



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 –

Vorspeisen, Jausn & Salate

Starters, Snacks & Salads

Klosterhof Bratl-Brot mit Senf, Essiggurkerl & Kren ^{ACGLM} 12,00
Warm roast pork on a bread with mustard, pickled cucumber & horseradish

Rindfleischsalat mit Käferbohnen, Zwiebeln, Kernöl & Brot ^{AO} 16,50
Beef salad with beans, onions, pumpkin seed oil & bread

Rindercarpaccio
mit Kräuterseitlingen, Ruccola & Parmesan ^{AL} 17,00
Carpaccio of beef with mushrooms, rucola & parmesan cheese

3erlei Aufstriche (Erdäpfelkas, Liptauer & Grammelschmalz
mit Kurstenbrot ^{AGMO} 10,00
Trio of spread (Potato, paprika & lard) with bread

Ganze geräucherte Forelle mit Salatbouquet & Brot ^{GHLM} 17,00
Whole smoked trout with salad & bread

Münchner Weißwürstl mit Händlmaiersenf & Laugenbreze ^{AFMN} 9,90
Veal sausage with mustard & brezel

Frankfurter mit Senf & Semmel ^{AM} 8,00
Sausages with mustard & bread roll

Erdäpfel-Vogerlsalat ^{ACG} 5,90
Potato-lamb's lettuce-salad

Kleiner Blattsalat oder kleiner gemischter Salat ^{ACGLMO} 5,50 · 5,90
Small green or small mixed salad

Aus dem Suppentopf

From the Stockpot

Kräftige Rindssuppe
mit Frittaten & Wurzelgemüse ^{ACGL} 6,00
mit Leberknödel ^{ACGL} 7,00
Beef broth with sliced pancakes & vegetables or liver dumpling

Kürbiscremesuppe ^{AGL} 9,00
Cream of pumpkin soup

Klassisch-bierige - Schmankerl

Main Courses

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerl-Salat ^{ACG} 19,00

Deep fried chicken with potato-lamb`s lettuce salad

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfeln ^{ACG} 19,00

Schnitzel of pork Viennese style served with parsley potatoes & cranberries

**Ofenfrischer Schweinsbraten vom Schopf mit Stiegl-Biersaftl,
Semmelknödel & warmem Kautsalat** ^{ACGLM} 19,00

Roast pork with beer-sauce, bread dumpling & warm cabbage-salad

Fiaker Gulasch mit Würstl, Gurkerl, Spiegelei & Knödel ^{ACGL} 19,00

‘Fiaker’ Goulash of beef with sausages, pickled cucumber, egg & dumpling

Wildragout mit Serviettenknödel & Preiselbeeren ^{ACGLO} 24,00

Ragout of venison with dumplings & cranberries

Geschmorter Wildschweinbraten

mit Rahmwirsing, Kroketten & Preiselbeeren ^{ACGLO} 24,00

Braised wild boar roast with creamed cabbage, croquettes & cranberries

Portion Apfel-Rotkraut | Portion apple-red cabbage 5,00

**Innviertler Knödelvariation (Rauchspeckknödel, Grammel & Haschee)
im Pfandl serviert mit Sauerkraut & Stiegl-Biersaftl** ^{ACGALNO} 17,00

*Stuffed dumpling variation (smoked bacon, cracklings & and minced meat) served in a
pan with sauerkraut & Stiegl-beer gravy*

Hascheeknödel mit Sauerkraut & Stiegl-Biersaftl ^{ACGLM} 17,00

Meat dumplings with sauerkraut & beer-gravy

Kasnockn im Pfandl serviert mit Salat ^{ACGL} 17,00

Cheese-Spaetzle served in the pan with salad

Saiblingsfilet mit Kürbisrisotto & wildem Brokkoli ^{ADGL} 24,00

Grilled fillet of char with pumpkin-risotto & wild broccoli

Cremiges Kürbisrisotto mit Fetawürfel & Ruccola ^{AGLO} 17,00

Creamy pumpkin risotto with feta & rucola

Extras

Portion Steirer Kren Portion horse radish	1,20
Portion Estragon Senf Portion mustard	1,00
Original Händlmaier Senf Portion ‚Händlmaier‘ mustard	1,00
Portion Ketchup/Mayonnaise Portion ketchup/mayonnaise	1,00
Portion Preiselbeeren Portion cranberries	1,20

