

Herzlich Willkommen auf Schloss Kornberg

Unser Schloss

Die erste urkundliche Erwähnung erfuhr Schloss Kornberg bereits im Jahre 1284. Seit 1871 im Besitz der Grafen von Bardeau birgt es spannende Einblicke in die Vergangenheit.

Sie möchten mehr vom Schloss sehen?

Schlossführungen finden von Mittwoch bis Sonntag findet jeweils um 11 Uhr und um 14 Uhr im 1. Stock des Schlosses, in den Privaträumlichkeiten statt.

Osterausstellung 28.02.2026 bis 05.04.2026, täglich von 10 Uhr bis 18 Uhr

Kunsthandwerksgeschäft, täglich von 10 Uhr bis 18 Uhr

Rohani Teppichausstellung, Mittwoch bis Sonntag, von 10 Uhr bis 18 Uhr

Kornberg Artspace im Gästehaus, frei zugänglich

Der Schlosswirt

Der Schlosswirt ist mehr als ein Restaurant – er ist ein Familienbetrieb mit eigener Handschrift. Mit viel Engagement führt Familie Skalnik das Wirtshaus im historischen Ambiente von Schloss Kornberg.

Hier steht eine ganze Familie hinter dem, was auf den Tisch kommt.

Gastronomie ist kein Beruf, sondern Leidenschaft. Und genau das sollen die Gäste spüren – bei jedem Besuch, bei jedem Gericht, bei jedem Glas.

Willkommen im Schlosswirt Kornberg

Weitere Informationen: www.schlosskornberg.at

Unsere Küchenphilosophie

Gute Küche beginnt nicht am Herd –sie beginnt auf Feldern, in Gärten, bei Bauern, Produzenten und Handwerkern aus unserer Region.

Wir glauben an ehrliche Produkte, kurze Wege und echtes Handwerk. Darum wählen wir unsere Zutaten mit Sorgfalt und kochen mit Respekt vor dem Produkt und der Jahreszeit.

Viele unserer Gerichte entstehen aus traditionellen Rezepten, neu interpretiert mit Erfahrung, Leidenschaft und Liebe zum Detail.

Regional · Handgemacht · Ehrlich

Weinempfehlung

Probieren Sie ein Glas Kornberger Schlosswein

Der Schlosswein

Weißer Burgunder „Freudentanz“ DAC

Weingut Dietl, Schlossweingärten bei Schloss Kornberg

13,5%; Steinobst, Brioche, Mandel

€ 4,10

Tagesmenü

Kräftige Rindsuppe | Frittaten

oder

Kleiner gemischter Salatteller | Hausdressing

Gekochter Tafelspitz | Rahmspinat | Röstkartoffeln | Apfelkren

oder

Hausgemachte Kaspressknödel | Bergkäse | Rahmgurken | braune Butter

€ 19,50

Aus der Suppenküche

Tafelspitzsuppe | Frittaten oder Grießnockerl
€ 5,50

Frühlingskräutersuppe | Gemüse Chips
€ 6,00

Kremschmorsuppe | Rote Rüben Einlage
€ 6,50

Steirische Rahmsuppe | Kümmel | Kartoffeln | Selchfleisch | Schwarzbrotwürfel
€ 7,50

Salate

Gemischte Blattsalate
€ 5,50

Gemischter Salat
€ 6,50

Dressings zur Wahl | Kernöl | Balsamico | Hausdressing | Essig- Öl

Erdäpfel-Vogerlsalat | geröstete Speckwürfel | Ei | Kernöl-Dressing
€ 7,90

Ofenfrisches Gebäck

Semmel € 1,50 | Kornspitz € 2,10 | Salzstangerl € 2,30 | Schwarzbrot € 1

Tagesgerichte

Gegrillte Hühnerbrust | Käferbohnenfülle | Bandnudeln | Trüffelsauce
€ 17,50

Champignonrahmschnitzel | Erbsenreis | Frühlingskarotten |
Champignonsauce
€ 18,50

Gebratenes Zanderfiletfilet | Basilikumrisotto | Paprikaschaum
€ 19,50

Vegetarische Gerichte

Bärlauch Tortellini | Käsesauce | Rucola | Parmesanchips
€ 14,50

Hausgemachte Frühlingsrollen | Cashewnüsse | marinierte Rotkrautsalat
€ 15,90

Hausgemachte Kaspressknödel | Bergkäse | Rahmgurken | braune Butter
€ 15,50

Schloss Kornberg Bowl | geschmortes Ofengemüse | Käferbohnenlaibchen |
Reis | Mais | Vogerlsalat | Kernöl-Joghurt Dressing | Kürbiskerne | Apfelchips
€ 17,90

Klassiker aus der Schlossküche

Steirischer Backhendlsalat
gebackene Hühnerstreifen | knackige Blattsalate | Kartoffelsalat | Käferbohnen
€ 16,50

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren
€ 16,50 – € 22,50

Cordon Bleu
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
€ 18,50

Gekochter Tafelspitz | Rahmspinat | Röstkartoffeln | Apfelkren
€ 19,50

Gedünsteter Zwiebelrostbraten | Bandnudeln | grüne Speckbohnen
€ 20,50

Digestifempfehlung

Landessieger 2026, Edersgraben
Apfelbrand im Kastanienfass gereift
Krenac Edelbrennerei
2cl € 4,20

Desserts und Kuchen

Topfen-Oberscreme im Glas | Beerenragout
€ 6,50

Schokoladenmousse im Glas
€ 6,50

Apfel- Tiramisu im Glas
€ 6,50

Hausgemachte Palatschinke (1 Stk)
Marillen oder Preiselbeermarmelade
€ 3,80

Eispalatschinke (1 Stk)
2 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör | Schokosauce | Schlagobers
€ 7,50

Hausgemachter Apfelstrudel
€ 5,50

Eiskaffee
€ 7,50

Gemischtes Eis | Schlag | 3 Kugeln
€ 5,50

Käseteller vom Cheeseartist von der Fromagerie Riegersburg
Vulkanland Cheddar | Trüffelpäse | Camembert mit Kürbiskernen | Ziege alt
Marillenröster | Isabella Chutney | Gebäck
€ 9,50

Aus der Kuchenvitrine

Schokoladenmoussetorte
€ 6,50

Käsekuchen
€ 5,50

Himbeer- Joghurttorte
€ 6,50