



## ***Das Klosterhof-Stieglitz***

*Ein Treffpunkt für Bierliebhaber & Genießer*

*Bei uns im Stieglitz vereinen wir die traditionelle  
Stiegl-Braukultur und -Kulinarik mit  
modernem Barcharakter.*

*Einkehren & wohlfühlen*

*After-work, spontan am Wochenende oder für  
kleinere Zusammenreffen - im Stieglitz sollst du  
dich einfach nur wohlfühlen & die Zeit  
zusammen genießen!*

*Prost und guten Appetit!*



***Stiegl-Klosterhof***

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

## Unsere Biersommelier empfehlen:



### Stiegl-Hausbiere

0,25 l  
4,90

#### Czecha Tant - Böhmisches Pils

Tiefgoldene Farbtöne mit fein aufsteigender Kohlensäure und eine dichte Schaumkrone sind Vorboten eines besonders bierigen Genusserlebnisses.

#### Gipfelstürmer - Hopfige Dinkelweiße

Tiefgoldene Farbtöne mit fein aufsteigender Kohlensäure und eine dichte Schaumkrone sind Vorboten eines besonders bierigen Genusserlebnisses.

### Wildshuter Biere

0,25 l  
5,90

#### Gmahde Wiesn · Männerschokolade · Sortenspiel

Das Stiegl-Gut Wildshut, das erste und einzige Biergut Österreichs. In unserer Bio-Landwirtschaft kultivieren wir Urgetreide, das wir als einzige Brauerei selbst vermälzen und rösten. Das Ergebnis sind einzigartige Zutaten für unsere Wildshuter Biere, die wir traditionell handwerklich brauen. Am Ende lassen wir unseren Bieren dann noch die nötige Zeit zum Reifen.



**NEU**



### ProBIER-Brettl

Probieren Sie von unserem Sommelier ausgewählte Biere und finden Sie Ihren Favoriten!

3 x 0,2 l ... **9,80** • 7 x 0,2 l ... **21,00**

Alle PREISE in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben.

---

## Vorspeisen, Jausn & Salate

---

### Starters, snacks & salads

**Marinierter Ziegenfrischkäse auf gegrilltem Gemüse & Rucola** ..... 8,50  
*Marinated goatcheese with grilled vegetables & rucola*

**Gebackene Blunzknöderl  
mit Kräuterkartoffelcreme & Vogerlsalat** ..... 8,50  
*Fried blood-sausage-dumpling with potatoe-cream & lamb's lettuce*

**Klosterhof-Salat mit Kaspressknödel & Schnittlauchsauerrahm** ..... 9,50  
*Mixed salad with cheese dumpling & chive-sour-cream*

**Klosterhof-Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Ei & 1 Stk. Semmerl** ..... 7,50  
*Sausage Salad with red onions, egg & bread roll*

**Weißwürste (1 Paar) mit Breze & Senf** ..... 6,50  
*Bavarian 'white sausages' with pretzel & mustard*

**Kleiner gemischter Salat** ..... 3,80  
*Small mixed salad*

**Kleiner grüner Salat** ..... 3,20  
*Small leaf salad*

---

## Aus dem Suppentopf

---

### From the Stockpot

**Zwiebelsuppe mit Kaspressknödel & geriebenem Bergkäse** ..... 4,50  
*Onion broth with cheese dumpling & grated cheese*

**Kräftige Rindsuppe mit Frittaten** ..... 3,80  
*Beef broth with sliced pancakes*

**Kürbiscremesuppe mit Schwarzbrotcroutons** ..... 4,50  
*Pumpkin soup with bread croutons*

---

## Kindergerichte

---

### For kids

**Kinder-Wiener Schnitzerl  
vom Schwein mit Pommes Frites & Ketchup** ..... 8,50  
*Small Escalope "Viennese style" with french fries & ketchup*

**Grillwürstl mit Pommes Frites & Ketchup** ..... 7,50  
*Grilled sausages with french fries & ketchup*

# *Klassisch-bierige Schmankerl*

## **Main Courses**

- 1/2 Klosterhof-Hendl mit Rosmarinbutter & einer Beilage**  
**Erdäpfel-Vogerl Salat / Pommes Frites / Risibisi** ..... 12,50  
*1/2 of a grilled chicken with rosemarybutter & one side dish*  
*potatoe-lettuce salad / fries / rice with peas*
- Ausgelöstes Klosterhof-Backhendl**  
**mit Erdäpfel-Vogersalat & Kernöl** ..... 13,90  
*Deep fried chicken with potato-lamb's lettuce-salat & pumpkin seed oil*
- Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren**  
*Escalope "Viennese style" with parsley-potatoes & cranberries*  
**vom Schwein** of pork ..... 13,50  
**vom Kalb** of veal ..... 18,50
- Geschmorte Ochsenbackerl mit Selleriepüree & Ofengemüse** ..... 15,50  
*Cheeks of bullock braised in dark beer with celery-puree & oven-vegetables*
- Krustenbrat'l mit Stiegl-Biersaft, Knödel & Speckkrautsalat** ..... 13,50  
*Roast pork with beer-sauce, bread dumplings and cabbage-salat with bacon,*
- Rindsgulasch mit Butter-Spätzle** ..... 14,50  
*Gulash of beef with buttered spaetzle*
- Klosterhof-Bratwurst (in Butterschmalz gebraten)**  
**mit Erdäpfelschmarrn & Sauerkraut** ..... 13,50  
*Bratwurst roasted in butter served with mashed potatoes & sauerkraut*
- Zwiebelrostbraten (Beiried) mit Speckbohnen & Spätzle** ..... 18,50  
*Roast-beef joint in onion sauce with green beans, bacon & spaetzle noodles*
- Leberkäsjause mit Essiggemüse, Zwiebelsenf & 1 Stk. Semmerl** ..... 8,50  
*"Leberkäs"-snack with pickled vegetables, onion-mustard, horseradish & bread roll*

# *Fisch & Fleischlos*

## **Fish & Vegetarian**

- Krenfleisch vom Waller**  
**mit Rieslingemüse & Erdäpfelpüree** ..... 15,50  
*Steamed catfish with horseradisch, Riesling-vegetables & mashed potatoes*
- Geröstete Knödel mit Ei & grünem Salat** ..... 10,50  
*Roasted sliced dumplings with scrambled eggs & salad*
- Erdäpfel-Paprikagulasch mit Essiggurkerl,**  
**frischem Liebstöckel & 1 Scheibe Schwarzbrot** ..... 9,50  
*Potatoe-pepper goulash with pickles, fresh lovage & bread*

# Aus der süßen Ecke

## Sweet & Heartily

<b>Gekochter Rahm im Glas mit Dunstweichseln</b> .....	5,50
<i>Cream-pudding with sour-cherry-ragout</i>	
<b>Brandteigkrapferl mit Erdbeerobern &amp; Vanille-Eis</b> .....	6,50
<i>Choux pastry with whipped cream, strawberries &amp; vanilla ice cream</i>	
<b>Powidl-Pofesen</b> .....	4,50
<i>Traditional french toast with plum jam</i>	
<b>Hausgemachte Linzer Schnitte</b> .....	3,80
<i>Homemade "Linzer" cake</i>	
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> .....	3,50
<i>Homemade apple-strudel</i>	
mit Schlagobers · <i>with cream</i> .....	4,00
mit Vanillesoße · <i>vanilla sauce</i> .....	4,50
mit Vanilleeis · <i>vanilla ice cream</i> .....	4,50