



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 –

Empfehlungskarte

Unser Küchenchef Oliver Zipponig empfiehlt:

Vorspeisen / Starters

Spargelcremesuppe mit Kräutercroûtons ^{AGL}	8,00
<i>Cream soup of asparagus with herb-croûtons</i>	
Obazda mit Brezn ^{AC}	9,90
<i>Cheesy spread with pretzel</i>	
140 g Beef Tatar mit Wachtelei, Toast & Trüffel-Butter ^{ACGM}	16,00
<i>140 g Beef tatar with quail egg, bread & truffle butter</i>	
Cremige Burrata mit Basilikumpesto & Paradeiserraritäten ^{GHLM}	14,00
<i>Creamy Burrata with basil pesto & tomato rarities</i>	
Klosterhof-Salat mit hausgemachten Kaspressknödeln und Sauerrahmdip ^{ACG}	15,00
<i>Klosterhof-salad with homemade cheese dumplings & chive-dip</i>	
Essigwurst mit Hausbrot ^{AO}	10,00
<i>Pickled sausage with bread</i>	
Schweizer Wurstsalat mit Hausbrot ^{AGO}	12,50
<i>Sausage-salad swiss style with bread</i>	
Klosterhof-Jausenbrettl mit Bavaria Blue, Bierkas, Rohschinken, Landjäger, Obazda, Erdäpfelkas, gekochtem Ei & Hausbrot ^{ACGM}	15,00
<i>Board with variety of cheese, sausages, spread, egg & bread</i>	

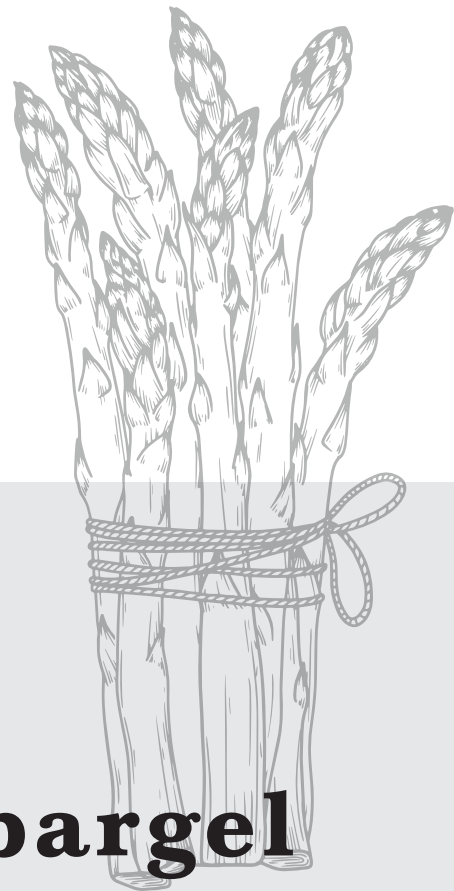
Hauptspeisen / Main Courses

Penne mit geschmorten Rindstreifen, grünem Spargel, getrockneten Tomaten & Parmesan ^{ACGHM}	20,00
<i>Penne with beef slices, green asparagus, dried tomatoes & Parmesan cheese</i>	
Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise & Mini-Erdäpfeln ^{CGL}	19,00
<i>White asparagus with sauce Hollandaise & potatoes</i>	
gekochter Schinken <i>cooked ham</i>	+ 6,00
Rohschinken <i>raw ham</i>	+ 7,00
Räucherlachs <i>smoked salmon</i> ^D	+ 7,00
Maishendlbrust auf Risotto von grünem & weißem Spargel mit Jus & Parmesan ^{AGLMO}	24,00
<i>Chicken breast with asparagus risotto, gravy & Parmesan</i>	
Hausgemachte Hascheeknödel mit Sauerkraut & Biersaftl ^{ACGLM}	16,00
<i>Homemade dumplings stuffed with minced pork, with sauerkraut & beer-gravy</i>	

Nachspeise / Dessert

Vanille-Softeis mit marinierten Erdbeeren ^{ACGH}	9,00
<i>Vanilla-soft ice cream with marinated strawberries</i>	
Die legendären Klosterhof-Somlauer Nockerl ^{ACGH}	10,00
<i>The legendary Klosterhof „Somlauer Nockerl“</i>	

Juni Special



Weißer Spargel

mit Sauce Hollandaise,
Mini-Erdäpfeln
& Wiener Schnitzerl vom Schwein

CGL

**27,00
EUR**

Jausn & Salate

Snacks & Salads

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

Aus dem Suppentopf

From the Stockpot

Erdäpfelcremesuppe mit Steinpilzöl ^{ADGL}	8,00
<i>Cream of potato soup with porcini mushroom oil</i>	
Kräftige Rindssuppe mit Frittaten & Gemüsestreifen ^{ACGLM}	6,00
mit gebackenem Leberknödel & Gemüsestreifen ^{ACGLM}	7,00
<i>Beef broth sliced pancakes or with baked liver dumpling & 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 ^{ACGO} 19,00
Crispy fried chicken with potato-lamb`s lettuce salad

**Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersilienerdäpfeln & Wildpreiselbeeren** ^{ACG} 19,00
Schnitzel Viennese style of pork served with parsley potatoes & cranberries

**Krustenbraten vom Schweinebauch mit Stiegl-Biersaftl,
Semmelknödel & warmem Kautsalat** ^{ACGLM} 19,00
Roast pork with beer-sauce, bread dumpling & warmcabbage-salad

**Fiaker Gulasch
mit Grillwürstl, Salzgurke, Spiegelei & Semmelknödel** ^{ACGL} 19,00
'Fiaker' Goulash of beef with sausages, pickled cucumber, egg & dumpling

**Feines Salonbeuschel vom Kalb
mit Semmelknödel** ^{ACDFGLMO} 17,00
Ragout of lungs & innards of veal with dumpling

**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

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.

99,00

Zum Abschluss was Süßes

Sweet & Hearty

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

Heißgetränke

Verlängerter	3,70
Cappuccino / Melange	4,40
Kleiner Brauner	3,20
Großer Brauner	4,50
Portion Tee diverse Sorten	4,50
Portion Tee mit Rum	6,60

Alkoholfrei

Wildshuter Flүx Zitrone · Aronia	0,25 l	5,00
Coca-Cola	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Coca-Cola Light · Zero	0,33 l	4,50
Sprite · Fanta	0,33 l	4,50
Libella	0,3 l	4,50
Orange · Zitrone	0,5 l	5,50
Almdudler	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Rauch Eistee Pfirsich · Zitrone	0,33 l	4,50
Traubensaft	0,3 l	4,50
Stift Kremsmünster · weiß	0,5 l	5,50
Nussböckgut · rot	0,5 l	4,50
gespritzt	0,5 l	4,50
Römerquelle	0,33 l	3,80
still · prickelnd	0,75 l	6,90
Soda	0,3 l	2,20
	0,5 l	3,30
Leitungswasser	0,25 l	0,50
	0,5 l	1,00
Jugendgetränk	0,33 l	3,50
Soda Holunder	0,5 l	4,50



**FRANZ JOSEF
RAUCH**
SEIT 1919

Rauch Fruchtsäfte	0,3 l	4,10
Apfel · Orange · Johannis	0,5 l	5,60
gespritzt	0,5 l	5,60



Rauch Fruchtsäfte	0,2 l	4,10
Marille · Erdbeere · Mango	0,3 l	3,90
gespritzt	0,5 l	5,60

Rauch BIO Fruchtsaft	0,33 l	4,10
Rhabarber gespritzt	0,33 l	4,10



Red Bull	0,25 l	5,50
Sugarfree · Zero · Editions		

Organics	0,25 l	4,70
Simply Cola · Ginger Ale · Tonic · Bitter		
Lemon · Purple Berry · Black Orange		

Stiegl-Sortiment

Braukunst auf höchster Stufe

Stiegl-Goldbräu	0,2 l 4,10	Stiegl Sport-Weisse	0,5 l 5,90	
	0,3 l 4,90		Alkoholfrei	
	0,5 l 5,70		Stiegl-0.0 % Freibier	0,5 l 5,90
	1 l 11,50			Alkoholfrei
Stiegl-Hell	0,2 l 4,10	Stiegl-Radler Grapefruit	0,5 l 5,90	
	0,3 l 4,90		Naturtrüb	
	0,5 l 5,70	Stiegl-Radler Zitrone	0,2 l 4,10	
	1 l 11,50		Naturtrüb	0,3 l 4,90
Stiegl-Pils	0,2 l 4,10		0,5 l 5,70	
	0,3 l 4,90	Stiegl-0.0 % Zitrone	0,33 l 5,30	
	0,5 l 5,70		Alkoholfrei	
Stiegl-Paracelsus	0,2 l 4,10	Stiegl-Spezial	0,2 l 5,10	
	0,3 l 4,90		0,3 l 5,70	
	0,5 l 5,70		0,5 l 6,50	
Stiegl-Paracelsus	0,33 l 5,80	Franziskaner dunkel	0,5 l 6,50	
	Glutenfrei			
Stiegl-Weisse	0,3 l 5,10	König Ludwig dunkel	0,5 l 6,50	
	Naturtrüb		0,5 l 5,70	

Stiegl-Spezialitäten

Stiegl-Hausbier	0,25 l 5,40	0,3 l 6,40
	0,5 l 8,90	0,75 l Fl. 19,90

Stiegl-Gut Wildshut



Hopfenherz
Bio - Perlage - Brut de Bière
Bio - Antique
Bio - Mystique

0,25 l Flasche 6,90
 0,75 l Flasche 34,90
 0,375 l Flasche 39,90
 0,375 l Flasche 34,90

Alle Preise in EURO, inklusive aller Steuern und Abgaben.
All prices in EURO, incl. VAT

Spritziges, Prickelndes

Spritzer weiß/rot

1/4 l 4,60

Sommer Spritzer

1/4 l 4,60

1/2 l 6,90

Spritzer Aperol

mit Wein 1/4 l 7,20

mit Prosecco 1/4 l 7,70

Muskateller Spritzer

1/4 l 6,10

Kaiserspritzer

1/4 l 4,90

Hugo

1/4 l 6,90

Prosecco Mionetto DOC Treviso

Valdobbiadene, Italien

0,1 l 5,50

0,75 l Flasche 36,00

Prosecco rosé Mionetto DOC

Treviso

Valdobbiadene, Italien

0,75 l Flasche 37,00

Canella Prosecco DOC

Valdobbiadene, Italien

0,75 l 39,00

offene Weine

Grüner Veltliner GrüVe

Jurtschitsch

1/8 l 5,50

Gemischter Satz

Nussböckgut

1/8 l 5,50

Welschriesling

Polz

1/8 l 5,50

Zweigelt

Markowitsch

1/8 l 5,50

Blaufränkisch

Kerschbaum

1/8 l 5,50

Cabernet Sauvignon

Klosterkeller Siegendorf

1/8 l 5,50

Weißwein & Rosé

GrüVe Jurtschitsch

Jurtschitsch, Kamptal

Helles, frisches Grüngelb. Saftiger Duft nach frischen Trauben und pfeffriger Würze. Elegant mit animierenden Säure, zart fruchtig und süffig im Abgang

0,75 l Flasche **32,00**

Grüner Veltliner Ried Hundschupfen

Malteser Ritterorden, Weinviertel

Funkelndes Gelbgrün, typisches Veltliner-Pfefferl in der Nase, leichte Grapefruitnoten, lebendige gut eingebundene Säure

0,75 l Flasche **33,00**

Grüner Veltliner Obere Steigen

Markus Huber, Traisental

Mittleres Gelbgrün, typische Veltlinerwürze, weißer Pfeffer. Am Gaumen saftig, druckvoll, pure Mineralik, lang anhaltender Abgang.

0,75 l Flasche **35,00**

Grüner Veltliner Piri

Nigl, Kremstal

Duftet nach Stein- und Kernobst, einladender Duft, feingliedrig, saftige lebendige Säure, gepaart mit Kräutерwürze und Mineralität, ausgewogene Extratsüße.

0,75 l Flasche **47,00**

Grüner Veltliner Fass 4

Weingut Bernhard Ott, Wagram

Strahlendes Gelb mit Grünreflexen, in der Nase grüner Apfel und leichter Zitrusouch. Am Gaumen saftig und elegant mit gut eingebundenem Säurebogen.

0,75 l Flasche **49,00**

Grüner Veltliner Federspiel Stein am Rain

Jamek, Wachau

Helles Grüngelb, in der Nase grüner Apfel und Weingartenpfirsich, zarte Exotik. Saftig und finessenreich am Gaumen, elegant strukturiert, mineralischer Nachhall.

0,75 l Flasche **45,00**

Grüner Veltliner Smaragd Honivogl

Franz Hirtzberger, Wachau

Kräftiges Grüngelb, in der Nase sehr einladende gelbe Fruchtnuancen nach Maracuja und Marille, ein feiner Hauch Grapefruit. Am Gaumen druckvoll.

0,75 l Flasche **235,00**

Chardonnay

Markowitsch, Göttlesbrunn

Zartes Grüngelb, in der Nase reife exotische Fruchtaromen und ein Hauch gelber Apfel. Am Gaumen extratreich und cremig mit einem Hauch Zitrus und Ananas.

0,75 l Flasche **32,00**

Riesling Federspiel Terrassen

Domäne Wachau, Dürnstein

Strahlend klares Strohgelb mit zarten Grünreflexen; präsent und ausgeprägt in der Nase, reife Aromen von Marille und feiner Zitrusfrucht, elegante exotische Frucht.

0,75 l Flasche **32,00**

Riesling Smaragd Loibenberg

Knoll, Wachau

Helles Gelbgrün, in der Nase fein nach Steinobst und Blüten. Am Gaumen elegant und saftig, feingliedrige Säurestruktur, reifer Weingartenpfirsich, langer Nachhall.

