



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 Gasthaus zu Schloss Hellbrunn 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 -

Empfehlungen unseres Küchenchefs

Oliver Zipponig

Recommendations

Unser Lieblingsgericht

Speck - Erdäpfel Cordon Bleu
mit Spinat, Bergkäse, Sauerrahmdip und Salat ^G **18,00**
*Cordon Bleu of potatoes with bacon, spinach, cheese,
salad bowl and sour cream dip*

Erdäpfel Cordon Bleu
mit Spinat, Bergkäse, Sauerrahmdip und Salat ^G **17,00**
*Cordon Bleu of potatoes with spinach, cheese,
salad bowl and sour cream dip*

Kräftige Rindssuppe
mit hausgemachten Frittaten **6,00**
Beef broth with sliced pancake

Vitello Tonnato vom Milchkalb
mit Räucherfischcreme und Kapern ^G **15,00**
Vitello tonnato with cream of smoked fish and capers

Hausgemachte Kasnock'n
mit grünem Salat ^G **16,00**
Homemade cheese dumplings with green salad

Tiroler Kalbsleber
mit Speck, Äpfel und Erdäpfelpüree ^G **24,00**
*Veal liver Tyrolean style with bacon, apple
and smashed potatoes*

Die legendären Klosterhof Somlauer Nockerl
mit Schlagobers ^{AFGM} **10,00**
„Somlauer Nockerl“ Klosterhof style with whipped cream

Vorspeisen & Salate

Starters & salads

Fein garnierter Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln, Kernöl und Gebäck ^{CGM} <i>Garnished beef salad</i> <i>with red onions, pumpkin seed oil and bread</i>	9,50
Gebackene Blunznradl mit Leinölerdäpfeln ^G <i>Fried blood sausage with potatoes and linseed oil</i>	11,00
Als Hauptspeise (<i>as a main course</i>)	16,00

Aus dem Suppentopf

From the stockpot

Erdäpfelcremesuppe mit Steinpilzöl ^{ADGL} <i>Potato cream soup with porcini mushroom oil</i>	7,50
Rindssuppe mit gebackenem Leberknödel und Gemüsestreifen ^{ACGLM} <i>Beef broth with baked liver dumpling and vegetables</i>	6,50

Würstel

Sausages

Weißwurst mit Händlmaiersenf und Laugenbrezn ^{AFMN} <i>Bavarian white sausage with 'Händlmaier' mustard and pretzel</i>	9,50
Frankfurter mit Senf und Semmel ^{AM} <i>Frankfurter sausages with mustard and bread roll</i>	8,00
Würstl im Saft mit Semmel ^{AM} <i>Frankfurter sausages with sauce and bread roll</i>	9,00

Klassisch bierige Schmankerl

Maincourses

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat ^{ACGO} <i>Deep fried chicken with potato-lamb's lettuce salad</i>	19,00
Feines Salonbeuschel vom Kalb mit Semmelknödel ^{ACDFGLMO} <i>Sliced calf lung with bread dumpling</i>	17,00
Krustenbraten vom Schweinebauch im Stiegl Biersaftl mit Semmelknödel und Speckkrautsalat ^{ACGLM} <i>Roast of pork belly in beer-sauce served with dumpling and coleslaw</i>	18,00
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfeln und Wildpreiselbeeren ^{ACG} <i>Escalope „Viennese style“ of pork with parsley potatoes and cranberries</i>	18,00
Fiaker Gulasch mit Grillwürstl, Gurkerl, Spiegelei und Semmelknödel ^{ACGL} <i>Goulash with grilled sausage, pickled cucumber, fried egg and bread dumpling</i>	19,00
Geschmorte Rindsrouladen mit Wurzelgemüse und Erdäpfel-Pastinakenpüree ^{AGM} <i>Homemade beef rolls with root vegetables and potato-parsnip purée</i>	25,00
Speck-Erdäpfel Cordon Bleu mit Spinat, Bergkäse, Salatschüssel und Sauerrahmdip ^{AGL} <i>Cordon Bleu of potatoes with bacon, spinach, cheese, salad bowl and sour cream dip</i>	18,00

Fisch & Vegetarisch

Fish & vegetarian

Gebratenes Saiblingsfilet

mit Marktgemüse, Petersilienerdäpfeln und Zitronenbutter ^{AG} **26,00**

Fried filet of char with vegetables, parsley-potatoes and lemon butter

Erdäpfel Cordon Bleu

mit Spinat, Bergkäse, Salatschüssel und Sauerrahmdip ^{AGL} **17,00**

*Cordon Bleu of potatoes with spinach, cheese, salad bowl
and sour cream dip*

Nachspeisen

Desserts

Handgezogener Apfelstrudel

mit eigenem Softeis ^{ACGH} **9,00**

Homemade apple strudel with ice cream

Tages Dessert

Daily dessert ^{ACGH} **8,50**

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