



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

Rote Rüben-Birnen-Salat

mit Ziegenfrischkäse & Walnüssen^{LMH} (vegetarisch) 10,50
Beetroot-pear salad with goatcheese & walnuts

Haussulze von Rind & Schwein mit 1 Stk. Hausbrot,

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

Klosterhof-Salat

mit Spinat-Schafkäse-Blätterteigschnecken & Schnittlauchrahm^{GL} . 9,90
Klosterhof-salad with puff pastry filled with spinach & sheep's cheese & chive-cream

Weißwurst (1Paar)

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

Kleiner Blattsalat · gemischter Salat^{CGLMO}

..... 3,90 · 4,30
Small green or mixed salad

Aus dem Suppentopf

From the Stockpot

Zwiebelsuppe

mit Kaspressknödel & geriebenem Bergkäse^{ACGLNO} 5,90
Onion soup with cheese dumplings & grated cheese

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten^{ACGL}

..... 4,90
Beef broth with sliced pancakes

Kürbis-Orangencremesuppe

mit Sternanis & Croûtons^{ACGL} 6,30
Cream soup of pumpkin & orange with croûtons

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 - Hendl
mit Rosmarinbutter & einer Beilage** ^{CGLM}
Erdäpfel-Vogerlsalat, Pommes Frites oder Risibisi 12,90
*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} 14,90
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 14,50
vom Kalb of veal 21,00

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

**Krustenbrat´l auf Stiegl-Biersaftl
mit Knödel & Speckkrautsalat** ^{ACGLM} 14,70
Roast pork with beer-sauce, bread dumplings & cabbage-salad with bacon

Rindsgulasch vom Wadl mit Butter-Spätzle ^{ACGL} 14,90
Gulash of beef with butterd spaetzle

Kalbsrahmbeuschel mit Knödel ^{ACGL} 13,90
Creamed lights of veal with dumplings

**Gebratener Zwiebelrostbraten
mit Speckbohnen & Spätzle** ^{ACGLMO} 19,60
Onion beef roast with green beans, bacon & spaetzle

**Leberkäs-Jause
mit Essiggemüse, Zwiebelsenf, Kren & 1 Stk. Handsemmerl** ^{ALMO} 8,90
'Leberkäs' - with pickled vegetables, onion-mustard, horseradish & bread roll

Kindergerichte

For kids

Kinder-Wiener Schnitzerl

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

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

Fisch & Fleischlos

Fish & Vegetarian

Gebratenes Forellenfilet

mit Süßkartoffelgratin & winterlichem Gemüse^{AGLD} 18,90
Roasted filet of trout with sweet-potatoe-gratin & vegetables

Würziges Erdäpfel-Fisolengulasch mit 1 Semmerl (Vegan)^{AL} 9,90
Spicy vegetarian "Gulasch" with potatoes, stringbeans & bread roll

Aus der süßen Ecke

Hausgemachte Linzer Schnitte mit Schlag^{ACGH} 5,20
Homemade "Linzer" cake with cream

2 Stk. Marillen-Palatschinken^{ACG} 5,00
Pancakes filled with jam of apricot

Powidel - Pofesen^{ACG} 5,50
Traditional "French toast" with plum jam

Gezogner Apfelstrudel oder Topfenstrudel^{ACGHO} 4,90
Homemade apple-strudel or sweetcurd strudel

mit Schlagobers (G) · with whipped cream..... 0,90

mit Vanillesauce (G) · vanilla sauce 1,50

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

Maronireis mit Walnusseis, Rumzwetschken & Schlag^{ACGHO} 6,80
Chestnut-"rice" with walnut ice cream, rum pot plums & whipped cream

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.

Alle PREISE in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben.