



## ***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 –

# Frühlingskarte

Unser Küchenchef Oliver Zipponig empfiehlt zur Frühlingszeit

## Vorspeisen / Starters

<b>Spargelcremesuppe mit Kräutercroûtons</b> <sup>AGL</sup> .....	8,00
<i>Cream soup of asparagus with herb-croûtons</i>	
<b>Obazda mit Brezn</b> <sup>AC</sup> .....	9,90
<i>Cheesy spread with pretzel</i>	
<b>Klosterhof-Salat mit hausgemachten Kaspressknödeln und Sauerrahmdip</b> <sup>ACG</sup> .....	15,00
<i>Klosterhof-salad with homemade cheese dumplings &amp; chive-dip</i>	
<b>Essigwurst mit Hausbrot</b> <sup>AO</sup> .....	10,00
<i>Pickled sausage with bread</i>	
<b>Schweizer Wurstsalat mit Hausbrot</b> <sup>AGO</sup> .....	12,50
<i>Sausage-salad swiss style with bread</i>	
<b>Klosterhof-Jausenbrettl mit Bavaria Blue, Bierkas, Rohschinken, Landjäger, Obazda, Erdäpfelkas, gekochtem Ei &amp; Hausbrot</b> <sup>ACGM</sup> .....	15,00
<i>Board with variety of cheese, sausages, spread, egg &amp; bread</i>	
<b>140 g Beef Tatar mit Wachtelei, Toast &amp; Trüffel-Butter</b> <sup>ACGM</sup> .....	16,00
<i>140 g Beef tatar with quail egg, bread &amp; truffle butter</i>	

## Hauptspeisen / Main Courses

<b>Penne mit geschmorten Rindstreifen, grünem Spargel, getrockneten Tomaten &amp; Parmesan</b> <sup>ACGHM</sup> .....	20,00
<i>Penne with beef slices, green asparagus, dried tomatoes &amp; Parmesan cheese</i>	
<b>Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise &amp; Mini-Erdäpfeln</b> <sup>CGL</sup> .....	19,00
<i>White asparagus with sauce Hollandaise &amp; potatoes</i>	
<b>gekochter Schinken</b> <i>cooked ham</i> .....	+ 6,00
<b>Rohschinken</b> <i>raw ham</i> .....	+ 7,00
<b>Räucherlachs</b> <i>smoked salmon</i> <sup>D</sup> .....	+ 7,00
<b>gebratenen Schweinemedallions</b> <i>pork-medallions</i> .....	+ 8,00
<b>Klosterhof-Pfandl mit Schweinemedallions Champignonrahmsauce &amp; Butterspätzle</b> <sup>ACGLM</sup> .....	23,00
<i>Klosterhof-pan with pork-medallions, champignon-sauce &amp; spaetzle</i>	
<b>Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille &amp; Cremepolenta</b> <sup>AGLM</sup> .....	21,00
<i>Braised lamb shank with ratatouille &amp; cremed polenta</i>	

## Nachspeise / Dessert

<b>Vanille-Softeis mit marinierten Erdbeeren</b> <sup>ACGH</sup> .....	9,00
<i>Homemade curd cheese pancakes with raspberry soft ice cream</i>	
<b>Die legendären Klosterhof-Somlauer Nockerl</b> <sup>ACGH</sup> .....	10,00
<i>The legendary Klosterhof „Somlauer Nockerl“</i>	

# *April Special*



**450 g**

## **Tomahawk-Steak vom Schwein**

mit weißem Spargel,  
hausgemachter Hollandaise  
& Mini-Erdäpfeln

**DFGLM**

**28,00  
EUR**

# Jausn & Salate

## Snacks & Salads

<b>Gebackene Blunznradl mit Leinölerdäpfeln<sup>G</sup></b> .....	<b>11,00</b>
<b>Als Hauptspeise</b> .....	<b>16,00</b>
<i>Baked black pudding slices with linseed oil potatoes</i>	
<b>Münchner Weißwürstl mit Händlmaiersenf &amp; Laugenbreze<sup>AFMN</sup></b> .....	<b>9,90</b>
<i>Veal sausage with mustard &amp; brezel</i>	
<b>Frankfurter mit Senf &amp; Semmel<sup>AM</sup></b> .....	<b>8,00</b>
<i>Sausages with mustard &amp; bread roll</i>	
<b>Erdäpfelsalat</b> .....	<b>5,90</b>
<i>Potato salad</i>	
<b>Erdäpfelsalat-Vogerlsalat</b> .....	<b>5,90</b>
<i>Potato-lamb's lettuce-salad</i>	
<b>Kleiner Blattsalat oder kleiner gemischter Salat<sup>ACGLMO</sup></b> .....	<b>5,50 · 5,90</b>
<i>Small green or small mixed salad</i>	

# Aus dem Suppentopf

## From the Stockpot

<b>Erdäpfelcremesuppe mit Steinpilzöl<sup>ADGL</sup></b> .....	<b>8,00</b>
<i>Cream of potato soup with porcini mushroom oil</i>	
<b>Kräftige Rindssuppe mit Frittaten &amp; Gemüsestreifen<sup>ACGLM</sup></b> .....	<b>6,00</b>
<b>mit gebackenem Leberknödel &amp; Gemüsestreifen<sup>ACGLM</sup></b> .....	<b>7,00</b>
<i>Beef broth sliced pancakes or with baked liver dumpling &amp; vegetables</i>	

### 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**

**Ausgelöstes Backhendl mit Kartoffel-Vogerl-Salat** <sup>ACGO</sup> ..... 19,00  
*Crispy fried chicken with potato-lamb`s lettuce salad*

**Wiener Schnitzel vom Schwein  
mit Petersilienerdäpfeln & Wildpreiselbeeren** <sup>ACG</sup> ..... 19,00  
*Schnitzel Viennese style of pork served with parsley potatoes & cranberries*

**Krustenbraten vom Schweinebauch mit Stiegl-Biersaftl,  
Semmelknödel & warmem Kautsalat** <sup>ACGLM</sup> ..... 19,00  
*Roast pork with beer-sauce, bread dumpling & warmcabbage-salad*

**Fiaker Gulasch  
mit Grillwürstl, Salzgurke, Spiegelei & Semmelknödel** <sup>ACGL</sup> ..... 19,00  
*Gulash with spaetzle*

**Feines Salonbeuschel vom Kalb  
mit Semmelknödel** <sup>ACDFGLMO</sup> ..... 17,00  
*Klosterhof Cordon Bleu with french fries*

**Speck-Erdäpfel Cordon Bleu  
mit Spinat, Bergkäse, Sauerrahmdip & Salatschüsserl** <sup>AGL</sup> ..... 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** <sup>AG</sup> ..... 26,00

*Fried char fillet with vegetables, parsley potatoes & lemon butter*

### **Erdäpfel-Cordon bleu**

**mit Spinat, Bergkäse, Sauerrahmdip & Salatschüsserl** <sup>AGL</sup> .....  ..... 17,00

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

**FRAGEN SIE GERNE UNSERE MITARBEITER\*INNEN NACH DEM  
VEGANEN TAGESGERICHT** ..... 16,00

## *Kindergерichte*

**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**

### **Handgezogener Apfelstrudel** <sup>ACG</sup>

**mit eigenem Eis** <sup>ACGH</sup> ..... 9,00

*Apple strudel with its ice cream*