



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.



Gmahde Wiesn / Sortenspiel / Männerschokolade

Wildshuter Biere ▲ 0,75 l Flasche 18,00

Wildshuter Biere ▲ 0,25 l Flasche 5,90

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

Marinierter Ziegenkäse

auf gegrilltem Gemüse & Rucola (vegetarisch) ^{CGLMO} 9,40
Marinated goat cheese with grilled vegetables & rocket salad

Haussulze von Rind & Schwein

mit Kernölvinaigrette, Käferbohnen & Rote Zwiebeln ^{CMLO} 8,90
Aspic of beef & pork with pumpkin seed oil vinaigrette, kidney beans & red onions

Klosterhof-Brettljause

mit Brat'l, Geselchtem, Käse, Bierradi, 1/2 Ei,
2erlei Aufstrich, Kren, Senf & 1Stk. Hausbrot ^{ACGLMO} 12,90
*Hearty cold platters with roast pork, cured meat, cheese, radish, 1/2 egg,
2 types of spread, horse radish, mustard & 1 slice of bread*

Klosterhof-Salat

mit Kaspressknödel & Schnittlauchrahm (vegetarisch) ^{ACGLMO} 9,90
Klosterhof-salad with cheese dumplings & chivecream

mit gebratenen Hendlstreifen, Schnittlauchsauce ^{ACGLMO} 12,50
With grilled chickenstripes, chivecream & horseradish

Klosterhof Wurstsalat

mit roter Zwiebel, Ei & 1 Stk. Hausbrot ^{ACGLMO} 8,90
Klosterhof-sausage-salad with red onions, egg & 1 slice of bread

Weißwurst (1Paar)

mit Laugenbreze & Original Händlmaier Senf ^{AGM} 6,80
Bavarian veal sausage with bavarian pretzel & original 'Händlmaier' mustard

Aus dem Suppentopf

From the Stockpot

Zwiebelsuppe

mit Kaspressknödel & geriebenen Bergkäse ^{ACGLNO} 5,80
Onion soup with cheese dumplings & grated mountaincheese

Kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten ^{ACGL} 4,80
Beef broth with sliced pancakes

Spargelcremesuppe mit Croûtons ^{ACGLO} 5,90
Cream soup of asparagus with croutons

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.

Klassisch-bierige Schmankerl

Main Courses

1/2 Klosterhof - Hendl
mit Rosmarinbutter & einer Beilage ^{CGLM}
Erdäpfel-Vogerlsalat, Pommes Frites oder Risibisi 12,50
*1/2 Klosterhof grilled chicken with butter of rosemary & one side dish
potatoe-lamb's lettuce-salad, french fries or peas-rice*

Ausgelöstes Klosterhof-Backhendl
mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kernöl ^{ACGL} 14,50
Deep fried chicken with potato-lamb's lettuce-salad & pumpkin seed oil

Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren ^{ACG}
Escalope "Viennese style" with parsley-potatoes & cranberries
vom Schwein *of pork* 13,50
vom Kalb *of veal* 19,90

Im Malzsud geschmorte Schweinebackerl auf Erdäpfelpüree,
mit Wurzelgemüse, Zwiebelspeck & Radieschen ^{AGLMO} 14,92
*In malt-stock stewed cheeks of pork served on puree of potatoes with root vegetables,
bacon-onions & radish*

Krustenbrat´l auf Stiegl-Biersaftl
mit Serviettenknödel & Speckkrautsalat ^{ACGLM} 14,30
Roast pork with beer-sauce, bread dumplings & cabbage-salad with bacon

Rindsgulasch mit Butter-Spätzle ^{ACGL} 13,90
Gulash of beef with spaetzle

Blunz'n Bratwürstel
auf eingemachtem Sauerkraut & Erdäpfelschmarrn ^{AGLM} 13,50
Roasted blood sausage with sauerkraut & pan fried potatoes

Zwiebelrostbraten von der Beiried
mit Speckbohnen & Spätzle ^{ACGLMO} 19,60
Roasted beef joint in onion sauce with green beans, bacon & spaetzle

Leberkäs-Jause
mit Essiggemüse, Zwiebelsenf, Kren & 1 Stk. Handsemmerl ^{ALMO} 8,50
'Leberkäs' - with pickled vegetables, onion-mustard, horseradish & bread roll

Kindergerichte

For kids

Kinder-Wiener Schnitzerl
vom Schwein mit Pommes Frites & Ketchup ^{ACG} 8,90
Small Escalope of pork "Viennese style" with french fries & ketchup

Grillwürstl mit Pommes Frites & Ketchup ^{LM} 7,90
Grilled sausages with french fries & ketchup

Fisch & Fleischlos

Fish & Vegetarian

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Gemüsetagliatelle ^{ACDGL}	
mit Pesto, Rucola & Ofentomaten	18,70
<i>Roasted filet of salmon trout on tagliatelle with vegetables, pesto, rocket & tomatoes</i>	
Geröstete Knödel (vegetarisch) ^{ACGLM}	
mit Ei & Blattsalat	10,90
<i>Roasted sliced bread dumplings with scrambled eggs & salad</i>	
Gefüllter Ofenkartoffel	
mit Sauerrahmsauce, Speckwürfel & Vogerlsalat ^{ACGM}	9,50
mit Sauerrahmsauce, gegrilltem Gemüse & Rucola (vegi) ^{ACGL}	9,50
<i>Filled baked potatoe with sourcream, bacon & lamb's lettuce or with grilled vegetables & rocket</i>	

Aus der süßen Ecke

Sweet & Hearty

Brandteigkrapferl	
mit Erdbeerobers & Vanilleeis ^{ACG}	6,80
<i>Choux pastry donuts with cream of strawberries & vanilla ice cream</i>	
Hausgemachte Linzer Schnitte mit Schlag ^{ACGH}	4,90
<i>Homemade "Linzer" cake with cream</i>	
Powidel - Pofesen ^{ACG}	5,20
<i>Traditional "French toast" with plum jam</i>	
2 Stk. Palatschinken	
gefüllt mit Marillenmarmelade ^{ACG}	5,00
gefüllt mit Nutella ^{ACG}	5,50
<i>Pancakes filled with jam of apricot OR Nutella</i>	
Hausgemachter Apfelstrudel ^{ACGHO}	4,50
<i>Homemade apple-strudel</i>	
mit Schlagobers (G) · <i>with whipped cream</i>	0,90
mit Vanillesauce (G) · <i>vanilla sauce</i>	1,50
mit Vanilleeis (G) · <i>vanilla ice cream</i>	1,50

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-Sammen & Erzeugnisse	O = Schwefeloxid & Erzeugnisse
P = Lupinen & daraus hergestellte Produkte	R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch