</b>	
<b>So</b>	<b>24</b>	Ostersonntag	<b>Festliches Ostermenü zur Begrüßung Beinschinken und Ostereier € 43,-</b>
<b>Mo</b>	<b>25</b>	Ostermontag	
Di	26		
Mi	27		
Do	28		
Fr	29		
Sa	30		

*Handwritten notes:*

- Waller auf Gemüseteckern
- Krautwickler mit Stör
- Brennessel-Auflauf
- Schafkäse-Strudel mit Frühlingsalat
- TIPP: Das Kapfensteiner Schloss-Picknick im Weingarten ist wieder bereit!
- „Osterkitz, Lamm und Hasel“

# Das Weingut



1977 übernahm Georg Winkler-Hermaden den landwirtschaftlichen Betrieb seiner Eltern. Aus den Bereichen Gastronomie und Kunstgeschichte kommend stürzte er sich mit wachsender Begeisterung mehr und mehr in das „Abenteuer Wein“.

Nach alten Katasterplänen wurden die in Zeiten der Reblaus gerodeten Weingärten langsam wieder mit neuen Reben bepflanzt. Die Fläche wuchs von 4 auf 24 ha, im Jahr 2004 durch die Zupacht der 12 ha Weingartenfläche des Gräflich Stürgkh'schen Weingutes in Klöchl auf 36 ha.

Neben Sauvignon blanc, den weißen Burgundersorten und Traminer fassten aber immer mehr Rotweinsorten Fuß in den Kapfensteiner Weingärten. Gerade das Thema „Rotwein“ auf den vulkanischen Böden des erloschenen Vulkankegels war eine Herausforderung, die mittlerweile mit über 20 Jahrgängen „Olivin“ aus der Sorte Blauer Zweigelt sehr erfolgreich beantwortet wurde, gefolgt von Pinot noir, Merlot und „Hermada“, einer Cuvée aus Merlot, Cabernet sauvignon und Blauen Zweigelt. Eine Besonderheit des Betriebes ist, dass alle 300l-Fässer, in denen die besten Rotweine und auch ausgesuchte Weißweine ausgebaut werden, aus den Eichen des eigenen Waldes auf dem Kapfensteiner Kogel gefertigt werden. Eiche und Rebe wurzeln und wachsen auf dem gleichen Boden!



# Das Weinjahr 2010

## Ein ereignisreiches Jahr!

Schon der vorige Winter war sehr wechselhaft. Tiefe Temperaturen wechselten sich mit für die Jahreszeit ungewöhnlich warmen Perioden ab. Dieses Auf und Ab des Wetters setzte sich im Frühling und auch im Sommer fort. So war schon die Weinblüte durch kühles und regnerisches Wetter beeinträchtigt. Eine heiße Periode mit einer schönen Entwicklung der Trauben wurde am 23. Juli abrupt durch ein verheerendes Unwetter beendet. Hagelschloße mit einem Durchmesser bis zu 3 cm zogen alle Kapfensteiner Weingärten in Mitteleuropa. Blätter und Beeren der Rebstöcke waren bis zu 90% geschädigt. Langsam erholten sich die Reben. Alle angeschlagenen Beeren wurden händisch ausgeschnitten, um gesundes Lesegut einbringen zu können. Durch die Regentage kurz vor Erntebeginn wuchs die Gefahr des Aufplatzens der reifen Beeren. Es musste schnell mit der Lese begonnen werden. Die Ertrag war viel geringer als in einem normalen Jahr. Mit viel Arbeitseinsatz und strenger Selektion konnten aber qualitativ gute Trauben in den Keller gebracht werden und die Weine daraus sind angenehm und trinkfreudig. Eine sehr kleine, aber gute Ernte!



Hagel!



