



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 & Salate

Starters & Salads

**Gegrille Feta-Würfel im Speckmantel
auf gemischtem Salat** ^{ACGLMO} 12,00

Grilled feta cubes wrapped in bacon on a mixed salad

**Variation von eingelegtem Kürbis
mit Kürbishummus & Grünzeug** ^{AGLMN} 11,00

Variation of marinated pumpkin with pumpkin hummus & greens

Erdäpfelsalat / Erdäpfelsalat-Vogersalat 5,50

Potato salad / Potato-lamb's lettuce-salad

Kleiner Blattsalat oder kleiner gemischter Salat ^{ACGLMO} 4,50 · 5,50

Small green or small mixed 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.

Aus dem Suppentopf

From the Stockpot

Rindssuppe mit Frittaten ^{ACGL} 5,50

Beef broth with sliced pancakes

Rindssuppe mit gebackenem Leberknödel ^{ACGL} 6,50

Beef broth with liver dumpling

Kürbiscremesuppe mit Kernöl ^{AG} 7,50

Cream of pumpkin soup with pumpkin seed oil

Klassisch-bierige Schmankerl

Main Courses

ausgelöstes Backhendl

mit Kartoffel-Vogerl-Salat & Avocadodip ^{ACGO} 18,00

Crispy fried chicken with potato-lamb 's lettuce salad & avocado dip

Paillard vom Rib Eye

mit Kräuterbutter & Rosmarinerdäpfeln ^G 19,00

Paillard of rib eye with herb butter & rosemary potatoes

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Petersilienerdäpfeln & Preiselbeeren ^{ACG} 18,00

Schnitzel Viennese style of pork served with parsley potatoes

Hascheeknödel mit Sauerkraut & Bratensaftl ^{ACGLM} 15,00

Meat dumplings with sauerkraut & gravy

Krustenbraten vom Schweinebauch

mit Stiegl-Biersaftl, Semmelknödel & Speckkrautsalat ^{ACGLM} 18,00

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

Zwiebelrostbraten

mit Speckbohnen & gebratenen Erdäpfeln ^{AGL} 21,00

Roast beef with onions with bacon beans & fried potatoes

Gulasch mit Spätzle ^{ACGL} 18,00

Gulash with spaetzle

Klosterhof Cordon Bleu vom Schwein

mit Pommes Frites & Ketchup ^{ACGL} 19,00

Klosterhof Cordon Bleu with french fries

Salonbeuschel vom Kalb mit Semmelknödel ^{ACDGLM} 16,00

Veal sweetbreads with bread dumplings

Weißwurst mit Händlmaiersenf & Laugenbreze ^{AFMN} 9,50

Bavarian veal sausage with Händlmaier mustard & pretzel

EMPFEHLUNG: gebratene Blunzn

mit eingemachtem Sauerkraut auf Tellerrösti ^{AG} 14,50

Fried black pudding with sauerkraut & Rösti

Fisch & Fleischlos

Fish & Vegetarian & Vegan

**Lachsforellenfilet mit Café de paris Butter,
ZucchiniGemüse & Kräutergnocchi** ^{ACDG} 23,00
Salmon trout fillet with Café de Paris butter, courgette vegetables & herb gnocchi

**Hausgemachte Spinatknödel
mit Tomatensugo & Parmesan** ^{ACG} 14,50
Homemade spinach dumplings with tomato sauce & parmesan



Zum Abschluss was Süßes

Sweet & Hearty

Marillenpalatschinken (2 Stück) ^{ACGH} 8,00
Pancakes with apricot jam (2 pieces)

Apfelstrudel mit Rumsauce & Vanille-Softeis ^{ACGH} 8,00
Apple strudel with rum sauce & vanilla soft ice cream

Vanille-Softeis mit Beerensauce ^{CGH} 5,00
Vanilla soft ice cream with berry sauce

Passionsfrucht-Sorbet mit Vodka 7,50
Sorbet of passion fruit with vodka

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

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	3,90
Coca-Cola	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90
Coca-Cola Light · Zero	0,33 l	3,90
Sprite · Fanta	0,33 l	3,90
Libella	0,3 l	3,90
Orange · Zitrone	0,5 l	5,50
Almdudler	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90
Rauch Eistee Pfirsich · Zitrone	0,33 l	3,90
Traubensaft	0,3 l	3,90
Stift Kremsmünster · weiß	0,5 l	5,40
Nussböckgut · rot gespritzt	0,5 l	4,50
Römerquelle still · prickelnd	0,33 l	3,50
	0,75 l	6,50
Soda	0,3 l	2,20
	0,5 l	3,30
Leitungswasser	0,25 l	0,50
	0,5 l	1,00
Jugendgetränk Soda Holunder	0,33 l	2,80
	0,5 l	3,90
Carpe Diem Kombucha Classic	0,33 l	4,90



**FRANZ JOSEF
RAUCH**
SEIT 1919

Rauch Fruchtsäfte	0,3 l	3,90
Apfel · Orange · Johannis	0,5 l	5,40
gespritzt	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90



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

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



Red Bull®



Red Bull	0,25 l	4,90
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 5,70
	0,3 l 4,90	Alkoholfrei	
	0,5 l 5,50	Stiegl-0.0 % Freibier	0,5 l 5,50
	1 l 9,90	Alkoholfrei	
Stiegl-Hell	0,2 l 4,10	Stiegl-Radler Grapefruit	0,5 l 5,50
	0,3 l 4,90	Naturtrüb	
	0,5 l 5,50	Stiegl-Radler Zitrone	0,2 l 4,10
	1 l 9,90	Naturtrüb	0,3 l 4,90
Stiegl-Pils	0,2 l 4,30		0,5 l 5,50
	0,3 l 5,00	Stiegl-0.0 % Zitrone	0,33 l 5,30
	0,5 l 5,70	Alkoholfrei	
Stiegl-Paracelsus	0,2 l 4,30	Stiegl-Spezial	0,2 l 4,70
Bio-Zwickl	0,3 l 5,00		0,3 l 5,50
	0,5 l 5,70		0,5 l 6,10
Stiegl-Paracelsus	0,33 l 5,30	Franziskaner dunkel	0,5 l 6,30
Glutenfrei		König Ludwig dunkel	0,5 l 6,30
Stiegl-Weisse	0,3 l 5,10		
Naturtrüb	0,5 l 5,70		

Stiegl-Spezialitäten

Stiegl-Hausbier	0,25 l 5,30	Stiegl-Columbus 1492	0,2 l 4,70
	0,75 l Flasche 17,90		0,3 l 5,50
			0,5 l 6,10

Stiegl-Gut Wildshut



Sortenspiel/Hopfenherz/Malzreigen	0,25 l Flasche 6,90
Bio - Perlage - Brut de Bière	0,75 l Flasche..... 34,90

