



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 –

Vorspeisen, Jausn & Salate

Starters, snacks & salads

Winterlicher Klosterhofsalat mit Hausdressing ^{GLM} 8,50
Klosterhof winter salad with vinaigrette

- **mit Tellerrösti, gebratene Blunzn & Kren** ^{AG} 13,00
with Rösti, fried blood sausage & horseradish
- **mit Tellerrösti, Räucherlachs & Senf-Dillsauce** ^{CGMD} .. 13,00
with Rösti, smoked salmon & mustard-dill sauce

Variation von eingelegtem Kürbis mit Kürbishummus & Grünzeug ^{AGLMN} 13,00
Variation of marinated pumpkin with pumpkin hummus & greens

Von der Gassner-Farm

Käsleberkas mit Sauergemüse, Brot & Senf ^{AGM} 6,90
Cheesy meat loaf with mixed pickles, bread & mustard

Trüffel-Leberkas mit Sauergemüse, Brot & Senf ^{AM} 7,50
Truffled meat loaf with mixed pickles, bread & mustard

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

Weißwurst mit Händlmaiersenf & Laugenbreze ^{AFMN} 9,00
Bavarian veal sausage with Händlmaier mustard & pretzel

Erdäpfelsalat / Erdäpfelsalat-Vogerlsalat 5,90
Potato salad / 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

Rindssuppe mit Frittaten & Gemüsestreifen ^{ACGLM} 6,50
Beef broth with sliced pancakes & vegetable julienne

Rindssuppe mit gebackenem Leberknödel & Gemüsestreifen ^{ACGLM} ... 7,00
Beef broth with liver dumpling & vegetable julienne

Kartoffelsuppe mit gebratenen Pilzen ^{AGL} 7,50
Cream soup of potatoes with mushrooms

Klassisch-bierige Schmankerl

Main Courses

ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel-Vogerlsalat ^{ACGO} **19,00**

Crispy fried chicken with potato-lamb`s lettuce salad

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Petersilienerdäpfeln & Wildpreiselbeeren ^{ACG} **18,00**

Schnitzel Viennese style of pork served with parsley potatoes

Klosterhof Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites ^{ACG} **20,00**

Klosterhof Cordon Bleu with french fries

Krustenbraten vom Schweinebauch mit Stiegl-Biersaftl,

Semmelknödel & Speckkrautsalat ^{ACGLM} **18,00**

Crust-roasted pork belly with beer-sauce, bread dumpling & cabbage-salat with bacon

Fiaker Gulasch

mit Grillwürstl, Gurkerl, Spiegelei & Semmelknödel ^{ACGL} **19,00**

“Fiaker Gulash” with sausage, pickled cucumber, egg & bread dumpling

Salonbeuschel vom Kalb mit Semmelknödel ^{ACDFGLMO} **17,00**

Ragout of heart and lungs of veal with bread dumpling

Hascheeknödel mit Sauerkraut & Bratensaftl ^{ACGL} **16,00**

With minced meat stuffed dumplings with Sauerkraut & beer gravy

Geschmorte Rindsbackerl mit Wurzelgemüse

& getrüffelem Erdäpfelpüree ^{AGLM} **24,00**

Braised beef cheeks with root vegetables & truffled mashed potatoes

Hirschragout

mit Rotkraut, Preisenerbeeren & Brioche-Serviettenknödel ^{ACGLM} **25,00**

Venison ragout with red cabbage, cranberries & brioche bread dumplings

Linguini mit Wild-Bolognese & Gorgonzola-Espuma ^{ACGLM} **18,00**

Linguini with bolognese of venison & Gorgonzola-Espuma

Fisch & Fleischlos

Fish & Vegetarian & Vegan

Lachsforellenfilet mit Kräuterrisotto & Tomatenöl ^{DG} 25,00
Pan-Seared perch-pike fillet with herb risotto & tomato oil

Hausgemachte Kürbisknödel mit brauner Butter & Parmesan ^{ACG}  15,00
Homemade pumpkin dumplings with brown butter & parmesan

Erdäpfel Cordon Bleu mit Spinat, Bergkäse, bunter Salatschüssel & Sauerrahmdip ^{AGL}  17,00
Cordon bleu of potatoes with spinach, cheese, salad & dip

Zum Abschluss was Süßes

Sweet & Hearty

Topfenknödel mit Butterbröseln & Zwetschenröster ^{ACGH} 10,00
Curd cheese dumplings with buttered breadcrumbs and stewed plums

Ausgezogener Apfelstrudel mit eigenem Eis ^{ACGH} 9,00
Apple strudel with apple ice cream

Stiegl Bier Tirami Su mit Kürbiskrokant ^{ACGH} 9,00
Stiegl beer Tirami Su with pumpkin crunch

Vanille Softeis mit eingelegten Kirschen ^{GH} 9,00
Vanilla soft ice with marinated cherries

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