



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Herzlich Willkommen



© Stadtarchiv Salzburg

Der Stiegl-Klosterhof wurde 1930 das erste Mal als Gaststätte eröffnet und 90 Jahre später durften wir, die Familie Gassner, diesen Betrieb, nach einigen Umbauarbeiten, neu eröffnen.

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 und als Stiegl-Leitbetrieb geführt.

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Stiegl-Klosterhof



Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Stieglitz

Unsere Bierbar bietet Platz für bis zu 100 Personen



Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Braustube

Unsere Braustube im Erdgeschoss bietet Platz für bis zu 100 Personen



Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Aula

Unsere Aula im 1. Stock bietet Platz für bis zu 50 Personen



Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Prälatenstüberl

Unser Prälatenstüberl im 1.Stock bietet Platz für bis zu 10 Personen



Kremsmünstererstüberl

Unser Kremsmünstererstüberl im 1.Stock bietet Platz für bis zu 28 Personen



Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Wappenzimmer

Unser Wappenzimmer im 1.Stock bietet Platz für bis zu 100 Personen



Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Jagdzimmer

Unser Jagdzimmer im 1.Stock bietet Platz für bis zu 60 Personen



Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Willkommen im „Stiegl-Klosterhof“

Ankommen und mit offenem Herzen empfangen werden.

Gerne bereiten wir Ihnen und Ihren Gästen einen herzlichen Empfang bei uns.

Je nach Jahreszeit, Witterung und Auslastung kann der Empfang auch im Außenbereich arrangiert werden.

Bitte wählen Sie aus unseren 3 Empfangsvarianten

Empfang „Brauhaus“

2 Häppchen pro Person und Getränke nach Verbrauch

Preis pro Person ... 7,00€

Empfang „Klassik“

3 Häppchen pro Person und 1 Glas Prosecco (0,1l), Bier (0,3l) oder JoDoST rot & weiß (0,125l)

Preis pro Person ... 15,00€

Empfang „Exklusiv“

2 Häppchen und 2 Klosterhof Schmankerl im Glas pro Person und eine Getränkepauschale **für maximal eine Stunde & inkl. Bier** (0,3l), **Prosecco** (0,1l), **alkoholfreien Getränken & JoDoST rot & weiß** (0,125l)

Preis pro Person ... 29,00€

Nachstehend finden Sie eine Auswahl an Klosterhof-Häppchen und Schmankerl im Glas

Klosterhof Häppchen

Verschiedene Schwarzbrote und belegte Baguettes

- Hausgemachter Liptauer mit Kresse
- Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
- Kalter Schweinsbraten mit Kren & Senf
- Bauernspeck mit Essiggurken
- Verhackertes mit roten Zwiebeln
- Erdäpfelkas & Radieschen
- Rosa Rindshuft mit Dijon-Senf Sauce

je Stück ... 3,50€

Klosterhof Schmankerl im Glas

- Räucherfischtatar
- Flusskrebssalat mit Melone
- Rosa Kalbstafelspitz mit Krensauce
- Mediterraner Gemüse-Nudelsalat
- Roastbeef auf Trüffel-Erdäpfelcreme
- Tomate mit Babymozzarella & Pesto

je Stück ... 4,50€

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Um Ihrer Veranstaltung den richtigen Rahmen zu verleihen, bieten wir Ihnen nachstehende Gedeck - Variationen an.

Gedeck „Brauhaus“

Mitteldecke, hochwertige Stoffersatzservietten, Kerzen, kleine saisonale Dekoration, sowie frisches Brot & Butter auf den Tischen eingestellt.

Preis pro Person ... 3,00

Preis pro Person ohne Brot und Butter... 2,00€

Gedeck „Klassik“

Mitteldecke, Stoffservietten, Kerzen, kleine saisonale Dekoration, sowie frisches Brot, Gebäck, ein hausgemachter Aufstrich & Butter auf den Tischen eingestellt.

Preis pro Person ... 4,50€

Gedeck „Exklusiv“

Weißer Tischwäsche und Mundservietten, Menükarten (auf Wunsch mit Logo), Kerzen, kleine saisonale Dekoration, sowie Brot, Gebäck, 3-erlei hausgemachte Aufstriche & Butter auf den Tischen eingestellt.

Preis pro Person ... 6,00€

Unsere Menüs

(ab 30 Personen)

Nachstehend finden Sie unser Menüangebot nach Jahreszeiten aufgelistet. Stellen Sie Ihr individuelles Menü zusammen, gerne sind wir Ihnen dabei behilflich.

Je nach Menüauswahl errechnen wir Ihren Menüpreis.

Bei den hier angegebenen Preisen handelt es sich um Richtpreise. Der Preis für gewisse Produkte (vor allem Fisch; Tagespreise) ist saisonalen Schwankungen unterworfen.

Bitte beachten Sie, dass beim Hauptgang zur Wahl (Fisch oder Fleisch) ein Aufpreis von € 4,00 pro Person anfällt.

Gerne richten wir uns nach den Wünschen Ihrer Gäste, bieten vegetarische Alternativen, nehmen auf Diäten Rücksicht und natürlich auch auf diverse Unverträglichkeiten.

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Frühling & Sommer

Menü I

Kohlrabischaumsuppe mit Croutons
Gebratene Schweinemedallions auf Melanzani-Paprika-Gröstl
Topfenknödel auf Rhabarberragout & Vanilleeis
Preis pro Person.....29,00 €

Menü II

Bärlauchschaumsuppe mit Sesamstangerl
Gebratene Maishendlbrust auf eingemachtem Kohlrabi & Thymiangnocchi
2erlei Schokoladenmousse auf Beerenspiegel
Preis pro Person.....32,00 €

Menü III

Bunter Kirschtomatensalat mit Ziegenfrischkäse & Rucola
Paprikaschaumsuppe mit Basilikumöl und Kräuternockerl
Rosa gebratene Beiriedschnitte auf Schnittlauchpüree & Karottengemüse
Erdbeer-Tiramisu
Preis pro Person38,00 €

Menü IV

Marinierter Brustkern mit Käferbohnen & Kren
Karottenschaumsuppe mit Schwarzbrotcroutons
Gebratene Lachsforelle auf Paprikagemüse & Rosmarinerdäpfel
Buttermilchcreme mit Himbeereis
Preis pro Person38,00 €

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Frühling & Sommer – Gerichte auf einem Blick

Speisen für Ihr individuelles Menü

Suppen & Vorspeisen

Karfiolcremesuppe mit Buttercroutons

Spargelcremesuppe

Bärlauchcremesuppe

Kohlrabicremesuppe

Karottenschaumsuppe

Gurkenkaltschale

Marinierter Brustkern mit Käferbohnen & Kren

Bunter Kirschtomatensalat mit Ziegenfrischkäse & Rucola

Hauptspeisen

Geschmorte Ochsenbackerl auf Selleriecreme & Ofengemüse

Gebratene Schweinemedallions auf Melanzani-Paprika-Gröstl

Gebratene Maishendlbrust auf eingemachtem Kohlrabi & Thymiangnocchi

Rosa gebratene Beiriedschnitte auf Schnittlauchpüree & Karottengemüse

Spargelrisotto mit Grana Padano & Ofentomaten

Gebratene Karfiolrosen mit Butterbrösel & gehacktem Ei

Gebratene Lachsforelle auf mediterranem Gemüse & Schnittlauchpüree

Nachspeisen

Hausgemachte Linzer-Schnitte mit Schlagobers

Melonen-Minz-Salat mit Zitronensorbet

Buttermilchcreme mit Himbeereis

Topfenknödel auf Rhabarberragout & Vanilleeis

Erdbeer-Tiramisu

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Herbst & Winter

Menü I

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl

Wildragout mit Butterspätzle & Preiselbeeren

Bratapfel mit Vanillesauce

Preis pro Person.....28,00 €

Menü II

Schwarzwurzelsuppe mit Croutons

Bauernente mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel

Lebkuchenmousse auf Dunstkirschen

Preis pro Person.....32,00 €

Menü III

Tatar von der geräucherten Entenbrust mit Vogerlsalat

Erdäpfelcemesuppe mit gebratenen Pilzen

Gekochter Tafelspitz auf Krenrisotto & Wurzelgemüse

Kürbiskernparfait mit Heidelbeeren und Joghurt

Preis pro Person.....39,00 €

Menü IV

Marinierter Kalbstafelspitz mit Pastinaken & Wurzelgemüsevinaigrette

Rote Rübencremesuppe mit Krennockerln

Hirschbraten mit Rahmwirsing & gebratenen Schupfnudeln

Topfenknödel mit Marillenröster

Preis pro Person.....39,00 €

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Menü V

Roh mariniertes Rinderfilet mit Kräuterkartoffeln & Paprika

Pastinakencremesuppe mit Blätterteigstangerl

Hirschbraten mit Rahmwirsing & gebratenen Schupfnudeln

Vanillekipferlterrine mit Nougat

Preis pro Person..... 42,00 €

Herbst & Winter – Gerichte auf einem Blick

Speisen für Ihr individuelles Menü

Suppen & Vorspeisen

Selleriecremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Erdäpfelcremesuppe mit gebratenen Pilzen

Rindsuppe mit Kaspressknödel

Schwarzwurzelcremesuppe

Rote Rübencremesuppe mit Kren

Pastinakencremesuppe

Tatar von der geräucherten Entenbrust mit Vogerlsalat

Marinierter Kalbstafelspitz mit Pastinaken & Wurzelgemüsevinaigrette

Roh mariniertes Rinderfilet mit Kräuterkartoffeln & Paprika

Hauptspeisen

Gebratene Hühnerbrust auf Rahmwirsing & Kartoffelpüree

Geschmortes Rinderschulterscherzel mit Butterspätzle & Speckkohlsprossen

Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln & Apfelkren

Wildragout mit Butterspätzle & Pilzen

Bauernente mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel

Gebratener Zander auf roten Rüben & Erdäpfelkren

Nachspeisen

Zerlei Schokoladenmousse mit Birne

Mohnnudeln mit Apfelmus

Apfelradeln mit Vanilleeis

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Buffet „Klosterbräu“

(ab 50 Personen)

Marinierter Brustkern mit eingelegten Radieschen & Wurzelgemüsevinaigrette

Geräucherter Schinken und Speck mit Kren und Sauergemüse

Gebeizter Alpenlachs mit Dill-Senf

Erdäpfelkas mit Schnittlauch

• • •

Kürbiscremesuppe mit Brotroutons

• • •

In Rotwein geschmortes Rinderschulterscherzel mit Selleriepüree & Ofengemüse

Knuspriger Schweinebauch mit Sauerkraut & Serviettenknödel

Kleines Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Gebratener Zander auf Paprikagemüse

Kasnocken mit Röstzwiebeln

• • •

Topfenknödel mit Beerenröster

Linzer - Schnitte mit Schlagobers

Hausgemachter Apfelstrudel

Preis pro Person.....*38,00 €*

Aufpreis Salatbuffet mit 5 Salaten, hochwertigen Essigen & Ölen sowie Brotkorb € 6,00 pro Person
(oder statt 2 Vorspeisen)

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Buffet „Bräustüberl“

(ab 50 Personen)

Oberösterreichische Schmankerl (Speck, Schinken, Hartwürste, Käse,)

Geräucherte Fische mit Oberskren & Dill-Sahne-Sauce

Tafelspitzsulze mit Kräutervinaigrette

Vegetarischer Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse

**Die Vorspeisen werden auf rustikalen Platten angerichtet und auf den Tischen
eingestellt.**

• • •

Rindsuppe mit Frittaten

• • •

Rindsgulasch mit Spätzle

Schweinsbraten mit Speckkrautsalat & Semmelknödel

Kleine Wiener Schnitzel mit Erdäpfel-Gurken-Salat

Gebratenes Forellenfilet auf Grillgemüse & Salzerdäpfel

Krautfleckerl mit frischem Majoran

• • •

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Gekochter Rahm mit Sauerkirschkompott

Marillenkuchen

Preis pro Person.....40,00 €

Aufpreis Salatbuffet mit 5 Salaten, hochwertigen Essigen & Ölen sowie Brotkorb € 6,00 pro Person
(oder statt 2 Vorspeisen)

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Buffet „Linz“

(ab 50 Personen)

Marinierter Kalbstafelspitz mit Krensaucen und Wurzelgemüse

Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln & Käferbohnen

Räucherfisch Tatar mit roten Rüben & Kren

Mit Honig und Thymian mariniertes Ziegenfrischkäse auf Gemüsebeet

• • •

Rahmsuppe mit Schwarzbrot

• • •

Stiegl-Bierfleisch mit Butterspätzle & Romanesco

Speckknödel mit eingemachtem Sauerkraut

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Schnittlauchpüree & glasierten Erbsenschoten

Mit Frischkäse gefüllte Zucchini auf Kirschtomatenragout

• • •

Streuselkuchen

Hausgemachte Linzer - Schnitte mit Schlagobers

Topfencreme mit Erdbeeren

Grießflammerie mit Sauerkirschen

Preis pro Person.....45,00 €

Aufpreis Salatbuffet mit 5 Salaten, hochwertigen Essigen & Ölen sowie Brotkorb € 6,00 pro Person
(oder statt 2 Vorspeisen)

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Buffet „Adventzauber“

(ab 50 Personen)

Gebeizter Lachs mit Dijon-Senf-Sauce & Orangenfenchel

Marinierter Kalbstafelspitz mit Kernölvinaigrette & Vogerlsalat

Geräucherter Hirschschinken mit eingelegten Feigen & Preiselbeeren

Mit Honig und Thymian mariniertes Ziegenfrischkäse

• • •

Sellerie-Maronicremesuppe

• • •

Wildragout mit Schupfnudeln & Speckkohlsprossen

Tranche von der im ganzen gebratenen Beiried mit Erdäpfelgratin & Rahmschwammerl

Weihnachtsente mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel

Gebratener Zander mit Paprika-Kürbisragout

Strudel vom geschmorten Spitzkraut mit Koriander

• • •

Bratapfel mit Vanillesauce

Rührkuchen nach Omas Rezept

Vanillekipferlterrine mit marinierten Mandarinen

Mohnnudeln mit Apfelmus

Preis pro Person.....49,00 €

Aufpreis Salatbuffet mit 5 Salaten, hochwertigen Essigen & Ölen sowie Brotkorb € 6,00 pro Person
(oder statt 2 Vorspeisen)

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Reindl-Spezialitäten

(ab 10 Personen)

Ein gemeinsames Essen verbindet - genießen Sie ganz traditionell unsere Reindl-Spezialitäten!

Bratl in der Rein

Schweinsbraten vom Bauch & Schopf mit Stieglbiersaftl
mit gebratenen Erdäpfeln, Krautsalat & Serviettenknödel
Preis pro Person.....19,50 €

Schnitzel in der Rein

Wiener Schnitzel vom Schwein & Huhn
mit Pommes, Petersilienerdäpfeln & Preiselbeeren
Preis pro Person.....19,50 €

Klosterhof-Reindl

Schweinsbraten vom Bauch & Schopf mit Stieglbiersaftl, Blunznbratwürstel, Ripperl
mit gebratenen Erdäpfeln, Krautsalat & Serviettenknödel
Preis pro Person.....24,50 €

Vegetarische Alternative

Spinat- und Kasnocken
mit geriebenem Bergkäse, brauner Butter & grünem Salat
Preis pro Person.....17,50 €

Gerne können Sie auch ein Reindl-Menü mit Suppe und / oder Dessert bestellen

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe mit Fritatten
in der Boulliontasse serviert
Preis pro Person.....4,50 €

Kaiserschmarrn in der Rein

Traditioneller Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster & Apfelmus
Preis pro Person.....8,50 €

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Getränkeangebot

Die passenden Begleiter für Ihre kulinarische Reise durch das Schlemmerreich Klosterhof – spritzig, fruchtig, gehaltvoll oder heiß, stark und süß. Zeit, um ein Glas aufs Leben zu erheben

Nachfolgend finden Sie einen Auszug aus unserer Getränkekarte!

Aperitifs

Prosecco	0,1 l	3,90 €
mit Orange/ Holunderblütensirup	0,1 l	3,90 €
mit Aperol	0,1 l	5,50 €
Prosecco	0,75 l	27,00 €
Darya Frizzante Rosé, Schuster, Alberndorf, NÖ	0,75 l	29,00 €
Vogelbeerbitter-Tonic	0,25 l	9,90 €
Alfred´s Hugo	0,25 l	8,90 €
Alfred´s Tonic	0,25 l	8,90 €

Alkoholfreies

Cola Classic, Light, Zero	0,33 l	3,80 €
Sprite, Fanta	0,33 l	3,80 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,3 l	3,80 €
gespritzter Apfel-, Orangensaft, Johannisbeere	0,5 l	4,40 €
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l	4,10 €
Red Bull	0,25 l	4,10 €
Eistee Zitrone, Pfirsich	0,33 l	3,80 €
Mineral prickelnd/medium	0,35 l	3,20 €
Mineral prickelnd/medium	0,75 l	6,50 €
Karaffe Leitungswasser	1 l	2,00 €

Bier

Stiegl Goldbräu	0,3 l	3,80 €
Stiegl Goldbräu	0,5 l	4,50 €
Stiegl Weiße naturtrüb	0,3 l	3,90 €
Stiegl Sport-Weiße (alkoholfrei)	0,5 l	4,70 €
Paracelsus Zwickl	0,3 l	3,90 €
Paracelsus Zwickl	0,5 l	4,60 €
Stiegl Pils	0,3 l	4,10 €
Stiegl Radler Zitrone oder Grapefruit	0,5 l	4,50 €

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Weißwein & Rosé

JoDoSt Grüner Veltliner, Schuster, Alberndorf, NÖ	0,75 l	26,00 €
Grüner Veltliner Federspiel, Alzinger, Wachau, NÖ	0,75 l	34,00 €
Riesling Steiner Hund, Stift Kremsmünster, Wachau & Kremstal NÖ	0,75 l.	39,00 €
Gelber Muskateller, Skringer, Leutschach, STMK	0,75 l	33,00 €
Chardonnay Classic, Jurtschitsch, Kamptal, NÖ	0,75 l	34,00 €
Zweigelt Rosé, Bründlmayer, Langenlois, NÖ	0,75 l	33,00 €

Rotwein

JoDoSt Zweigelt, Schuster, Alberndorf, NÖ	0,75 l	28,00 €
Zweigelt, Markowitsch, Göttlesbrunn, BGLD	0,75 l	28,00 €
Blaufränkisch, Heinrich, Deutschkreutz, BGLD	0,75 l	29,00 €
St. Laurent, Stift Kremsmünster, OÖ	0,75 l	26,00 €
Heideboden, Judith Beck, Gols, BGLD	0,75 l	39,00 €
Pannobile, Preisinger, Unterstockstall, BGLD	0,75 l	48,00 €

Gerne erstellen wir Ihnen auch auf Wunsch eine individuelle Getränkepauschale.

Wir weisen darauf hin, dass sich die Getränkepreise im Laufe des Jahres, geringfügig ändern können.

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Klosterhof Komplett Paket

Um Ihnen die Planung Ihrer Veranstaltung so einfach wie möglich zu machen können wir Ihnen gerne ein komplettes Paket inklusive folgender Leistungen anbieten.

- ❖ Empfang Klassik
Pro Person drei Häppchen, ein Glas Prosecco, Bier oder JoDoSt rot & weiss
Für die Dauer des Aperitifs sind ca. 45 Minuten vorgesehen
- ❖ Gedeck Klassik
Weiße Tischwäsche, Stoffservietten, Teelichter, kleine saisonale Dekoration sowie Brot, Jourgebäck, ein Hausgemachter Aufstrich und Butter wird auf den Tischen eingestellt
- ❖ 3-gängiges Menü
Gerne servieren wir Ihnen ihr 3 Gang Menü inklusive eines Fleisch- & Fischgerichtes zur Wahl
- ❖ Getränkepauschale für 3 Stunden
Unsere Getränkepauschale beinhaltet alle gängigen Stiegl - Schankbiere wie z.B. Stiegl - Goldbräu, Hell, Pils, Weisse, Bio-Zwickl, Zitronenradler und aus der Flasche Franziskaner-Dunkel. Unseren Hauswein JoDoSt Grüner Veltliner & Zweigelt & Darya Rosé Frizzante. Diverse Alkoholfreie Getränke & eingestelltes prickelndes Mineralwasser und Leitungswasser, sowie diverse Heißgetränke (Espresso, Verlängerter & Teespezialitäten).
Davon ausgenommen sind unsere Spezialbiere, Red Bull, Wildshuter Fließ, 0,2l Rauch Fruchtsäfte und diverse Schaumwein Spezialitäten

Preis pro Person für 3h 79,00 €

Preis pro Person für 5h 89,00 €

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Raumkapazitäten

Räumlichkeit	Kapazität
Braustube	100
Wappenzimmer	100
Jagdzimmer	60
Aula	50
Prälatenstüberl	10
Kremsmünstererstüberl	28
Stieglitz Bar	100

Zufahrt/Parkmöglichkeit

Für die Anlieferung von Dekoration, Technik und anderem Material ist die Zufahrt werktags von 06.00 – 10.30 h möglich. Die Zufahrt per Taxi ist jederzeit möglich (nur Personentransport).

Pkws können in den nahegelegenen öffentlichen Garagen geparkt werden (gebührenpflichtig)

Lift

Um unser Restaurant im 1. Stock zu erreichen können Sie gerne unseren Personenlift benützen.

Feiern nach Mitternacht

Ihre Feier muss nicht um Mitternacht enden – gerne verlängern wir die Sperrstunde für Sie. Als Sperrstundenverlängerung ab Mitternacht verrechnen wir für Personal pro Stunde:

bis 50 Personen	200,00 €
ab 50 Personen	300,00 €

Maximal können wir für Sie die Sperrstunde bis 03:00 Uhr verlängern.

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preise:

Alle Preise verstehen sich bei Speisen pro Person, bei Getränken pro Einheit (Flasche, Glas etc.) inkl. MwSt. und Service und sind ohne Abzug an den Stiegl-Klosterhof zahlbar, sofern nichts Gegenteiliges schriftlich vereinbart wird.

Reservierung:

Reservierungen müssen in schriftlicher Form (E-Mail, Fax oder Brief) mit Unterschrift, Firmenstempel und UID-Nummer erfolgen. Änderungen der Bankettvereinbarung bedürfen der Schriftform. Gerichtstand ist Salzburg. Ohne Unterschrift können wir keine Aufträge bearbeiten. *Mit der Unterschrift werden unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen anerkannt.*

Wenn nicht schriftlich anders vereinbart, so ist die **endgültige Gästezahl vom Kunden spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung** verbindlich und schriftlich zu fixieren. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl, die in jedem Falle verrechnet wird!

Bei einer Veränderung der Gästezahl nach oben, wird die Klosterhof GmbH bei Bekanntgabe durch den Kunden weniger als drei Tage vor der Veranstaltung nach bestem Wissen und Gewissen versuchen, den entsprechenden Mehrbedarf abzudecken. Eventuelle dadurch entstehende Mehrkosten gehen zu Lasten des Kunden.

Warenangebot:

Unser umfangreiches Sortiment ist immer wieder saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht vorhanden sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor. Selbstverständlich ist unser Angebot als Vorschlag zu betrachten, den wir gerne in jeder von unseren Kunden gewünschten Art und Weise verändern.

Verrechnung:

Bestellte Menüs und Buffets werden entsprechend der bestellten Menge verrechnet. Getränke sofern nicht gesondert vereinbart nach Verbrauch.

Anzahlung:

Bei Veranstaltungen (ab 50 Personen) ist eine Anzahlung in der Höhe von 50% der zu erwartenden Rechnungssumme bis 14 Tage vor der Veranstaltung an uns zu überweisen. Bei Großveranstaltungen behalten wir uns die Höhe der Anzahlungssumme vor. Sollte die Anzahlungssumme nicht bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn auf unserem Konto eingegangen sein, behalten wir uns vor, die Veranstaltungsvereinbarung unsererseits - ohne Ansprüche des Vertragspartners - zu lösen.

Zahlungsbedingungen:

Die Rechnung ist wie branchenüblich, innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzüge zu bezahlen. Bei Nichteinhaltung werden Ihnen Verzugszinsen von 7%p.A. verrechnet.

Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, Zahlungen wegen nicht vollständiger Leistung oder Bemängelung zurückzuhalten. Der Auftraggeber darf nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Ansprüchen aufrechnen.

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Geleistete Zahlungen werden stets zum Ausgleich der jeweils ältesten Forderungen herangezogen. Die Annahme eines Neuauftrags erfolgt erst, wenn eventuelle Außenstände vollständig beglichen wurden.

Bankverbindung:

Klosterhof GmbH
Hypo Bank Oberösterreich
IBAN AT91 5400 0000 0076 3094
BIC OBLAAT2L

Storno:

Sollten Sie aus unvorhergesehenen Gründen die Veranstaltung stornieren bitten wir Sie, uns dies schriftlich spätestens 60 Tage vor dem Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. In diesem Falle entstehen keine Stornokosten. Für eine Stornierung bis 31 Tage vor Veranstaltungsbeginn verrechnen wir eine Stornogebühr in der Höhe von 50% der gebuchten Leistungen außer bei Rahmenprogrammen, diese müssen zu 100% verrechnet werden. Bei Stornierung bis 21 Tage vor der Veranstaltung verrechnen wir 80% Stornogebühr. Bis 20 Tage und 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn verrechnen wir 90% Stornogebühr.

Für Stornierungen zwischen 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn und dem Veranstaltungstag werden Ihnen 100% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt. STORNIERUNGEN KÖNNEN NUR IN SCHRIFTLICHER FORM AKZEPTIERT WERDEN!

Haftung:

Mitgebrachte Gegenstände, insbesondere Dekorationsmaterial, müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und eine Montage muss mit dem Veranstaltungsleiter oder leitenden Mitarbeiter abgesprochen werden. Für bei der Montage oder Demontage entstandene Schäden haftet der Veranstalter.

Für Wertsachen, Bargeld, Garderobe etc. welche von Teilnehmer/-innen der Veranstaltung eingebracht werden, wird keine Haftung übernommen.

Anmeldung:

Als Veranstalter sind Sie selbst für allfällige behördliche Bewilligungen verantwortlich, im Falle von Musikdarbietungen auch für die Anmeldung und Abrechnung bei der AKM.

Beanstandung:

Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter mitzuteilen. Kommt der Auftraggeber seiner Mitteilungspflicht nicht nach und können die Mängel aufgrund des Verhaltens des Auftraggebers nicht rechtzeitig während oder bis zum Ende der Veranstaltung behoben werden, können aus den festgestellten Mängeln keine Schadensersatzansprüche des Auftraggebers hergeleitet werden.

Nichterfüllung:

Streik, Feuer sowie schwerwiegende, die Leistung verhindernde Umstände außerhalb des Stiegl-Klosterhofes, insbesondere Fälle höherer Gewalt, berechtigen dieses, die Vereinbarung ohne Schadensersatzpflicht in irgendeiner Form zu lösen.

Abschließendes & Zahlungsvereinbarungen:

Private Veranstaltungen sind in bar oder per Kreditkarte spätestens am Folgetag der Veranstaltung zu bezahlen.

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist geprägt von der
Erfolgsphilosophie des Unternehmens ...

„GENUSS AUS LEIDENSCHAFT“



Sie erreichen unser Büro

Montag – Freitag 09.00 – 17.00 Uhr

unter +43(0)732 77 33 73

oder per E-Mail klosterhof@gassner-gastronomie.at

Stiegl-Klosterhof Linz

Landstraße 30 · A-4020 Linz · Tel.: +43 732 773373 · E-Mail: klosterhof@gassner-gastronomie.at

www.klosterhof.at