



Herzlich Willkommen

im STIEGERSCHLÖSSL

RESTAURANT

WIRTSHAUS



Tradition trifft hier auf Genuss und Gemütlichkeit – das spiegelt sich in den urigen Räumlichkeiten ebenso wider wie in der sorgsam ausgewählten Speisekarte und den täglich wechselnden Empfehlungen.

Wirtshausküche, kombiniert mit feinen alpenländische Speisen, unverwechselbaren regionalen Schmankerln, ergänzt um internationale Gerichte wie Muscheln, Fisch und vieles mehr...

Besonders am Herzen liegt uns die frische Zubereitung der Speisen und ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln.

Für den perfekten Genuss rundet eine erlesene Auswahl an Weinen aus unserem Weinkeller das Angebot ab.

Ob für ein entspanntes Mittagessen, der Kaffee und Kuchen zwischendurch oder ein genüssliches Abendessen -
- Wir freuen uns auf Euren Besuch!

Euer Schlössl - Team

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag von 11:30 – 23:00 Uhr
Sonntag & Montag Ruhetag

Küche von

11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr

Nachmittagskarte

14:00 – 17:30 Uhr

INFORMATION:

BITTE CASH ONLY!

Wir bitten um Euer Verständnis !



Informationen zu den Kennzeichnungspflichtigen
Allergenen erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal
Vegetarische Gerichte  **BIO** 



Vorspeise

Beef Tatar

mit Chilimayonnaise, eingelegter roter Zwiebel und Steinpilze,
dazu schwarze Nuss,
Toastbrot und gesalzene Butter
€ 17,90

Karamellierter Ziegenfrischkäse



mit Walnusskrokant, Feldsalat, Kürbis – Birnenchutney,
und Krustenbrot
€ 15,50

Aus dem Suppentopf

Klare Rindssuppe mit

Kräuterfrittaten
€ 5,90

Kaspressknödel
€ 6,90

Petersilienwurzelcremesuppe



mit Rauchkichererbsenkrokant
€ 7,10



Mal Ohne ...

Knödeltris

Spinatknödel, Pilzknödel und Rote Rüben Knödel serviert mit
Tödling Bergkäse & brauner Butter
€ 18,70

Teigtaschen von der Roten Rübe

gefüllt mit mildem Schafsfrischkäse, geschwenkt in Olivenöl, getrockneten Tomaten,
& Pinienkernen dazu frischer Parmesan
€ 16,80

Pinzgauer Kasnocken

mit Röstzwiebel, Schnittlauch & grünem Salat
€ 16,90

Salat

Backhendlsalat

Bunter Salatteller mit knusprig gebackenen Hühnerbruststreifen
dazu Kürbiskerne & Kürbiskernöl
€ 18,90

Levante

Knoblauch Garnelen (5Stk) & knusprige Falafel
auf buntem Salatteller dazu Sauerrahmsauce & Krustenbrot
€ 21,90



Traditionell

Wiener Schnitzel

vom Schwein, serviert mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites
dazu Preiselbeeren

€ 17,50

Cordon Bleu

vom Schwein, serviert mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites
dazu Preiselbeeren

€ 18,90

Schmankerl

Schlössl - Steaktoast

von der Beiried
mit Zwiebelmarmelade & Chimichurri
Kräuterbutter & Cocktailsauce, serviert mit buntem Salat & Krustenbrot

€ 26,20

Grillteller

das Beste von Rind, Schwein, Huhn gegrillt
mit Pfeffersauce, Kräuterbutter & buntem Gemüse dazu Pommes frites

€ 28,90

Schweinefilet Schlösslart

Filetspitzen vom Schwein in Teriyakisauce
mit Wurzelgemüse, Zwiebel & Pilzen dazu Basmatireis

€ 23,80



Fisch

Forellenfilet

gebraten,
auf cremigen Berglinsen – Wurzelgemüseragout
dazu gebackene Kürbisteigtaschen
€ 25,30

Knuspriger Zander

in Bierteig gebacken dazu Petersilienkartoffeln,
Sauce Tatar & grünem Salat
€ 23,90

Gegrillte Garnelen (5 Stk.)

auf Hummerbutterfettuccine dazu weißes Espuma
€ 25,90

Kinder

Kinderwiener mit Pommes frites € 10,90

Grillwürstl mit Pommes frites € 8,50

Spätzle oder Nudeln mit Butter oder Bratensauce € 7,90

Räuberteller leerer Teller zum Teilen € 0,00

**Für Kinder und ältere Junggebliebene
servieren wir gerne kleinere Portionen
von fast allen Speisen. Preisnachlass € 1,00**



Sweets hausgemacht

Schokotarte

mit Brombeereis, Mango – Ananascoullis
und Nusskrokant
€ 11,20

Karamellisiertes Grießflammerie

mit Zwetschgenragout & heißem Eierlikör
€ 7,50

Apfel - oder Topfenstrudel

mit Sahne € 5,90
mit Vanilleeis & Sahne € 7,90
mit Vanillesauce € 7,90

Dessert im Glas

Tagesangebot
€ 4,90

Café Affogato

Espresso mit Vanille Eis
€ 4,90

Eis, Kuchen, Dessert im Glas ...