Unsere Erdäpfel-Cordon bleu

Klosterhof Signature dish

Erdäpfel-Cordon bleu



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

Potato-Cordon bleu stuffed with spinach & sour cream served with dip & salad

Speck-Erdäpfel-Cordon bleu

mit Blattspinat, Bergkäse, Sauerrahmdip & Salatschüsserl ^{AGL} 18,00

Potato-Cordon bleu stuffed with baccan, spinach & cheese served with sour cream & salad

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

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 Schwefeldioxid & Erzeugnisse
P Lupinen & daraus hergestellte Produkte	R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

Alle Preise in EURO, inklusive aller Steuern und Abgaben.

All prices in EURO, incl. VAT

Kindergerichte

For the kids

Fritattensuppe	4,50
<i>Beef broth with sliced pancakes</i>	
Kinderschnitzerl vom Schwein	
<i>mit Pommes & Ketchup</i>	8,50
<i>Small 'Wiener Schnitzel' of pork with pommes frites</i>	
Knödel mit Sauce	5,50
<i>Dumplings with gravy</i>	
Spätzle mit Sauce	5,50
<i>Spaetzle with gravy</i>	
Pommes mit Ketchup	5,50
<i>Pommes frites with ketchup</i>	
Vanille-Softeis	2,50
<i>Vanilla soft ice cream</i>	

Zum Abschluss was Süßes

Sweet & Hearty

Handgezogener Apfelstrudel mit Vanille-Softeis ^{ACGH}	9,00
<i>Apple strudel with soft vanilla ice cream</i>	
Die legendären Klosterhof-Somlauer Nockerl mit Schlagobers ^{ACGH}	10,00
<i>The legendary Klosterhof „Somlauer Nockerl“ with whipped cream</i>	
Himbeer-Softeis ^{ACGH}	5,00
<i>Raspberry-soft ice cream</i>	
Topfenknödel mit Zwetschenröster ^{ACG}	12,00
<i>Curd cheese dumplings with stewed plums</i>	

Heißgetränke

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

Alkoholfrei

Wildshuter Flүx Zitrone · Aronia	0,25 l	5,00
Coca-Cola	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Coca-Cola Zero	0,33 l	4,50
Sprite · Fanta Mezzo Mix	0,33 l	4,50
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	6,10
Nussböckgut · rot gespritzt	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,60
Römerquelle still · prickelnd	0,33 l	3,80
	0,75 l	6,90
Soda	0,5 l	3,90
Leitungswasser	0,5 l	1,50
Jugendgetränk	0,33 l	3,50
Soda Holunder	0,5 l	4,30
Soda Zitrone	0,5 l	4,30



Rauch Fruchtsäfte	0,3 l	4,20
Apfel · Orange · Johannis	0,5 l	6,10
gespritzt	0,3 l	4,50
gespritzt	0,5 l	5,60



Rauch Fruchtsäfte	0,2 l	4,20
Marille · Erdbeere · Mango		
gespritzt	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,60



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

Stiegl-Sortiment

Braukunst auf höchster Stufe

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

Stiegl-Spezialitäten

Stiegl-Hausbier	0,25 l 5,40 0,5 l 8,90	0,3 l 6,40 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

Blafränkisch

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 animierender 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 Frucht nuances 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 Frucht aromen 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 feinnassigem 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 gekelterte 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**

Blafränkisch

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**

Rotspan

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 Kräutерwürze, 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**