0,75 l Flasche **105,00**

Welschriesling Südsteiermark DAC

Polz, Spielfeld

Mittleres, strahlendes Grüngelb, klarer Duft nach Blüten und reifen, gelben Äpfeln. Ein Hauch Pfirsich, vielschichtig am Gaumen mit kerniger Säure, sehr süffig.

0,75 l Flasche **32,00**

Gelber Muskateller Südsteiermark DAC

Skringer, Eichberg

Helles Grün, zart duftende feine Muskataromen. Am Gaumen frisch und traubig mit feinrassigem Säurespiel und Blütenaromen im Abgang - klassischer Muskateller

0,75 l Flasche **42,00**

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC

Tement, Berghausen

Würziges und sehr aromatisches Bukett nach Stachelbeeren, Holunder und weißen Ribiseln. Am Gaumen klar und strukturiert mit Noten von Cassis und Stachelbeere

0,75 l Flasche **48,00**

Wiener Gemischter Satz DAC

Wieninger, Wien

Gemeinam gekeltete Rebsorten aus einem Weingarten - Würziger Duft, frisch-fruchtig am Gaumen, elegant und Süffig mit pikanter Säure.

0,75 l Flasche **35,00**

Rotwein

Zweigelt KG

Markowitsch, Carnuntum

Fruchtiger, typischer Zweigelt aus Carnuntum. Rubinrot mit intensivem Duft nach Kirschen und dunklen Beeren, weich und füllig am Gaumen

0,75 l Flasche **29,00**

Blaufränkisch

Kerschbaum, Horitschon

Kräftiges Rubingranat, frische Beerenaromen in der Nase, feinfruchtig am Gaumen - ein Klassiker der Horitschoner Rotweine.

0,75 l Flasche **33,00**

Cabernet Sauvignon

Klosterkeller Siegendorf, Leithaberg

Tiefdunkles Rubingranat, intensive Beerenfrucht, ein Hauch Cassis und feine Röst-aromen. Kraftvoll und dunkelbeerig mit Noten von Tabak und Bitterschokolade.

0,75 l Flasche **36,00**

Cabernet Sauvignon & Merlot Kommende Mailberg

Malteser Ritterorden, Mailberg

Leuchtendes Rubingranat, in der Nase feine Zwetschenaromen, reife Frucht, am Gaumen stoffig, feine Taninstruktur, sehr langer Nachhall.

0,75 l Flasche **38,00**

Rotspion

Jurtschitsch, Langenlois

Kräftiges Rubingranat, in der Nase feine Edelholzwürze unterlegtes Waldbeerkonfit, floraler Touch, eingelegte Kirschen, ein Hauch von Mandarinenzesten, am Gaumen rotbeeriger Touch, feine Tannine, gute Frische, mineralisch im Abgang.

0,75 l Flasche **33,00**

Cuvée "Maulwurf" (BF/CS/ME)

Triebaumer, Rust

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe. Mit zarter Holzwürze unterlegte Frucht nach Brombeeren und Cassis. Saftige Herzkirsche und feines Tannin

0,75 l Flasche **64,00**

Cuvée "Das Phantom"

K+K Kirnbauer, Deutschkreutz

Tiefes Rubinrot, vielschichtiges Aroma von Cassis und Preiselbeeren, Zedernholz Würzige Note nach Tabak und schwarzem Pfeffer. Feine Vanillearomen im Abgang

0,75 l Flasche **65,00**

Cuvée "Gabarinza" (BZ/BF/ME)

Gernot & Heike Heinrich, Gois

Tiefdunkles Rubingranat mit zarter Randaufhellung. Feines schwarzes Beerenkonfit mit einem Hauch Herzkirsche in der Nase. Saftig mit lebendiger Struktur.

0,75 l Flasche **82,00**

Cuvée "Bela Rex" (CS/ME)

A. Gesellmann, Deutschkreutz

Dunkles Rubingranat, fester Farbkern, in der Nase intensiv nach Brombeeren und Cassis, am Gaumen sehr saftig, feines Edelholz, markantes, perfektes Tannin.

0,75 l Flasche **88,00**

Cuvée "Admiral" (BZ/ME/CS)

Pöckl, Mönchhof

Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase Edelholz und Nougat, feine Kräutewürze, kraftvolle Textur. Nuancen von Cassis, gut eingebaute Tannine, würzig mit einem Hauch von Schokolade im Abgang.

0,75 l Flasche **99,00**

Salzberg (CS/ME)

Gernot & Heike Heinrich, Gois

Dunkles Rubingranat, in der Nase feine Gewürzanklänge, etwas Edelholz, am Gaumen schokoladige Textur, kraftvoll und komplex. Perfekt eingebundene Tannine.

0,75 l Flasche **145,00**