...wir informieren Sie gerne!

STIEGERSCHLÖSSL



warm welcome
at

STIEGERSCHLÖSSL

RESTAURANT

WIRTSCHAUS



Tradition meets enjoyment and cosiness here - this is reflected in the rustic rooms as well as in the carefully selected menu and the daily changing recommendations. Tavern cuisine, combined with fine Alpine dishes, distinctive regional delicacies, supplemented by international dishes such as mussels, fish and much more... What is particularly important to us is the fresh preparation of meals and the responsible use of food. For perfect enjoyment, an exquisite selection of wines from our wine cellar rounds off the offer. Whether for a relaxed lunch, an enjoyable dinner or coffee and cake in between - we look forward to your visit!

Opening times

Tuesday - Saturday 11:30 am – 11:00 pm
Sunday & Monday CLOSED

Menu

11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00 Uhr

Small Menu

14:00 – 17:30

**INFORMATION:
CASH ONLY!**

We ask for your understanding!



STIEGERSCHLÖSSL OG / Kammererstraße 4 / 5751 Maishofen

T: +43 6542 20502 www.stiegerschloessl.at <mailto:wirtshaus@stiegerschloessl.at>



Starters

Beef Tartare

with chili mayonnaise, pickled walnut, onion and mushrooms
served with toasted bread and salted butter

€ 17,90

Creamy goat cheese



caramelized

served with walnut brittle, lamb's lettuce,
pumpkin – pear chutney and crusty bread

€ 15,50

Soups

Clear homemade Beef Soup

with herb pancakes

€ 5,90

with cheese dumpling

€ 6,90

Creamy soup of parsley root



with smoked chickpea brittle

€ 7,10



Without ...

“Knödeltris”



three kinds of dumplings – spinach, mushrooms and beet root
with „Tödling“ mountain cheese and brown butter
€ 18,70

Beetroot Pasta Ravioli



filled with creamy sheep cheese, tossed with olive oil, sun-dried tomatoes, pine nuts
topped with fresh parmesan
€ 16,80

“Pinzgauer Kasnocken”



traditional local dish - homemade pasta with cheese
with fried onions, chives, and a green salad
€ 16,90

Salad

Crispy Chicken Salad

Colorful mixed salad with crispy chicken breast strips,
pumpkin seeds, and pumpkin seed oil
€ 18,90

Levante

Garlic prawns (5 pieces) and crispy falafel
on a wintery mixed salad,
served with mint dip & crusty bread
€ 21,90



Traditional

Wiener Schnitzel

Pork, served with parsley potatoes or French fries and cranberries
€ 17,50

Cordon Bleu

Pork, served with parsley potatoes or French fries and cranberries
€ 18,90

Delicacy

Schlössl Steak-Toast

grilled beef, pickled onions, herb butter, Chimichurri & cocktail sauce
served with mixed salad & crusty bread
€ 26,20

Grill Platter

Three varieties of grilled meat: beef, pork and chicken,
with two sauces, herb butter, and grilled vegetables,
served with French fries
€ 28,90

Pork tenderloin „Schlösslart“

Pork tenderloin tips in teriyaki sauce, with root vegetables, onions and mushrooms,
served with basmati rice
€ 23,80



Fish

Fried Trout filet

on creamy lentils and root vegetables ragout
served with pumpkin pastries
€ 25,30

Crispy Pike-Perch

baked in beer batter, served with parsley potatoes,
tartar sauce, and a green salad
€ 23,90

Grilled prawns (5 pieces)

on lobster butter fettuccine with white espuma
€ 25,90

Kids

Children's Wiener Schnitzel with French fries € 10,90

Grilled sausages with French fries € 8,50

Spätzle or Pasta with butter or gravy € 7,90

Räuberteller empty plate for sharing € 0,00

For children and the young at heart, we are happy to serve smaller portions of almost all dishes. Discount € 1,-



Homemade Sweets

Chocolate Tart

with homemade blackberry ice cream, mango – pineapple coulis
and nut brittle
€ 11,20

Semolina pudding - caramelized

with plum ragout and hot eggnog
€ 7,50

Apple or Curd Cheese Strudel

with whipped cream € 5,90
with vanilla whipped cream & ice cream € 7,90
with vanilla sauce € 7,90

Dessert in a glass

Daily special
€ 4,90

Café Affogato

Espresso with a scoop of vanilla ice cream
€ 4,90

Ice Cream, dessert in a glass

... we're happy to inform you!