



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.....	18,00
Sortenspiel/Hopfenherz/Malzreigen ^A	0,25 l Flasche.....	5,90
Peralage ^A	0,75 l Flasche.....	34,90

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

Kleiner Blattsalat · gemischter Salat ^{CGLMO} 5,10 · 5,40
Small green or mixed salad

**Klosterhof-Salat mit hausgemachten Kaspresknödeln
& Schnittlauchrahm** ^{ACGO}  12,90
Klosterhof-salad with cheese dumplings & chive cream


Weißwurst mit Händlmaiersenf & Laugenbrezn ^{AFMN} 8,50
Bavarian sausage with 'Händlmaier' mustard & pretzel

Aus dem Suppentopf

From the Stockpot

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


Kräftige Rindssuppe mit Kaspresknödel ^{ACGLM} 6,50
Beef broth with cheese dumplings

Erdäpfel- Majoransuppe mit Schwarzbrotcrôutons ^{AGLM}  6,90
Potatoe- marjoram cream soup with croutons

Fisch & Fleischlos

Fish & Vegetarian

**Im ganzen gebratene Forelle, entgrätet
mit Petersilienerdäpfeln & Zitronenbutter** ^{DG} 19,50
Grilled trout boneless, with parsley-potatoes & lemon butter

**Gefüllte Ofenkartoffel
mit Sauerrahmsauce, gegrilltem Gemüse & Rucola** ^{GL}  12,90
Stuffed baked potatoe with sour cream dip, grilled vegetables & rocket

Klassisch-bierige Schmankerl

Main Courses

- 1/2 Klosterhof - Hendl
mit Rosmarinbutter & einer Beilage** ^{CGLM}
Erdäpfel-Vogerlsalat, Pommes Frites oder Paprika-Reis 15,90
*1/2 Klosterhof grilled chicken with rosemary butter & one side dish
potatoe-lamb's lettuce-salad, french fries or paprika-rice*
- Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln** ^{ACG}
vom Schwein *of pork*..... 17,90
Schnitzel Viennese style with parsley-potatoes
- Krustenbrat´l auf Stiegl-Biersaftl
mit Knödel & Speckkrautsalat** ^{ACGLM} 17,90
Roast pork with beer-sauce, bread dumplings & cabbage-salad with bacon
- Rindsgulasch vom Wadl mit Butter-Spätzle** ^{ACGL} 15,90
Gulash of beef with buttered spaetzle
- Tafelspitz
mit Bouillonerdäpfel, Rahmspinat & Semmelkren** ^{AGLM} 22,50
Austrian Tafelspitz with creamy spinach, boullion potatoes & bread horseradish
- Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel** ^{ACGLMO} 14,50
Creamed lights of veal with bread dumplings

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.

Kindengerichte

For kids

Kinder Wiener Schnitzerl

vom Schwein mit Pommes Frites & Ketchup ^{ACFGL} 9,50
Small Escalope of pork "Viennese style" with french fries & ketchup

Grillwürstl mit Pommes Frites & Ketchup ^{FL} 8,60
Grilled sausages with french fries & ketchup

Aus der süßen Ecke

Sweet & Hearty

Hausgemachte Linzer Schnitte mit Schlag ^{ACGH} 5,90
Homemade "Linzer" cake with whipped cream

Apfelstrudel oder Topfenstrudel ^{ACFGHNO} 6,40
Apple strudel or sweet curd strudel

mit Schlagobers (G) · *with whipped cream*..... 1,20

mit Vanillesauce (G) · *vanilla sauce* 1,50

mit Vanilleeis (G) · *vanilla ice cream* 1,50

Kaiserschmarrn mit gebackenem Apfelmus ^{ACG} 9,50
Traditional Kaiserschmarrn with backed apple puree

mit Rumrosinen (G) · *with rum-raisins* 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-Samen & Erzeugnisse	O	Schwefeloxid & Erzeugnisse
P	Lupinen & daraus hergestellte Produkte	R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch