



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 Sommer 2020 im Stiegl-Klosterhof willkommen heißen. Wir sind eine traditionelle Salzburger Gastronomen-Familie & 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 Schlossrestaurant Hellbrunn, die Weisse sowie den Hellbrunner Adventzauber.*

Der Stiegl-Klosterhof wurde mit der bewährten Gassner-Philosophie übernommen und als Stiegl-Leitbetrieb geführt.



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Jausn & Salate

Snacks & Salads

Rindfleischsalat

mit roten Zwiebeln, Kernöl & Hausbrot ^{CGM} 9,50

Beef salad with red onions, pumpkin seed oil & bread

Gebackene Blunznradl

mit Leinölerdäpfeln ^G 11,00

Als Hauptspeise..... 16,00

Baked black pudding slices with linseed oil potatoes

Münchner Weißwürstl mit Händlmaiersenf & Laugenbreze ^{AFMN} 9,00

Veal sausage with mustard & brezel

Frankfurter mit Senf & Semmel ^{AM} 8,00

Sausages with mustard & bread roll

Erdäpfelsalat 5,90

Potato salad

Erdäpfelsalat-Vogerlsalat 5,90

Potato-lamb's lettuce-salad

Aus dem Suppentopf

From the Stockpot

Erdäpfelcremesuppe mit Steinpilzöl ^{ADGL} 8,00

Cream of potato soup with porcini mushroom oil

Rindssuppe

mit gebackenem Leberknödel & Gemüsestreifen ^{ACGLM} 7,00

Beef broth with baked liver dumpling & vegetables

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A Glutenhaltiges Getreide
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse & Erzeugnisse
G Milch & Milcherzeugnisse
L Sellerie & Erzeugnisse
N Sesam-Samen & Erzeugnisse
P Lupinen & daraus hergestellte Produkte

B Krebstiere & Erzeugnisse
D Fisch & Fischerzeugnisse
F Soja (-bohnen) & Erzeugnisse
H Schalenfrüchte
M Senf und Senferzeugnisse
O Schwefeloxid & Erzeugnisse
R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

Klassisch-bierige Schmankerl

Main Courses

Ausgelöstes Backhendl mit Kartoffel-Vogerl-Salat ^{ACGO} 19,00
Crispy fried chicken with potato-lamb`s lettuce salad

**Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersilienerdäpfeln & Wildpreiselbeeren** ^{ACG} 18,00
Schnitzel Viennese style of pork served with parsley potatoes & cranberries

**Krustenbraten vom Schweinebauch mit Stiegl-Biersaftl,
Semmelknödel & warmem Kautsalat** ^{ACGLM} 18,00
Roast pork with beer-sauce, bread dumpling & warmcabbage-salad

**Hausgemachte Rindsrouladen
mti Senf-Rotweinsauce & Erdäpfel-Pastinakenpüree** ^{AGM} 25,00
Boiled beef with bouillon potatoes, creamed spinach & fresh horseradish

**Fiaker Gulasch
mit Grillwürstl, Salzgurke, Spiegelei & Semmelknödel** ^{ACGL} 19,00
Gulash with spaetzle

**Feines Salonbeuschel vom Kalb
mit Semmelknödel** ^{ACDFGLMO} 17,00
Klosterhof Cordon Bleu with french fries

**Speck-Erdäpfel Cordon Bleu
mit Spinat, Bergkäse, Sauerrahmdip & Salatschüsserl** ^{AGL} 18,00
Potato-Cordon bleu with bacon, spinach, cheese, sour cream dip & salad

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.

Fisch & Fleischlos

Fish & Vegetarian & Vegan

Gebratenes Saiblingsfilet

mit Marktgemüse, Petersilienerdäpfel & Zitronenbutter ^{AG} 26,00

Fried char fillet with vegetables, parsley potatoes & lemon butter

Erdäpfel-Cordon bleu

mit Spinat, Bergkäse, Sauerrahmdip & Salatschüsserl ^{AGL} 17,00

Potato-Cordon bleu with spinach, cheese, sour cream dip & salad



Kindergerichte

Finden Sie bitte auf unserer separaten Kinderkarte

Reindl Essen

AUF VORBESTELLUNG FÜR 4 PERSONEN

Klosterhof -Reindl mit unseren Wirtshausklassikern

wie z.B. Krustenbraten, Wiener Schnitzel, Backhendl, Semmelknödeln,
Butterspätzle, Krautsalat, Saftl, etc.

Dazu GRATIS 4 Stiegl Bier vom Fass oder 4 alkoholfreie Getränke

99,00

Zum Abschluss was Süßes

Sweet & Hearty

Die legendären Klosterhof Somlauer Nockerl

mit Schlagobers ^{ACGH} 10,00

The legendary Klosterhof Somlauer Nockerl with whipped cream

Handgezogener Apfelstrudel ^{ACG}

mit eigenem Eis ^{ACGH} 9,00

Apple strudel with its ice cream

Alle Preise in EURO, inklusive aller Steuern und Abgaben.

All prices in EURO, incl. VAT