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

zum Aperitif

Campari

Soda	5,50
Orange	6,50

Alfred Semi Dry & Tonic

Gölles	
1/4 l	8,90

Alfred Semi Dry Hugo

Gölles	
1/4 l	8,90

Wildshuter Hopfen Gin & Tonic

Fever Tree	
1/4 l	8,90

Alfred Semi Dry & Tonic

Fever Tree	
1/4 l	8,90

Spritziges, Prickelndes

Spritzer weiß/rot

1/4 l	4,40
-------------	------

Sommer Spritzer

1/4 l	4,20
1/2 l	6,10

Spritzer Aperol

mit Wein	1/4 l	6,30
mit Prosecco	1/4 l	6,90

Muskateller Spritzer

1/4 l	5,90
-------------	------

Kaiserspritzer

1/4 l	4,90
-------------	------

Heidi Spritz

1/4 l	6,50
-------------	------

Hugo

1/4 l	6,20
-------------	------

Darya Frizzante Rosé

Schuster, Weinviertel	
0,75 l Flasche	32,00

Prosecco Mionetto DOC Treviso

Valdobbiadene, Italien	
0,1 l	5,10
0,75 l Flasche	35,70

Canella Prosecco DOC

Valdobbiadene, Italien	
0,75 l	39,00

Weißwein & Rosé

Grüner Veltliner DAC

Von den Terrassen, Waldschütz

Saftiger Duft · pfeffrige Würze · animierende Säure

1/8 l 5,00

0,75 l Flasche 30,00

Grüner Veltliner Hundschupfen

Malteser Ritterorden, Weinviertel

Funkelndes Gelbgrün · leichte Grapefruitnoten

1/8 l 5,80

0,75 l Flasche 35,00

GrüVe Jurtschitsch

Jurtschitsch, Kamptal

Saftiger Duft · pfeffrige Würze · animierende Säure

0,75 l Flasche 30,00

Grüner Veltliner

Dürnstein Federspiel

Leo Alzinger, Wachau

Kräuter Würze · Ananas · sortentypisch

0,75 l Flasche 36,00

Riesling

Urgestein

Nigl, Kremstal

Pfirsichduft · offenherzig · fruchtbetontes Säurespiel

1/8 l 6,00

0,75 l Flasche 36,00

Riesling Smaragd Loibenberg

Knoll, Wachau

Feines Steinobst · langer Nachhall · dezente Säure

0,75 l Flasche 59,00

Welschriesling DAC

Polz, SüdStmk.

Strahlendes Grüngelb · gelbe Äpfel · kernige Säure

1/8 l 5,00

0,75 l Flasche 30,00

Gelber Muskateller

Skringer, Südsteiermark

Intensiver Duft nach Rosenblättern · zart Traubig

1/8 l 5,80

0,75 l Flasche 35,00

Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC

Tement, Südsteiermark

Aromatisches Bukett · Stachelbeere · Ribiseln

0,75 l Flasche 36,00

Gemischter Satz

Nussböckgut, Leonding

Fruchtig · eingebundene Säure · top Trinkfluss

0,75 l Flasche 31,00

Wiener Gemischter Satz DAC

Wieninger, Wien

Gemeinsam gekälterte Rebsorten · würziger Duft

1/8 l 6,00

0,75 l Flasche 36,00

Rosé Zweigelt

Waldschütz, Kirchberg am Wagram

Wiesenkräuter · Erdbeere · angenehmes Säurespiel

1/8 l 5,00

0,75 l Flasche 30,00

Rotwein

Zweigelt KG

Markowitsch, Carnuntum

Rubinrot · intensiver Duft nach Kirschen & Beeren

1/8 l 4,80

0,75 l Flasche 28,80

JoDoSt Zweigelt

Famillie Schuster, Weinviertel

Kirsche · würzig · sortenrein

0,75 l Flasche 28,00

Blafränkisch

Krutzler, Südbgld.

Tiefdunkles Rubingranat · Brombeere · zart rauchig

1/8 l 5,20

0,75 l Flasche 31,00

Blafränkisch

Reserve Creitzer

Gesellmann, Mittelburgenland

Zart tabakig · Waldbeerkonfit · reife Herzkirsche

0,75 l Flasche 45,00

St. Laurent

Johanneshof, Reinisch, Thermenregion

Berrenanklänge · Tabaknoten · vielsichtiger Abgang

1/8 l 4,80

0,75 l Flasche 29,00

Cuvée Siegendorf (CS/ME)

Klosterkeller Siegendorf, Leithaberg

Bordeauxrot · Johannisbeere · langer Abgang

1/8 l 4,30

0,75 l Flasche 26,00

Pannobile (BZ/BF)

Preisinger, Neusiedlersee

Zarte Kokos · etwas Nugat · frisch strukturiert

0,75 l Flasche 49,00

Kommende Mailberg (CS/ME)

Malteser-Ritterorden, Weinviertel

Zwetschkenaromen · kräftiger Nachhall

0,75 l Flasche 39,00

Schnäpse & Bitter

Destillerie Puchheimer

Williams 2 cl 3,90

Marille 2 cl 3,90

Aronia 2 cl 6,00

Apfel 2 cl 4,90

Johann 2 cl 4,90

Jägermeister 2 cl 4,00

Averna 2 cl 3,50

Gölles Edelbrände

Klosterhof-Obstler 2 cl ... 3,90

Alte Zwetschke 2 cl ... 6,50

Weichsellikör 2 cl ... 4,00

Vogelbeerbitter 2 cl .. 4,00

Gut Wildshut

Wildshuter Edelbrand 2 cl .. 5,90

Guglhof

Grüne Wallnuss Likör 2 cl ... 4,00

Alle Preise in EURO, inklusive aller Steuern und Abgaben.

All prices in EURO, incl. VAT