<b>So 1</b>	Staatsfeiertag
Mo 2	
Di 3	
Mi 4	
Do 5	
Fr 6	
<b>Sa 7</b>	ab 13h STK-Jahrgangspräsentation im Weingut
<b>So 8</b>	Muttertag <b>Lackner-Tinnacher</b>
Mo 9	
Di 10	
Mi 11	
Do 12	
Fr 13	• Kapfensteiner Spargelsalat mit Gwittenessenz und Nussöl
Sa 14	• Lammtopf in der Teigkruste
<b>So 15</b>	• Spargel-Risotto mit Räucherfisch
Mo 16	• Lammleber mit Apfel & Rosmarinspeck
Di 17	
Mi 18	
Do 19	
Fr 20	
Sa 21	
<b>So 22</b>	<b>Ausstellung „Authentische Bauernmöbel“</b>
Mo 23	Dauer: 22.5. – 10.7.
Di 24	
Mi 25	
Do 26	
Fr 27	
Sa 28	
<b>So 29</b>	
Mo 30	
Di 31	

NEU: Die ersten Lagen-Weine

TIPP: Unser schönes  
Muttertagsmenü im Schloss wird  
von Freitag bis Montag gekocht!

„Lamm und Spargel“

Im „Langen Keller“:

Mi 1	
<b>Do 2</b>	Christi Himmelfahrt
Fr 3	
Sa 4	
<b>So 5</b>	
Mo 6	
Di 7	
Mi 8	
Do 9	
Fr 10	
Sa 11	
<b>So 12</b>	Pfingstsonntag
<b>Mo 13</b>	Pfingstmontag
Di 14	
Mi 15	<b>Gemüse-Allerlei</b>
Do 16	<b>mit Nudeln und Strudeln:</b>
Fr 17	• Lauchstrudel auf Bohnen-Ratatouille
Sa 18	• Nudeltascherl mit Gemüsepesto
<b>So 19</b>	• Zucchini auf Eierschwammerl-Gröstl
Mo 20	• Gemüsetopf mit Erdäpfelkruste
Di 21	• Tofu-Lasagne mit sonnen- getrockneten Tomaten
Mi 22	
<b>Do 23</b>	Fronleichnam
Fr 24	
Sa 25	
<b>So 26</b>	
Mo 27	
Di 28	
Mi 29	
Do 30	

„Gemüse und Co“



**Martin** Winkler-Hermaden gibt seit über 20 Jahren die Küchenlinie vor. Seit vielen Jahren trägt nicht nur er, sondern auch das Restaurant eine „Haube“. Seine Frau **Elisabeth** hat die Serviceleitung inne und ist der gute Geist des Hauses. **Georg** und **Margot** Winkler-Hermaden führen die Geschäfte beider Betriebe, vor Ort sind sie vor allem im Weingut. **Eva** Winkler-Hermaden hat sich nicht wirklich zur Ruhe gesetzt. Sie findet man in den Gartenanlagen und beim Dekorieren im Schloss. Auch die nächste Generation ist schon im Betrieb miteinbezogen: **Christof** (23) studiert nach der Weinbauschule Klosterneuburg nun Molekularbiologie. Sein Interesse gilt der biologischen Arbeitsweise im Weingarten. **Katharina** (22) sammelt nach Abschluss der Tourismusschule nun Hotel Erfahrungen. Sie möchte dies später im Schloss einbringen. **Thomas** (20), Absolvent der Weinbauschule Silberberg, leistet derzeit seinen Dienst beim Bundesheer und strebt dann den „Weinbaumeister“ an. **Wolfgang** (15) ist „Techniker“ und besucht die Fachschule für Maschinenbau. Seine Leidenschaft ist seine selbstgebaute Schmiede.

*„Gustav Mahler sagte: Tradition ist nicht die Anbetung der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers. Und so möchte auch ich das Feuer an die nächste Generation weitergeben.“ Margot W.-H.*



# Die neuen Leidenschaften des Winzers

## Bio-Weinbau und Krainer Steinschafe

„Seit 2009 bearbeiten wir unsere Weingärten nach den Richtlinien des biologischen Weinbaus. Große Aufmerksamkeit widmen wir der Gesundheit des Bodens und der Pflanzenvielfalt in der Dauerbegrünung. Es bedeutet zwar einiges an Mehrarbeit bei der Pflege der Reben, es ist aber für uns ein Ausdruck unserer Einstellung zur Natur. Wenn Sie durch unsere Weingärten gehen, werden Sie höhere, zum Teil blühende Begrünpflanzen sehen. Wir wollen damit nicht nur die Pflanzenvielfalt im Weingarten fördern, sondern auch den verschiedenen Insekten, die zum Teil als Nützlinge fungieren, mehr Lebensraum geben. Seit Beginn meiner Tätigkeit in unserem Landwirtschaftlichen Betrieb fühle ich mich als Bauer. Meine Einstellung war immer schon geprägt von der Arbeit in und mit der Natur. Seit Oktober 2010 bevölkert eine kleine Schafherde mit momentan 17 Tieren unsere Wiesen rund ums Schloss. Es sind Tiere der Rasse 'Krainer Steinschaf', eine gefährdete Tierrasse, von der es weltweit nur eine kleine Population von 1200 Tieren gibt. Den Winter verbringen die Tiere hauptsächlich im Weingarten, wo sie zwischen den Reben noch ausreichend Gras vorfinden. Ende Mai erwarten wir bereits die ersten Lämmer.“ Georg Winkler-Hermaden



Fr 1	Ausstellung „Authentische Bauernmöbel“ bis 10.7.
Sa 2	
<b>So 3</b>	<b>11h</b> ← Sommer-Jazz- Brunch mit der Fehring City Band Großes Sommerbüffet auf den Schlossterrassen € 44,-
Mo 4	
Di 5	
Mi 6	
Do 7	Mediterranes „Südwind“ auf der Schlossterrasse:
Fr 8	
Sa 9	
<b>So 10</b>	• Gebrilltes Fischspießchen auf Gemüsesalat
Mo 11	• Seesäibling im Papiertascherl
Di 12	• Gezeiste Paradeissuppe mit Käse-Bonbon
Mi 13	• Kapfensteiner Schloss-Burger
Do 14	• Almochsenstreifen-Cornetto
Fr 15	• Räucherfisch-Tatara auf Rahmgurken
Sa 16	
<b>So 17</b>	
Mo 18	18.7. bis 24.7. – Betriebsurlaub im Weingut!
Di 19	
Mi 20	
Do 21	
Fr 22	
Sa 23	
<b>So 24</b>	
Mo 25	
Di 26	
Mi 27	Im „Langen Keller“:
Do 28	Ausstellung „TEKTONische Spuren“
Fr 29	Eröffnung: 18 Uhr, Dauer: 30.7. – 1.10.
Sa 30	
<b>So 31</b>	<b>11h</b> ← Sommer-Jazz- Brunch mit der Fehring City Band. Großes Sommerbüffet auf den Schlossterrassen € 44,-

Mo 1	„Kürbis-Zeit“
Di 2	• Kürbis-Apfel-Suppe mit Ingwer
Mi 3	• Damhirsch mit Kürbis-Nockerln
Do 4	• Kürbis „süß-sauer“ mit Forelle
Do 4	OpernMenü!
Fr 5	
Sa 6	OpernMenü!
<b>So 7</b>	OpernMenü!
Mo 8	Reservieren unter Tel. 03157/300 30-0
Di 9	
Mi 10	OpernMenü!
Do 11	
Fr 12	OpernMenü!
Sa 13	OpernMenü!
<b>So 14</b>	OpernMenü!
<b>Mo 15</b>	Maria Himmelfahrt
Di 16	
Mi 17	
Do 18	
Fr 19	
Sa 20	Zur Mittagszeit -
<b>So 21</b>	Erfrischende Sommerschmankerln:
Mo 22	
Di 23	
Mi 24	• Crêpe mit Kürbis
Do 25	• Vulcano-Tarte mit Essiskürbis
Fr 26	• Bratkürbis mit Lamm-Sugo
Sa 27	• Buchweizen-Blinis mit Lachsforelle
	• Schwammerl-Strudelsackerl
<b>So 28</b>	• Gebratener-Kukuruz
Mo 29	• Kürbis-Spieß auf Pesto-Nudeln
Di 30	
Mi 31	

Opernmenü vor  
Ihrem Opernbesuch  
in Schloss Tabor.  
17 Uhr € 28,-  
(3 Gänge)  
Termine: 4., 6., 7.,  
10., 12., 13. und  
14.8.2011

# Feiern im Schloss



Schloss Kapfenstein bietet einen wunderbaren Rahmen für große und für kleine Feiern. Die Trau- hochzeit inmitten der Weingärten in der zum Schloss gehörenden Herz-Jesu-Kapelle, die standesamtliche Trauung im Blauen Salon, die blumengeschmückte Hochzeitstafel im Rittersaal, das Geburtstagsfest, die festliche Taufe, das fröhliche Fest inmitten der Familie oder ein Treffen mit Geschäftspartnern oder Mitarbeitern...

## DAS FEST-MENÜ

Variationen von Landhendl mit Leberparfait,  
Gebackenen und Sülzchen  
oder Gemüse-Allerlei mit Süß-saurem, Quiche  
und knuspriges Tascherl

Erdäpfel-Lauchsuppe mit Räucherforellen-Krapferl

Zanderfilet mit Krenkruste auf geschmurgelten  
Paradeisern mit Erdäpfel  
oder Zucchini mit Walnuss-Linsenfülle  
auf Gemüse-Dinkelnudeln

oder Schweinsfischerl mit Vulcano-Schinken und  
Kräutern, dazu Polentaaufauf

Trilogie von Kürbiskernen mit Halbgefrorenem,  
Mus und Knödel

Das 4-gängige Festmenü € 48,-/Person inkl. Gedeck,  
Aperitif mit Häppchen, Mokka und Hausbrand



# Herbstliches im Schloss

Feines vom Wild,  
das Jagdbuffet  
und Martins Weidegansl

*„Hier am Schlosskogel streife ich Schwammerl suchend umher, spüre die beruhigende Stille und rieche den würzigen Waldduft, ja das ist meine Kraftquelle. Meine Lieblinge sind solche Pilze, die von anderen Waldstreichern verschmäht werden, wie Ritterlinge, Herbsttrompeten oder Hallimasch. Dann so einen Korb mit aromatischer Vielfalt in die Schlossküche zu tragen und zu sehen, wie daraus schmackhafte Speisen werden, das macht mich glücklich.“ Elisabeth Winkler-Hermaden*

## ■ Das Jagdbuffet am 7. Oktober 2011

Das Jagdbuffet ist der kulinarische Höhepunkt des Herbstes auf Schloss Kapfenstein. Zur Begrüßung spielen Jagdhornbläser, danach erwartet Sie ein reichhaltiges Buffet mit Köstlichkeiten von Wild, Wald und Flur. Beginn 19 Uhr. Reservierung unter Tel. 03157/300 30-0.

## ■ TIPP – Martins Martini-Weidegansl

Gerne braten wir ein Weidegansl für Ihr Schmausen zu zweit oder in größerer Runde mit Freunden.

## ■ Gourmettage unter der Woche

2 x Nächtigung mit Schlossfrühstück

1 x am Abend ein 5-gängiges Gustiermenü

(Montag oder Mittwoch) mit Weinbegleitung

1 x Dinner im Schloss

ab € 152,-/Person *Gleich buchen! Tel. 03157/300 30-0*



Do 1	Ausstellung „TekTONische Spuren“ bis 1.10.
Fr 2	
Sa 3	
So 4	NEU: Jahrgang 2009 von OLIVIN, HERMADA und Merlot
Mo 5	
Di 6	
Mi 7	
Do 8	
Fr 9	
Sa 10	
So 11	„Bunte Vielfalt“
Mo 12	Herbstlicher, Steirischer Erntedank
Di 13	• Geschmurgeltes Most-Backert mit Speckzwetschken
Mi 14	
Do 15	• Mariniertes Burgunder-Hendler im Weinblatt
Fr 16	
Sa 17	• Würziges Krauttascherl mit Buchweizen
So 18	
Mo 19	
Di 20	
Mi 21	
Do 22	
Fr 23	} KULINARISCHER HERBST im Weingut Erntedank
Sa 24	
So 25	Kellerführusen - dem Kellermeister über die Schulter schauen!
Mo 26	
Di 27	
Mi 28	
Do 29	
Fr 30	

