

*Herzlich
willkommen*



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Getränkeempfehlung

Stiegl-Goldbräu	0,3 l 4,90
	0,5 l 5,50
Stiegl-Hell	0,3 l 4,90
	0,5 l 5,50
Stiegl-Pils	0,3 l 5,00
	0,5 l 5,70
Stiegl-Paracelsus	0,3 l 5,00
Bio-Zwickl	0,5 l 5,70
Grüner Veltliner <i>Waldschütz, Kamptal</i>	1/8 l 4,90
Blaifränkisch <i>Krutzler, Südburgenland</i>	1/8 l 5,20

Alle Preise verstehen sich in EUR inkl. gesetzl. MwSt.

Speisekarte / Menu

Rindssuppe mit Leberknödel ^{ACLM}	6,50
<i>Beef broth with liver dumpling</i>	
Kürbis-Orangencremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen ^{AGL}	7,50
<i>Pumpkin-orange cream soup with pumpkin seed oil and pumpkin seeds</i>	
Klosterhof-Salat mit Schnittlauchdip ^{ACGO} und hausgemachten Kaspressknödeln	12,90
<i>Klosterhof-salad with chive-dip and homemade cheese dumplings</i>	
Schweinsbraten auf Stiegl-Biersaftl mit Knödel & Speckkrautsalat ^{ACGLM} ...	17,50
<i>Roast pork with beer-sauce, bread dumpling & cabbage salad with bacon</i>	
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel ^{ACG}	17,90
<i>Schnitzel Viennese style of pork served with parsley potatoes</i>	
Hirschragout mit Wildpreiselbeeren, Rotkraut und Semmelknödel ^{ACGLO}	24,50
<i>Venison ragout with wild lingonberries, red cabbage and bread dumpling</i>	
Kürbisrisotto mit glasierter Ur-Karotte und Petersilienpesto ^{HL}	15,50
<i>Porcini risotto with glazed carrots and parsley pesto</i>	
Gegrilltes Lachsforellenfilet auf Kräuterpüree und Brauner Butter ^{ADGH}	24,50
<i>Grilled trout fillet with herb puree and brown butter</i>	
Kaiserschmarrn mit gebackenem Apfelmus ^{ACFH}	9,90
wahlweise mit Rumrosinen	1,50
<i>Sweet cut up pancake with applesauce optionally with rum raisins</i>	