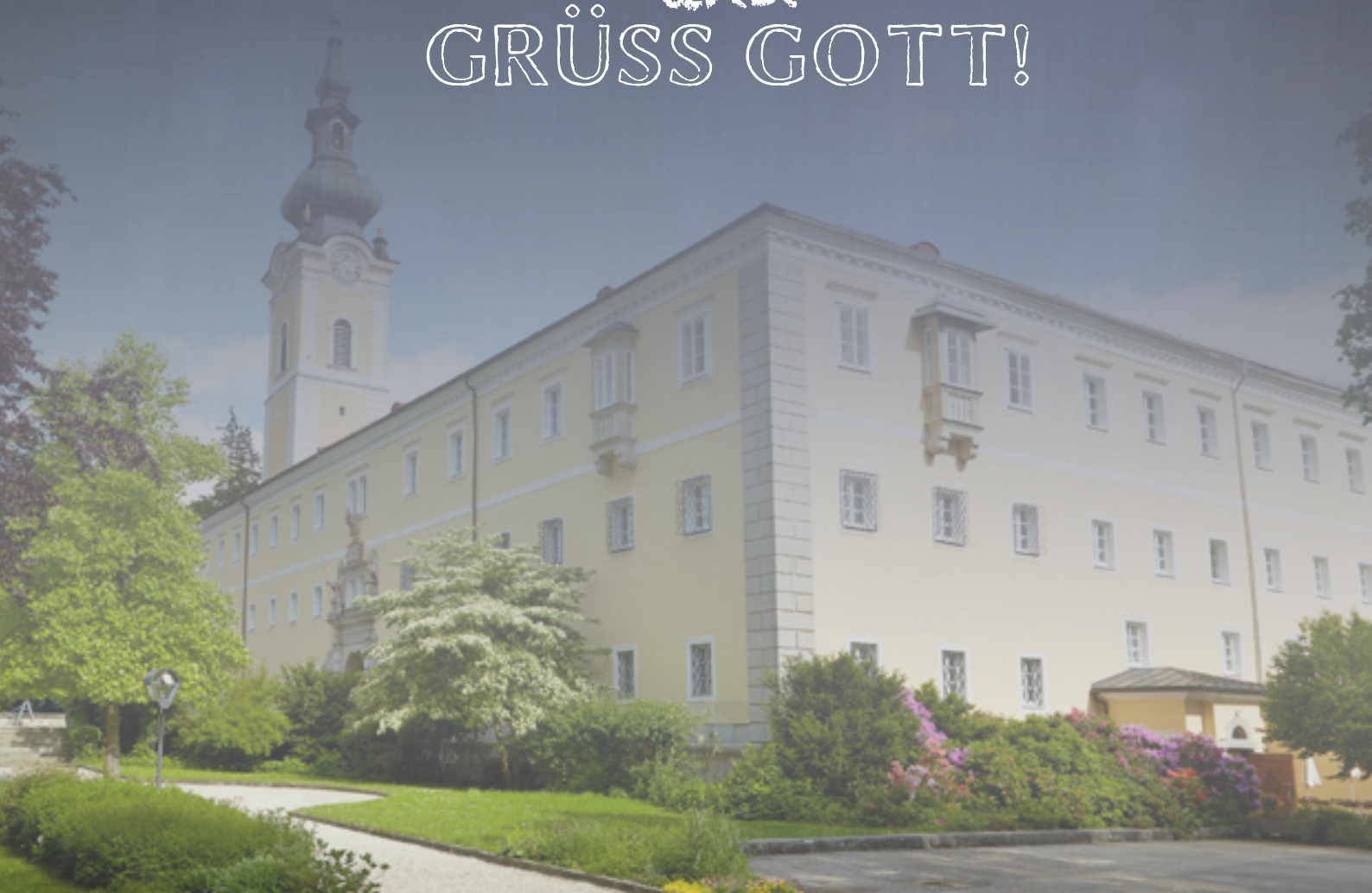




Herzlich Willkommen  
und  
GRÜSS GOTT!





**Stiftskeller.** *Wahrer Genuss für Leib und Seele* – ein besonderes Ambiente für jeden Anlass. Das Auge isst nicht nur am Teller mit, es holt sich auch rundherum Appetit auf mehr! Und im urigen Gemäuer des Stiftskellers hat es ausreichend Gelegenheit dazu, ob in den gemütlichen Fassräumen oder im Saal.

