



Das Stieglitz

im Stiegl-Klosterhof

Ein Treffpunkt für Bierliebhaber & Genießer

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

*After-work, spontan am Wochenende oder
für kleinere Zusammentreffen -
das Stieglitz ist ein Ort zum Einkehren, Wohlfühlen
& zusammen Zeit genießen!*

Prost und guten Appetit!



Stiegl-Klosterhof

LINZ

- Betrieben von Gassner Gastronomie -

Stiegl-Gut Wildshut

*Wildshut ist genau so, wie wir uns den Himmel vorstellen:
ein Biergarten Eden.*



Seit Menschengedenken gibt es Plätze, die auf uns eine besondere Wirkung haben. Dort, wo Salzburg, Oberösterreich und Bayern zusammenkommen, fühlen wir uns wie im Himmel – inspiriert, ausgeglichen und einfach glücklich. Und wenn es noch dazu Bier gibt, wird dieser Platz zum Paradies.

Das Stiegl-Gut Wildshut, das erste und einzige Biergut Österreichs, ist genau so ein Ort! In unserer Bio-Landwirtschaft kultivieren wir

Urgetreide, das wir als einzige Brauerei selbst vermälzen und rösten. Das Ergebnis sind einzigartige Zutaten für unsere Biere, die wir traditionell handwerklich und nach überlieferten Verfahren brauen.

Am Ende lassen wir unseren Bieren dann noch die nötige Zeit zum Reifen. Dass wir Mut zur Langsamkeit haben, bestätigt nicht nur der einzigartige Geschmack, sondern auch unser „Slow Brewing“-Siegel.



Sortenspiel / Hopfenherz / Malzreigen / Perlage

Sortenspiel ^A	0,75 l Flasche.....	19,00
Sortenspiel/Hopfenherz/Malzreigen ^A	0,25 l Flasche.....	6,50
Perlage ^A	0,75 l Flasche.....	35,00

ProBier-Brettl

Erleben Sie die Stiegl-Biervielfalt mit unserem ProBier 3erlei und probieren Sie von unseren Sommelier ausgewählte Biere!

3er Brettl 0,2 l 9,80

7er Brettl 0,2 l 21,00

3er Brettl Spezial 0,2 l 14,92

Vorspeisen, Jausn & Salate

Starters, snacks & salads

Kleiner Blattsalat · gemischter Salat ^{CGLMO} **5,50 · 5,90**
Small green or mixed salad

Klosterhof-Salat mit Schnittlauchdip ^{ACGO}
mit hausgemachten Kaspressknödeln **12,90**
mit gebratener Putenbrust **17,90**
mit gekochtem Ei, Schinken & Käse **15,90**

*Klosterhof-salad in chive cream with optionally:
cheesedumplings or roasted turkey breast or boiled egg, ham & cheese*

Klosterhof Schmankerl-Brett
mit kaltem Schopf, Schweinebauch, Landjäger, Obazda,
Kren & Senf dazu eine Scheibe Bauernbrot ^{GM} **12,90**
*Klosterhof hearty cold platter with crested steak, pork belly, sausages, spread, horseradish
& mustard served with bread*

Aus dem Suppentopf

From the Stockpot

Rindssuppe mit Frittaten ^{ACGLM} **5,90**
Beef broth with sliced pancakes

Rindssuppe mit Kaspressknödel ^{ACGLM} **6,50**
Beef broth with cheese dumpling

Cremésuppe der Saison ^{AGLM} **6,90**
Cream soup of the season

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A	Glutenhaltiges Getreide	B	Krebstiere & Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	D	Fisch & Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse & Erzeugnisse	F	Soja (-bohnen) & Erzeugnisse
G	Milch & Milcherzeugnisse	H	Schalenfrüchte
L	Sellerie & Erzeugnisse	M	Senf und Senferzeugnisse
N	Sesam-Samen & Erzeugnisse	O	Schwefeloxid & Erzeugnisse
P	Lupinen & daraus hergestellte Produkte	R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

Klassisch-bierige Schmankerl

Main Courses

1/2 Klosterhof - Grillhendl

mit Rosmarin oder Knoblauchbutter & einer Beilage:

Erdäpfel-Vogerlsalat, Pommes Frites oder Risibisi ^{CGLM} 15,90

*1/2 Klosterhof grilled chicken with rosemary or garlic butter & one side dish:
potatoe-lamb's lettuce, french fries or rice with peas*

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute

mit Petersilienerdäpfeln ^{ACG} 17,90

Schnitzel Viennese style of pork or turkey served with parsley potatoes

Krustenbrat'l auf Stiegl-Biersaft'l

mit Semmelknödel & Speckkrautsalat ^{ACGLM} 17,50

Roast pork with beer-sauce, bread dumpling & cabbage-salad with bacon

Rindsgulasch vom Wad'l mit Butter-Spätzle ^{ACGL} 15,90

Gulash of beef with buttered spaetzle

Schmorbraten in Rotweinsauce mit Erdäpfelstampf ^{GLMO} 16,90

Braised beef in red wine sauce served with mashed potatoes

Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödeln ^{ACGLMO} 15,50

Creamed lights of veal with bread dumpling

Münchner Weißwürst'l mit Händlmaiersenf & Laugenbrezn ^{AFMN} 8,90

Bavarian veal sausages with mustard & pretzel

*Bier-
Empfehlung*

Paracelsus
Bio-Zwickl

Bis ihr satt seid

Share with family & friends - all you can eat

Wir füllen nach, bis ihr satt seid; ab 2 Personen · for two or more

Klosterhof Reindl

mit Schopf, Bauch, Grillhendl, Semmelknödel, Kraut & Saft`l ^{CGLMO}

p.P. 27,50

Klosterhof saucepan

with crested steak, pork belly, grilled chicken, bread dumplings, cabbage & sauce

Fisch & Fleischlos

Fish & Vegetarian

Im ganzen gebratene Forelle (entgrätet) mit Petersilienerdäpfeln & Zitronenbutter ^{DG}	20,50
<i>Whole roasted trout (boned), with parsley-potatoes & lemon butter</i>	
Gefüllte Ofenkartoffel auf Rucola & Sauerrahmdip ^{GL} VEGI	12,50
mit gebratener Putenbrust	17,50
mit Grillgemüse VEGI	13,50
<i>Stuffed baked potatoe on rocket & chive cream optionally: with gilled vegetables or roasted turkey breast</i>	
Tomatenrisotto mit Basilikumöl ^{LM} VEGI	14,50
<i>Tomato risotto with basil-oil</i>	

Frische & regionale Produkte

Heimische Rohstoffe einzusetzen und respektvoll mit den natürlichen Ressourcen umzugehen, ist bei der Stieglbrauerei oberste Prämisse. Daher setzt man nicht nur beim Bierbrauen, sondern auch in der Gastronomie - wie bei uns im Stiegl-Klosterhof - auf Regionalität & Nachhaltigkeit.

Zum Abschluss was Süßes

Sweet & Hearty

Hausgemachte Linzer Schnitte mit Schlag ^{ACGH}	6,50
<i>Homemade "Linzer" cake with whipped cream</i>	
Apfelstrudel oder Topfenstrudel ^{ACFGHNO}	6,90
mit wahlweise Schlagobers, Vanilleeis oder Vanillesauce ^G	1,50
<i>Apple strudel or sweet curd strudel with whipped cream, vanilla ice cream or vanilla sauce</i>	
Kaiserschmarrn mit gebackenem Apfelmus ^{ACG}	9,50
mit Rumrosinen ^G	1,50
<i>Cut - up pancakes with backed apple puree Optionally with rum-raisins + 1,50 €</i>	
Heiße Liebe mit Schlag ^{ACGH}	8,50
<i>Vanilla ice cream with hot raspberries & whipped cream</i>	