



# Hungry?

Stillen Sie Ihren Hunger.

*Julian's*  
Restaurant & Bar

## Vorspeisen | Starters

**Teig-Schnecken gefüllt mit Crème fraîche** € 9,60  
mit Kräutern und Parmesan auf knackigen Blattsalaten  
**Yeast dough spirals stuffed with crème fraîche**  
with herbs and parmesan on crispy leaf salads

**Tartare vom Räucherlachs** € 10,20  
fein garniert auf Honig-Dillsenf-Gitter  
dazu getoastetes Weißbrot  
**Smoked salmon tartare**  
garnished on honey-dill-mustard grid,  
served with toasted white bread

**Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel** € 9,90  
auf Tomaten-Paprika-Chutney, garniert mit  
frischen Wintersalaten  
**Bacon wrapped roasted goat cheese**  
on tomato-paprika-chutney, garnished with  
fresh winter lettuce

## Suppen | Soups

**Grazer Suppentopf** € 5,20  
mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse  
"Grazer Suppentopf"  
with boiled beef, noodles and vegetables

**Getrübeltete Kartoffelcremesuppe** € 4,50  
serviert mit feinen Speckcroûtons  
**Truffled cream of potato soup**  
served with delicate bacon-croustons



## 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-Uogersalat 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

**Gemüselasagne** € 8,40

in pikanter Tomatensauce, verfeinert mit Basilikum

**Vegetable lasagne** in tasty tomato sauce, refined with basil

**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

**Tagliatelle in cremiger Pilzsauce** € 9,80

begleitet von frischem Parmesan und Kräutern

**Tagliatelle in creamy mushroom sauce**

accompanied by fresh parmesan and herbs

**Lemon-pepper chicken** € 16,90

serviert auf gegrilltem Saisongemüse

mit Potato Wedges und 2erlei Dip Saucen

served on grilled seasonal vegetables with

potato wedges and two different dips

**Rumpsteak an traditioneller Jägersauce** € 21,90

dazu frisches Röstgemüse und Bratkartoffel

**Rumpsteak with traditional chasseur sauce**

fresh roasted vegetables and fried potatoes

**Schweinemedallions an Kräuterrahmsauce** € 14,80

dazu buntes Zucchinigemüse und Spätzle

**Pork medallions in herb cream sauce**

served with coloured zucchini vegetables and "Spaetzle"

(special Austrian pasta)

**Filet vom Seehecht in Broccoli-Mozzarellakruste** € 16,50

serviert mit Petersilienkartoffeln und knackigen

Blattsalaten an Kräuterdressing

**Fillet of hake in broccoli-mozzarella crust**

served with parsley potatoes and crispy leaf

salads with herb dressing



## Vom Grill | From the grill

Schweinemedallions   Medallions of pork	€ 14,80
Rinderfilet (200g)   Fillet of beef (200g)	€ 24,90
Beiriedschnitt (200g)   Sirloin steak (200g)	€ 21,90
Hühnerbrust   Chicken breast	€ 16,50

Alle Grillgerichte werden mit Kräuterbutter und Grillgemüse serviert.

**Bitte wählen Sie zusätzlich zwischen**

Petersilienkartoffeln  
Potato Wedges  
Bratkartoffeln  
Duftreis

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

**Please choose in addition**

parsley potatoes  
potato wedges  
fried potatoes  
aromatic rice

---



## Desserts | Sweets

**Variation von weißem und dunklem Schokoladenmousse** € 5,50

auf Beerenspiegel mit Minzobers

**Variety of white and dark chocolate mousse**

on berry sauce with whipped cream with mint

**Traditioneller Mohr im Hemd** € 5,90

mit Schokoladensauce und Nougatschaum an Cantaloupe Melone

**Traditional "Mohr im Hemd" (warm chocolate cake)**

with chocolate sauce, nougat foam and Cantaloupe melon

**Kaiserschmarren** € 6,90

mit Zwetschkenröster

**"Kaiserschmarren"**

with sweet stewed plums

**Hausgemachte Biskuitfruchtschnitte** € 5,40

serviert an Fruchtspiegel mit Champagnersorbet

**Homemade biscuit pastry** with fresh fruits, served on

fruit sauce with champagne sorbet

**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, Multiivitamin, 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
Moet & 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 US	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

<b>Welschriesling</b>	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.

<b>Welschriesling Steirische Klassik</b>	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.

<b>Weissburgunder Steirische Klassik</b>	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 aperitiv 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.K. 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)