## LIEBER GAST!

Wir informieren Sie über ...

### **Öffnungszeiten Stiftskeller:**

Dienstag - Samstag:

11.00 - 24.00 Uhr

Sonn- und Feiertage:

9.00 - 23.00 Uhr

Montag ist Ruhetag!

### **Wir kochen gerne für Sie:**

Dienstag - Samstag

und Sonn- und Feiertag:

11.00 - 14.00 Uhr und

17.30 - 21.00 Uhr

Alle unsere Hauptspeisen können Sie natürlich auch in kleinen Portionen bestellen.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder

Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen! Wir möchten auch darauf hinweisen, dass aufgrund der verschiedenen Be- und Verarbeitungsschritte der Rohstoffe eine Kreuzkontamination mit allen Allergenen möglich ist.

Im Stiftskeller rauchen nur noch die Töpfe - unser Stiftskeller ist rauchfrei. Danke für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und verwöhnen Sie gerne im besonderen Ambiente des Stiftskellers mit Speis und Trank.

*das Stiftskeller-Team*



Betriebsleiter und  
Küchenchef  
Erwin Mathe



Serviceleiter  
Michael Peinbauer

  
*Stifts  
keller*

STIFTSKELLER STIFT SCHLÄGL

Schlägl 1, 4160 Aigen-Schlägl +43(0)7281/8801-280, [stiftskeller@stift-schlaegl.at](mailto:stiftskeller@stift-schlaegl.at), [www.stift-schlaegl.at](http://www.stift-schlaegl.at)

Die angegebenen Preise sind inklusive aller Steuern.

## ZUM ERFRISCHEN & EINSTIMMEN.

Schlägler Biercocktail 0,25 l € 4,30



## AUS DEM SUPPENTOPF.

Schlägler Biersuppe € 3,90  
nach einem alten Rezept aus der Stiftsküche

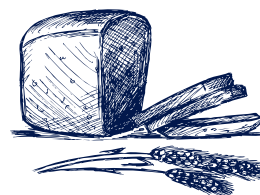
Schinken-Bierschöberl oder Kräuterfrittaten € 3,40  
in der Rindsuppe  
- gerne auch beides

Brauhaus Suppentopf € 4,60  
Rindsuppe, Nudeln, Würstel, Gemüse, Rindfleisch



## FRISCHES BROT & GEBÄCK.

Bio-Gebäck € 1,30  
aus Maurachers Backstube



Scheibe Hausbrot € 0,90  
Schlägler Bio Roggenbrot von der Bäckerei Bindl

ofenfrisches Knoblauchstangerl € 3,10

Riesen-Laugenbrez'n € 2,50

Bierbrez'n € 1,00  
von der Bäckerei Wolfmayr





## HAUPTSPEISEN MIT TRADITION.

<b>Wiener Schnitzel vom Schweinerücken</b> Reis, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	€ 8,10
<b>Brauhaus Cordon: gebackenes „Neuburgerschnitzel“</b> gefüllt mit Blattspinat, Mühlviertler Roggen-Käsewürfel, Speck, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	€ 13,70
<b>Bierfahrer - von allem das Beste!</b> Schweinsbraten, Geselchtes, Einspänner Semmelknödel, Erdäpfel, Malzbiersaftl, Biersauerkraut	€ 12,30
<b>Brauhaus Schmorbraten - vom Premiumrind -</b> Erdäpfelnocken, Gemüsemix, dunkle Bierbrauer-Schnittlauchsauce, Preiselbeeren	€ 16,10
<b>Braumeisterspieß - vom Schweinsfilet -</b> Pommes, Gemüse, zweierlei Dip	€ 15,10
<b>Gustostückerl im Kellerpfandl: gegrillte Schweinsfiletmedaillons</b> Kräuter-Rahmspätzle überbacken mit Bio Körndl-Eck-Käse (Bioskäserei St. Leonhard)	€ 12,70
<b>Bierbrauer Kalbsrahmbeuscherl mit einem „Schuss Schlägl“</b> Semmelknödel	€ 11,00
<b>Schlägler Biergulasch</b> Spätzle, Einspänner, Gurkerl	€ 12,60
<b>Mühlviertler Holzknechtplatte</b> gebratene Blunzn, Leberwurst Biersauerkraut, Erdäpfelschmarrn - gerne auch mit Kren -	€ 11,20
<b>original Leberschädel</b> Erdäpfel, Biersauerkraut, Kernöl	€ 11,10
<b>Kellertoast: gegrillte Putenmedaillons</b> Pommes, Salat, Grillsauce	€ 11,30
<b>Berner Würstel</b> Pommes, Salat	€ 10,10



## FLEISCHLOSER GENUSS.

<b>gebratenes Zanderfilet</b> Weißbier-Graupen, Gemüse	€ 14,90
<b>Käserahmspätzle im Reindl serviert</b> hausgemachte Röstzwiebel	€ 8,70
<b>original Mühlviertler Leinölerdäpfel</b>	€ 8,30
<b>Mühlviertler Almkräuter-Pesto-Nudeln</b> frisch, geriebener Bergkäse	€ 9,10
<b>Curry-Gemüse-Schüsserl</b> wahlweise mit Erdäpfelnocken, Nudeln oder Reis	€ 10,10



## ZUR JAUS'N & FÜR ZWISCHENDURCH.

<b>hausgemachtes Jausengulasch, 1 Stück Gebäck</b>	€ 8,90
<b>hausgemachtes Jausenbeuscherl, 1 Stück Gebäck</b>	€ 7,90
<b>Stifterwürstel</b> - Senf, Kren, 1 Stück Gebäck	€ 4,20
- in Saft, 1 Stück Gebäck	€ 5,10
<b>Brauhaus Weißwürste</b> - original im Topf serviert - Weißwurst-Senf, Laugenstangerl	€ 4,40
<b>Schinken-Käse-Toast</b>	€ 4,00
<b>Brauhaus Toast</b> - Schinken-Käse-Toast als Pofese	€ 5,70
<b>Wurstsalat vom Neuburger, Zwiebelringe</b>	€ 8,00
<b>Brettljause</b> mit Gselchtem, Brat'l, Speck, Topfenkäse	€ 8,00
<b>Jausenbrot</b> mit Gselchtem, Brat'l, Kren	€ 5,20
<b>Topfenkäsebrot</b> mit Schnittlauch, Zwiebel	€ 4,10



## ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES.



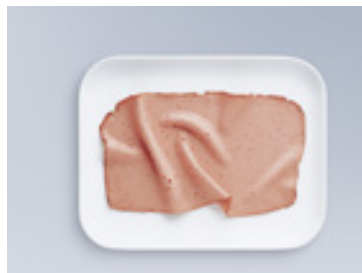
<b>ofenfrische Marillen-Buchtel</b> (1 Stück) hausgemachte Vanillesauce	€ 6,10
<b>Kaiserschmarrn</b> hausgemachter Zwetschkenröster, Apfelmus	€ 8,10
<b>hausgemachter Topfenstrudel</b> mit Vanillesauce	€ 3,80 € 4,80
<b>Eispalatschinke</b> - klassisch frische Früchte, Schlagobers, Schokoladensauce	€ 6,30
<b>Dessertvariation - Stiftskeller</b> Weißbrot-Vanille-Pofesen, gebackene Bier-Apfelradl, Pilsleistörtchen	€ 8,70
<b>Mohr im Hemd</b> Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagobers	€ 6,10

**Torten und Mehlspeisen aus unserer Vitrine**  
Auch zum Mitnehmen!



MAN SOLL DEM LEIB ETWAS  
GUTES BIETEN, DAMIT DIE SEELE  
LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN.

WINSTON CHURCHILL



## UNSERE WICHTIGSTEN EINKAUFSPARTNER.

Wir verwenden in unserem Betrieb Produkte der GenussRegion Österreich. Gerade in der heutigen Zeit, in der Herkunft, Regionalität und kurze Transportwege immer wichtiger werden, ist es für uns unumgänglich, vermehrt auf österreichische Qualität zu setzen.

Qualität, Hygiene und Herkunftsnachweis sind Faktoren, welche in der Kette der Speisenherstellung immer wichtiger werden.

Typisch österreichische Spezialitäten, Gustostückerl aus der Region sowie saisonale Schmankerl zeichnen den Stiftskeller aus!

