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,

Zwickl-Bierfleisch mit Wurzelgemüse,
Spätzle & Sauerrahm *14,50*
Traditional beer-beef with root vegetables, spaetzle noodles & sour-cream

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

Karamelisierte 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

Alle PREISE in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben.

Aus der süßen Ecke

Sweet & Heartily

Gekochter Rahm im Glas mit Dunstweichseln *5,50*
Cream-pudding with sour-cherry-ragout

Brandteigkrapferl mit Erdbeerobers & Vanille-Eis *6,50*
Choux pastry with whipped cream, strawberries & vanilla ice cream

Powidl-Pofesen *4,50*
Traditional french toast with plum jam

Hausgemachte Linzer Schnitte *3,80*
Homemade "Linzer" cake

Hausgemachter Apfelstrudel *3,50*
Homemade apple-strudel
mit Schlagobers · *with cream* *4,00*
mit Vanillesoße · *vanilla sauce* *4,50*
mit Vanilleeis · *vanilla ice cream* *4,50*

Alkoholfrei

Wildshuter Flüx 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 0,5 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*

FRANZ JOSEF RAUCH

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

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

Stiegl-Sortiment

Braukunst auf höchster Stufe

Unsere Biere

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

Stiegl-Spezialitäten

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

Weine

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

Stifter Stifterl weiß/rot
1/4 l ***5,90***

Weißwein

JoDoSt Grüner Veltliner
Familie Schuster, Alberndorf
1/8 l ***3,50***
0,75 l Flasche ***26,00***

Grüner Veltliner Federspiel
Alzinger, Wachau
0,75 l Flasche ***32,00***

Grüner Veltliner Hundschupfen
Malteser Ritterorden, Mailberg
0,75 l Flasche ***29,00***

Gelber Muskateller
Skringer, Leutschach
1/8 l ***5,20***
0,75 l Flasche ***31,00***

Gelber Muskateller
Sabathi, Leutschach
1/8 l ***5,50***
0,75 l Flasche ***33,00***

Weißburgunder
Stiftskellerei Kremsmünster
1/8 l ***5,20***
0,75 l Flasche ***31,00***

Chardonnay Classic
Jurtschitsch, Kamptal
0,75 l Flasche ***34,00***

Riesling Steiner Hund
Nikolaihof, Wachau
1/8 l ***6,50***
0,75 l Flasche ***39,00***

Riesling Smaragd Loibenberg
Emmerich Knoll, Wachau
0,75 l Flasche ***58,00***

Rotwein

JoDoSt Zweigelt
Familie Schuster, Alberndorf
1/8 l ***3,50***
0,75 l Flasche ***28,00***

Zweigelt
Markowitsch, Göttlesbrunn
1/8 l ***4,90***
0,75 l Flasche ***29,00***

St. Laurent
Stiftskellerei Kremsmünster
0,75 l Flasche ***28,00***

Heideboden
Judith Beck, Gols
1/8 l ***6,00***
0,75 l Flasche ***36,00***

Blaufränkisch
Heinrich, Deutschkreutz
0,75 l Flasche ***33,00***

Pannobile
Preisinger, Unterstockstall
0,75 l Flasche ***52,00***

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
0,1 l *3,90*
0,75 l Flasche *29,00*

Prosecco pur · Holunder · Orange
0,1 l *3,90*
0,75 l Flasche *29,00*

Rosé
Bründlmayer, 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*