



Die Stiegl-Klosterhof Geschichte

Das urkundlich 1595 erstmals erwähnte Haus wurde 1626 von Abt Kaspar von Baumgartenberg erworben. Nach Aufhebung des Klosters Baumgartenberg 1784 wurde das Freihaus dem Kloster Kremsmünster als Ersatz für das zum Bischofshof umgewidmete Kremsmünsterer Freihaus an der Herrenstraße und zur Unterbringung der Studienbibliothek und des „Museum Physicum“ übergeben.

Seit 1930 ist der Klosterhof eine Gaststätte im Herzen der Linzer Gastronomie. Im Jahr 1929 hat die Stieglbrauerei zu Salzburg das geschichtsträchtige Gebäude in Oberösterreich gepachtet.

Nach einer umfangreichen Sanierung im Frühjahr 2020 dürfen wir, Familie Gassner, Sie nun seit 1. Juni im Stiegl-Klosterhof willkommen heißen. Wir sind eine traditionelle Salzburger Gastronomen-Familie und verstehen uns als Gastgeber mit Herz & Seele.

*In Salzburg betreiben wir unter anderem den Stiegl-Keller im Herzen der Mozartstadt, das ****Hotel & Restaurant Schlosswirt zu Anif, das Gasthaus zu Schloss Hellbrunn sowie den Hellbrunner Adventzauber.*

Unser jüngstes Mitglied – der Stiegl-Klosterhof Linz – wird mit der bewährten Gassner-Philosophie übernommen und zukünftig als Stiegl-Leitbetrieb geführt.



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Vorspeisen & Salate

Starters & Salad's

- Marinierter Ziegenfrischkäse
auf gegrilltem Gemüse & Rucola** 8,50
Marinated goatcheese with grilled vegetables & rucola
- Haussulze mit roten Zwiebeln,
Kernölvinaigrette & Käferbohnen** 8,50
Beef in aspic with red onions, pumpkinseed-vinaigrette & beetle beans
- Klosterhof-Salat mit Kaspressknödel & Schnittlauchsauerrahm** 9,50
Mixed salad with cheese dumpling & chive-sour-cream
- Klosterhof-Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Ei & Gebäck** 7,50
Sausage Salad with red onions, egg & bread
- 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
- Weißbier-Selleriesuppe mit Brezncroûtons** 4,50
Wheatbeer-celery-broth with pretzel croûtons

Kindergerichte

For kids

- Kinder-Wiener Schnitzerl
vom Schwein mit Pommes Frites** 8,50
Small Escalope "Viennese style" with french fries & ketchup
- Grillwürstl mit Pommes Frites & Ketchup** 7,50
Grilled sausages with french fries & ketchup

*Für Änderung der Beilagen bei Vor- und Hauptspeisen verrechnen wir 0,50 €
For changing the side dish for starters and main courses we charge 0,50 €*

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
- 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-salad with bacon,
- Rindsgulasch mit Butter-Spätzle** 14,50
Gulash of beef with buttered spaetzle
- In Butterschmalz gebratene Bratwurst**
mit Erdäpfelschmarrn & Sauerkraut 13,50
Bratwurst roasted in butter served with mashed potatoes & sauerkraut
- Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Speckbohnen & Spätzle** 18,50
Roast-beef joint in onions sauce with green beans, bacon & spaetzle noodles
- Leberkäsjause mit Essiggemüse, Zwiebelsenf, Kren & Gebäck**..... 8,50
"Leberkäs"-snack with pickled vegetables, onion-mustard, horseradish & bread

Fisch & Fleischlos

Fish & Vegetarian

- Gebratenes Lachsforellenfilet auf eingemachtem**
Kohlrabi & Erdäpfelnocken..... 14,50
Roasted salmon filet with creamy kohlrabi & potatoe-gnocchi
- Karamalisierte Krautfleckerl mit grünem Salat**..... 9,50
"Fleckerl"-noodles with caramalized cabbage & salad
- Erdäpfel-Paprikagulasch mit Essiggurkerl,**
frischem Liebstöckel & Gebäck 9,50
Potatoe-pepper goulash wih pickles, fresh lovage & bread

Aus der süßen Ecke

Sweet & Heartily

Gekochter Rahm im Glas mit Dunstweichseln	5,50
<i>Cream-pudding with sour-cherry-ragout</i>	
Brandteigkrapferl mit Erdbeerobers & Vanille-Eis	6,50
<i>Choux pastry with whipped cream, strawberries & vanilla ice cream</i>	
Powidl-Pofesen	4,50
<i>Traditional french toast with plum jam</i>	
Hausgemachte Linzer Schnitte	3,80
<i>Homemade "Linzer" cake</i>	
Hausgemachter Apfelstrudel	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

Alkoholfrei

Wildshuter Flүx	0,25 l	5,90
Zitrone oder Aronia		
Coca-Cola · Fanta	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,30
Coca-Cola Light · Zero	0,33 l	3,50
Sprite	0,33 l	3,50
Libella	0,3 l	3,50
Orange oder Zitrone	0,5 l	4,30
Almdudler	0,35 l	3,60
Rauch Eistee	0,3 l	3,60
Traubensaft	0,25 l	2,90
gespritzt	0,5 l	4,90
Gasteiner	0,3 l	3,20
still oder prickelnd	0,75 l	6,20
Soda	0,33 l	2,10
	0,5 l	3,10
Soda Holunder	0,33 l	2,60
JUGENDGETRÄNK	0,5 l	3,60



Rauch Fruchtsäfte	0,3 l	3,30
Apfel · Orange	0,5 l	4,90
gespritzt	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,30



Rauch Fruchtsäfte	0,2 l	3,50
Marille · Erdbeere · Mango		
gespritzt	0,5 l	4,30



Red Bull®

Red Bull	0,25 l	3,90
Sugarfree · Zero · Edition · Simply Cola		
Ginger Ale · Tonic · Bitter Lemon		

Heißgetränke

Verlängerter	2,90	Heiße Schokolade	3,80
Cappuccino	3,80	Tee	3,20
Kleiner Brauner	2,60	Tee mit Rum	5,60
Großer Brauner	3,80		

Stiegl-Sortiment

Braukunst auf höchster Stufe

Unsere Biere

Stiegl-Goldbräu	0,2 l 3,20	Stiegl-Weisse	0,3 l 3,90
	0,3 l 3,80	Naturtrüb	0,5 l 4,60
	0,5 l 4,40		
	1 l 8,80	Stiegl Sport-Weisse	0,5 l 4,40
		Alkoholfrei	
Stiegl-Hell	0,2 l 3,20	Stiegl-Freibier	0,5 l 4,40
	0,3 l 3,80	Alkoholfrei	
	0,5 l 4,40		
Stiegl-Pils	0,2 l 3,30	Stiegl-Radler Grapefruit	0,5 l 4,40
	0,3 l 4,10	Naturtrüb	
	0,5 l 4,80		
Stiegl-Paracelsus	0,2 l 3,30	Stiegl-Radler Zitrone	0,2 l 3,20
Bio-Zwickl	0,3 l 3,90	Naturtrüb	0,3 l 3,80
	0,5 l 4,50		0,5 l 4,40
Stiegl-Paracelsus	0,33 l 3,90	Franziskaner dunkel	0,5 l 4,90
Glutenfrei		König Ludwig dunkel	0,5 l 4,90

Stiegl-Spezialitäten

Stiegl-Spezial	0,3 l 4,40	Stiegl-Hausbier	0,25 l 4,90
	0,5 l 5,60		0,5 l 7,70
Stiegl-Columbus 1492	0,3 l 4,40		
	0,5 l 5,60		

Weine

Hauswein weiß/rot °1/8 l 3,20 1/4 l 5,90

Weißwein

JoDoSt Grüner Veltliner °

Familie Schuster, Alberndorf/Weinviertel
0,75 l Flasche 26,00

Grüner Veltliner Federspiel °

Leo Alzinger, Wachau
0,75 l Flasche 32,00

Grüner Veltliner Hundschupfen °

Malteser Ritterorden, Mailberg/Weinviertel
0,75 l Flasche 29,00

Grüner Veltliner Jurtschitsch °

Jurtschitsch, Langenlois/Kamptal
1/8 l 4,00
0,75 l Flasche 24,00

Gelber Muskateller °

Skringer, Leutschach/Südsteiermark
1/8 l 5,20
0,75 l Flasche 31,00

Welschriesling DAC °

Erich & Walter Polz, Spielfeld/SüdStmk.
1/8 l 4,50
0,75 l Flasche 27,00

Weißburgunder °

Stiftskellerei Kremsmünster
0,75 l Flasche 31,00

Wiener Gemischter Satz DAC °

Fritz Wieninger, Wien
1/8 l 4,90
0,75 l Flasche 29,00

Riesling Steiner Hund °

Stift Kremsmünster, Wachau & Kremstal
0,75 l Flasche 39,00

Riesling Federspiel

1000Eimerberg °
Gritsch, Spitz/Wachau
0,75 l Flasche 36,00

Riesling Smaragd Loibenberg °

Emmerich Knoll, Wachau
0,75 l Flasche 58,00

Rotwein

JoDoSt Zweigelt °

Familie Schuster, Alberndorf
0,75 l Flasche 28,00

Zweigelt KG °

Markowitsch, Göttlesbrunn/Carnuntum
1/8 l 3,90
0,75 l Flasche 23,00

St. Laurent °

Stiftskellerei Kremsmünster
0,75 l Flasche 28,00

Heideboden °

Judith Beck, Gols/Neusiedlersee
0,75 l Flasche 36,00

Blaufränkisch °

Krutzler, Deutsch-Schützen, Südbgld.
1/8 l 4,50
0,75 l Flasche 27,00

Pannobile °

Claus Preisinger, Gols/Neusiedlersee
0,75 l Flasche 48,00

Spritziges, Prickelndes & Rosé

Spritzer weiß/rot

1/4 l 3,40

Sommer Spritzer

1/2 l 4,20

Spritzer Aperol

1/4 l 4,60

Muskateller Spritzer

1/4 l 5,50

Heidi Spritz

1/4 l 5,20

Hugo

1/4 l 5,20

Darya Frizzante Rosé ^o

Familie Schuster, Alberndorf/Weinviertel

0,1 l 4,20

0,75 l Flasche 29,00

Prosecco Mionetto DOC ^o

Valdobbiadene, Italien

0,1 l 3,90

0,75 l Flasche 27,00

Rosé ^o

Bründlmayer, Langenlois/Kamptal

1/8 l 5,40

0,75 l Flasche 32,00

Schnäpse & Bitter

Destillerie Puchheimer

Williams 2 cl 3,20

Marille 2 cl 3,20

Zirbe 2 cl 6,50

Aronia 2 cl 6,50

Apfel 2 cl 4,50

Johann 2 cl 4,50

Gölles Edelbrände

Klosterhof-Obstler 2 cl 3,50

Vogelbeerbitter 4 cl 3,90

Jägermeister 2 cl 3,20