

*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

Speisekarte / Menu

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten ^{ACGLM} **5,90**
Beef broth with sliced pancakes

Schweinsbraten
auf Stiegl-Biersaftl mit Knödel & Speckkrautsalat ^{ACGLM} .. **17,50**
Roast pork with beer-sauce, bread dumpling & cabbage salad with bacon

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersilienerdäpfel ^{ACG} **17,90**
Schnitzel Viennese style of pork served with parsley potatoes

Im Ganzen **gebratene Forelle**, ohne Rückengräten
mit Petersilienerdäpfel & Zitronenbutter ^{DG} **20,50**
Whole roasted trout (without back-bones) with parsley potatoes & lemon-butter

Ofenkartoffel
mit Sauerrahmdip, Kräuterbutter & Parmesan ^{ADGL} **11,50**
Baked potato with sour cream dip, herb butter & Parmesan cheese

Linzer Schnitte mit Schlag ^{ACGH} **6,50**
“Linzer” cake with whipped cream