Sa 1	
So 2	
Mo 3	Jagdhornbläser!
Di 4	
Mi 5	Jagdbüffet im Schloss – Kulinarischer Höhepunkt im Herbst – Erlesenes von Wild, Wald und Flur € 59,-
Fr 7	19h ←
Sa 8	Ausstellung „Geknüpfte Botschaften“
So 9	Im „Lansen Keller“: Dauer: 8.10. – 2.11.
Mo 10	
Di 11	
Mi 12	
Do 13	
Fr 14	„Feines vom Wild“
Sa 15	• Rehbrat mit Rotkrautstrudel
So 16	• Wildschweinpastete mit Quitten-Birnen-Chutney
Mo 17	• Hasenfilet auf lauwarmem Kürbissalat
Di 18	
Mi 19	
Do 20	
Fr 21	
Sa 22	
So 23	
Mo 24	
Di 25	
Mi 26	
Do 27	
Fr 28	
Sa 29	
So 30	
Mo 31	

# Im „Langen Keller“: Lagenweinverkostung und Ausstellungen



## Das war die 6. Lagenweinverkostung

An die 300 Besucher kosteten begeistert und diskutierten mit den „Steirischen Terroir- und KLASSIK-Weingütern“ und den deutschen Gastwinzern des VDP Pfalz über 150 Lagenweine! Und feierten anschließend im Schloss, begleitet von der „Steirischen Vielfalt“!

## ■ 7. Lagenweinverkostung am 19. November 2011

11.30–16.30 Uhr: Verkostung der Weine im „Langen Keller“. Ab 17 Uhr: „STK-Party“ im Schloss, ein Fest mit junger, steirischer Musik, kalten und warmen Köstlichkeiten aus der Schlossküche und Lagenweinen der anwesenden Winzer... Nach dem Motto: Verkosten und feiern mit den Winzern! Anmeldung unbedingt notwendig unter Tel. 03157/300 30-0 od. [hotel@schloss-kapfenstein.at](mailto:hotel@schloss-kapfenstein.at)

## ■ „Authentische Bauernmöbel“

von Ing. Rudolf Fabsitz.

22. Mai bis 10. Juli 2011.

Mo – Sa: 10–12 und 13–18 Uhr.

## ■ „TekTONische Spuren“

von Mag. Gerhard Koch und „Frauenwerk“.  
Stein und Ton.

Eröffnung: 30.7., 18 Uhr. 30. Juli bis 1. Okt. 2011.

Mo – Sa: 10–12 und 13–18 Uhr.

## ■ „Geknüpft Botschaften“

von Prof. Wilfried Stanzer u. Viktoria Vogt-Zöhrer.  
Teppiche aus Marokko und Kunsthandwerkliches aus Österreich.

8. Oktober bis 2. November 2011.

Fr – Di: 11–18 Uhr.



# Weihnachtliches im Schloss

## ■ Adventmenü

Festliches 4-gängiges Abendmenü, begleitet von weihnachtlichen Geschichten und Volksmusik.  
Anmeldung unter 03157/300 30-0, € 50,-  
Termine: 26.11., 3., 10. u. 17.12.2011, Beginn 18.30 Uhr

## DAS WEIHNACHTLICHE MENÜ

Duftend, würzig und festlich.

*Zweierlei vom Saibling mit Sauerkraut-Rösti  
oder Linsenbällchen auf Gemüsesalat*

*Welschrieslingsuppe, Blunzenstrudel  
oder Kürbistascherln auf Tomaten-Ragout*

*Almochensteak „Café de Paris“ mit Gratin  
oder Entenbrüstchen mit Salbei-Gnocchi*

*Schokoladen-Auflauf mit Lebkucheneis*

*Ihre Weihnachtsfeier soll zu einem stimmigen  
Erlebnis werden. Das 4-gängige Menü mit Gruß  
aus der Küche, Punsch bei Feuerschalen im Hof,  
weihnachtliches Dekor und Kekse. € 39,-*

## ■ Ein „Stück Kapfenstein“ schenken!

Mit Gutscheinen ein „Stück  
Kapfenstein“ schenken und  
Freude bereiten! Einlösbar  
im Schloss oder im Weingut.