Höchste Qualität und Frische, Bio-Produkte je nach Marktangebot sowie hochwertige Gewürze und Eier von Freilandhühnern sind für uns ein Muss!

Wir bieten ehrliche Kochkunst mit besten Produkten aus unserer Region!

### Unsere Lieferanten:

#### Fleischerei Bitter, Aigen-Schlägl:

Selch- und Wurstwaren, Fleisch, Geflügel

#### Mühlviertler Ölmühle, Haslach:

Leinöl

#### Neuburger GmbH & Co. OG, Ulrichsberg:

Neuburger

#### Mühlviertler Bergkräuter,

#### Hirschbach:

Kräuter, Tee

#### Bäckerei Bindl, Ulrichsberg:

Bio Roggenbrot, Bio Milch-Eis

#### Konditorin Stift Schlägl:

Mehlspeisen, Torten, Kuchen

#### Bio Hofbäckerei Mauracher,

#### Sarleinsbach:

Gebäck

#### Obstberner, Hinzenbach:

Obst, Gemüse

#### Hafner Willi, Schwarzenberg:

Freilandeier

#### Klosterkäserei St. Schlierbach:

Schlierbacher-Käse

#### Biokäserei St. Leonhard,

#### Sarleinsbach:

Körndleck-Käse

#### Die Essigmacherinnen, Mühlviertel:

Essigspezialitäten

#### Farmgoodies, Niederwaldkirchen:

Öl-Spezialitäten

#### Brennerei Hauder,

#### Niederwaldkirchen:

Korn, Brand, Likör

#### Stiftsbrauerei Schlägl:

Schlägl Biere, Andechser Weizen, Limonaden

Wir können uns auf unsere Lieferanten verlassen und natürlich auch auf die gelieferte Ware und deren Qualität.

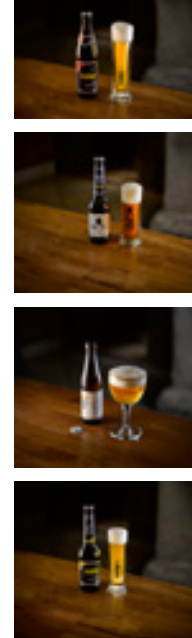




## BIERE.

UNSER BIERANGEBOT ENTNEHMEN SIE BITTE  
AUS UNSERER BIERKARTE.

\*\*\*\*\*



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE.

<b>Rauch Orangenektar und Apfelsaft</b>	<b>0,3 l</b>	<b>€ 2,70</b>
	Leitung <b>0,3 l</b>	<b>€ 1,80</b>
	gespritzt <b>0,3 l</b>	<b>€ 2,20</b>
	Leitung <b>0,5 l</b>	<b>€ 2,80</b>
	gespritzt <b>0,5 l</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>Flasche Rauch Eistee Pfirsich</b>	<b>0,33 l</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Rauch Fruchtsäfte</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,70</b>
in den Sorten:		
Erdbeere, Multivitamin, Mango,	Leitung <b>0,3 l</b>	<b>€ 2,80</b>
Bio Johannisbeere, Bio Marille,	gespritzt <b>0,3 l</b>	<b>€ 3,10</b>
Bio Apfel naturtrüb	Leitung <b>0,5 l</b>	<b>€ 3,00</b>
	gespritzt <b>0,5 l</b>	<b>€ 3,30</b>
<b>Almdudler, Fanta, Coca Cola und Spezi</b>	<b>0,3 l</b>	<b>€ 2,80</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,30</b>
<b>Flasche Coca Cola light</b>	<b>0,33 l</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Flasche Schlägl Limonade Zitrone</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 2,90</b>
<b>Flasche Vöslauer still oder prickelnd</b>	<b>0,33 l</b>	<b>€ 2,50</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Holunderblütenspritzer</b>	<b>0,3 l</b>	<b>€ 2,70</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,00</b>



## WEISSWEINE.



<b>Prälatenwein Grüner Veltliner</b> Stiftskellerei Kremsmünster, Niederösterreich pfeffrig, eleganter Landwein, trocken	1/8 l 0,75 l	€ 2,20 € 18,50
<b>Welschriesling</b> Gründl, Südsteiermark feinduftig-eleganter, typischer Spitzensteirer, trocken	1/8 l 0,75 l	€ 3,00 € 18,50
<b>KGV Grüner Veltliner</b> Stiftskellerei Kremsmünster, Wachau feiner, eleganter, intensiv, fruchtiger Qualitätswein, trocken	1/8 l 0,75 l	€ 3,10 € 19,10
<b>Gelber Muskateller</b> Weingut Nigl, Kremstal fruchtige Beerennote, spritzige Säure, trocken	1/8 l 0,75 l	€ 3,40 € 20,90
<b>Riesling Selektion</b> Freigut Thallern, Thermenregion feinfruchtiger, erstklassischer Riesling, trocken	0,75 l	€ 25,80

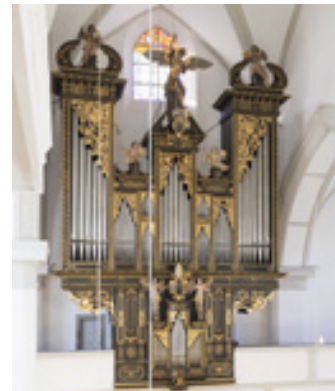
## ROTWEINE.

<b>Leopoldus Dux</b> Freigut Thallern, Thermenregion roter Landwein, trocken	1/8 l 0,75 l	€ 2,30 € 17,90
<b>Zweigelt Ried Kart</b> Stiftskellerei Kremsmünster, Mittelburgenland angenehmer, samtiger Zweigelt aus bester Lage, trocken	1/8 l 0,75 l	€ 2,90 € 17,90
<b>Blafränkisch</b> Stiftskellerei Kremsmünster, Burgenland reifer, typischer Blafränkischer, trocken	1/8 l 0,75 l	€ 3,10 € 19,10
<b>K.M+B Merlot und Blafränkisch</b> Stiftskellerei Kremsmünster, Mittelburgenland klassisch ausgebauter Cuvée aus Merlot und Blafränkisch elegante, bezaubernde Frucht, trocken	0,75 l	€ 22,10

\*\*\*\*\* x y \*\*\*\*\* x y \*\*\*\*\*

*Zu jeder Flasche Wein servieren wir einen Krug wertvolles Quellwasser aus dem Böhmerwald.*





## RUND UM DEN STIFTSKELLER.



### 800-JAHR-FEIER STIFT SCHLÄGL - VOM GESTERN INS HEUTE

Nicht nur „ein Blick“ hinter die Stiftsmauern - Sonderausstellung vom 30. September 2018 bis 30. September 2019

Anlässlich 800 Jahre Gründung des Prémonstratenser Chorherrenstiftes Schlägl feiert das Stift ein Jubiläumsjahr.

Dieses ganz besondere Stiftsjahr wird mit Veranstaltungen, Konzerten,... gebührend gefeiert; auch eine Sonderausstellung - vom Gestern ins Heute - wird dazu gestaltet.



### BIO.GARTEN.EDEN LANDESGARTENSCHAU 2019

OÖ Landesgartenschau 2019 vom 17. Mai bis 13. Oktober 2019 im und rund um das Stift Schlägl

Der Blick fürs Ganze  
Die OÖ Landesgartenschau in Algen-Schlägl lädt ein, den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln, Ressourcen und Menschen auf ganz besondere Weise zu erleben.

Die Neugierde sollte geweckt werden und das „Gedanken machen“ vom und über das gesunde und bewusste Leben.

Die ungeahnte Vielfalt der Mühlviertler Umgebung wartet nur darauf, entdeckt zu werden. Tauchen Sie ein in die besondere Atmosphäre rund um den Bio.Garten.Eden und nehmen Sie sich Zeit zum Genießen, Entdecken und Entschleunigen.

Stift Schlägl - ein Ort der Vielfalt. Wir laden Sie ein, aus den Quellen Leben zu schöpfen und danach neu gestärkt in den Alltag zurückzukehren. Wir freuen uns auf Sie!







STIFTSKELLER STIFT SCHLÄGL

Schlägl 1, 4160 Aigen-Schlägl +43(0)7281/8801-280, [stiftskeller@stift-schlaegl.at](mailto:stiftskeller@stift-schlaegl.at), [www.stift-schlaegl.at](http://www.stift-schlaegl.at)

Die angegebenen Preise sind inklusive aller Steuern.