Di	1	Alleheriligen	
Mi	2		
Do	3		
Fr	4		
Sa	5	19h Ganslessen im Schloss € 43,-	
So	6		ab 17h geschlossen
Mo	7		Ruhetag
Di	8		Ruhetag
Mi	9		Ruhetag
Do	10		
Fr	11		
Sa	12		
So	13		ab 17h geschlossen
Mo	14		Ruhetag
Di	15		Ruhetag
Mi	16		Ruhetag
Do	17		
Fr	18		
Sa	19	11.30h Lagenweinverkostung „STK-Weingüter“	
So	20		ab 17h geschlossen
Mo	21		Ruhetag
Di	22		Ruhetag
Mi	23		Ruhetag
Do	24		
Fr	25		
Sa	26	18.30h „Erstes Adventmenü“ im Schloss	
So	27		ab 17h geschlossen
Mo	28		Ruhetag
Di	29		Ruhetag
Mi	30		Ruhetag

*TIPP: Gerne braten wir unsere Weidegansln für Ihr Schmausen zu zweit oder in größerer Runde mit Freunden!*

*Bis Mitte November:  
„Martins Martini-Weidegansl“  
mit Rotkraut, Knödel,  
Kastanien und Bratapfel*

*...im „Lansen Keller“  
...mit Fest  
im Schloss*

**„ADVENTMENÜ“:**  
Festliches 4-gängiges Abendmenü, vorweihnachtliche Geschichten u. Volksmusik.  
18.30h € 50,-

*„Im Advent gibt's  
Gschmackiges von der  
Bauernente“*

Do	1		
Fr	2		
Sa	3	18.30h „Zweites Adventmenü“ im Schloss	
So	4		ab 17h geschlossen
Mo	5		Ruhetag
Di	6		Ruhetag
Mi	7		Ruhetag
Do	8		
Fr	9		
Sa	10	18.30h „Drittes Adventmenü“ im Schloss	
So	11	11h Weihnachts-Jazz-Brunch	ab 17h geschlossen
Mo	12		Ruhetag
Di	13		Ruhetag
Mi	14		Ruhetag
Do	15		
Fr	16		
Sa	17	18.30h „Viertes Adventmenü“ im Schloss	
So	18	Letzter Tag offen im Schloss!	ab 17h geschlossen
Mo	19	Wieder geöffnet: 9.3.2012	
Di	20		
Mi	21		
Do	22		
Fr	23		
Sa	24		
So	25	Christtag	
Mo	26	Stephanitag	
Di	27	19 Uhr – Weinsegnung im Langen Keller	
Mi	28		
Do	29		
Fr	30		
Sa	31		

*Duftend, würzig und festlich!*

Sa.+So. 3.+4.12.  
**Christkindlmarkt**  
bei der St.Nikolauskirche

Jazz-Brunch mit den  
„Kapfensteiner All-Stars“  
Feines Adventbüffet im  
Schloss € 44,-

*Wir wünschen gesegnete  
Weihnachten!*

*„Hans-Weinkost“*



# SCHLOSS KAPFENSTEIN

an der Schlösserstrasse

## Hotel Restaurant

Familie Winkler-Hermaden

A 8353 Kapfenstein 1

Steiermark

Tel. +43(0)3157-300 30-0

Fax +43(0)3157-300 30-30

hotel@schloss-kapfenstein.at

www.schloss-kapfenstein.at

## HOTEL

Von 11. März bis 18. Dez. 2011

täglich geöffnet!

## RESTAURANT

Warme Küche: 12 – 21 Uhr

### ■ Hauptsaison

31. März – 6. Nov. Kein Ruhetag!

Täglich von 11 – 23 Uhr geöffnet.

### ■ Nebensaison

11. – 30. März, 7. Nov. – 18. Dez.

Do. bis Sa. von 11 – 22 Uhr

So. von 11 – 17 Uhr

Bitte Tischreservierung unter

Tel. +43(0)3157/300 30-0



# WINKLER-HERMADEN

an der Schlösserstrasse

## Weingut Winkler-Hermaden

A 8353 Kapfenstein 105

Steiermark

Tel. +43(0)3157-2322

Fax +43(0)3157-2322-4

weingut@winkler-hermaden.at

www.winkler-hermaden.at

## Weinverkostung & Verkauf

Mo. bis Sa. von 10 – 12 Uhr

und von 13 – 18 Uhr,

So. geschlossen

Im Dez., Jan. und Feb. nur

nach telefonischer Anmeldung!

Betriebsurlaub im Weingut:

18. – 24. Juli 2011

Wir bitten um Anmeldung

unter Tel. +43(0)3157/2322

