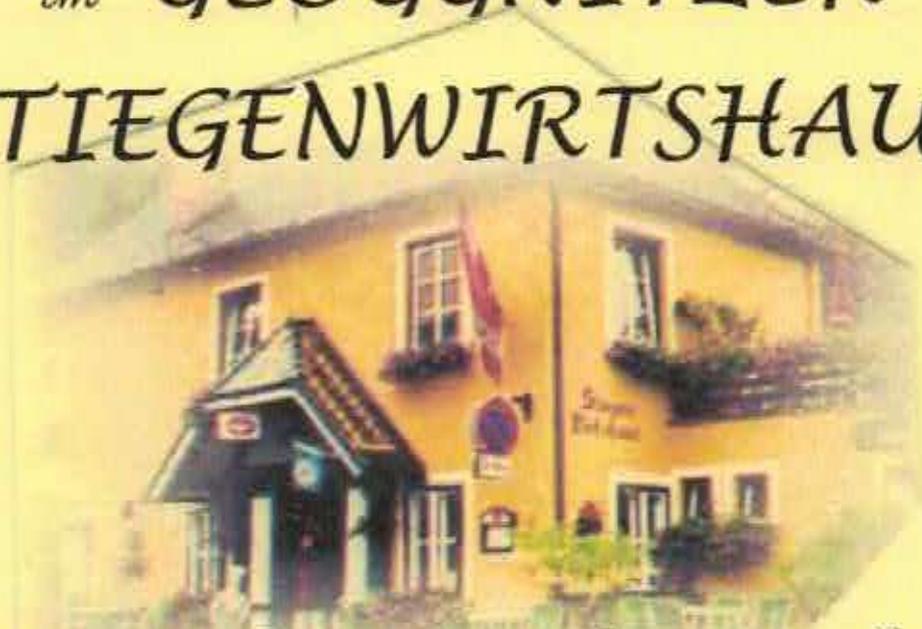




KARIN AIGNER & STIEGENWIRTSHAUS



HERZLICH WILLKOMMEN *im* GLOGGNITZER STIEGENWIRTSHAUS



Wir sind gerne für Sie da:

DIENSTAG-SAMSTAG von 9h - 22h

FEIERTAG von 9h - 13h

Dienstag bis Samstag... ganztägig WARMER KÜCHE!
Feiertag Warme Küche nur nach Vorbestellung!

**SONNTAG + MONTAG ist
RUHETAG!!!**



Kleine Hauschronik

Das Haus wurde im 17. Jahrhundert von den damaligen „Schlossherren zu Gloggnitz“ als Pferdestall errichtet und später in eine Huf- und Wagenschmiede umfunktioniert. Nach mündlichen Überlieferungen ist das Gebäude seit Mitte des 19. Jahrhunderts das „KLEINSTE GASTHAUS“ der Stadt Gloggnitz!

Während des 2. Weltkrieges betrieb die Familie Kanovsky das Gasthaus, ab den 1950er Jahren war es die Familie Anna und Hugo Haider. Von 1978 bis 2006 führten Hermine und Franz Hackl das Gasthaus. 2006 ging das Gasthaus in meinen Besitz über und seither freue ich mich über dieses 400 Jahre alte Kleinod und meine Gäste!

Im STIEGENWIRTSCHAUS wird SELBST+ FRISCH GEKOCHT:

Sie können wählen zwischen
Hausmannskost,
Jausen - Spezialitäten
sowie Hausschmankerln
und einer großen Auswahl an Getränken!

Sollten Sie einen kulinarischen Sonderwunsch haben
oder nur ganz besondere Speisen essen dürfen,
koche ich auch gerne speziell für Sie!

Ich hoffe, dass Sie sich bei mir wohlfühlen und ich Sie
bald wieder bei mir begrüßen darf!

Ihre Karin Aigner



Ich wünsche GUTEN APPETIT!

SUPPEN

Leberknödelsuppe	2,70
Frittatensuppe	2,60
Nudelsuppe	2,60
Crèmesuppen (nach Saison)	3,00

JAUSENSPEZIALITÄTEN

Brettjause		4,90
Saure Extrawurst		4,00
Saure Blunze		4,00
Blunze garniert		4,00
Appetit - Brot		2,80
Speckbrot		2,40
Schmalzbrot		2,00
Bratfettenbrot		2,00
Semmel oder Brot		0,80
Kernöl pro Portion		0,60



HAUSSCHMANKERL

„Schunkenfleck“ nach 100-jährigem Rezept aus Aue 7,50
 Geselchtes in Palatschinkenteig
 Serviert mit Petersilerdäpfel & grünem Salat

„Scheibtruchn voll“ 10,80
 Paniert+ Gebackenes oder Gebratenes
 Serviert mit Pommes, Knoblauchsauce und Salatgarnitur



„Galgen“ 26,50
 Für 1 oder 2 Personen

„Pute in Kartoffelkruste“ nach Geheimrezept 10,90
 Serviert mit Petersilerdäpfel & Salat

„Pute gebacken“ 8,90
 Serviert mit Salat



„Pute natur“ 8,90
 Serviert mit Reis

„Salatplatte mit Putenstreifen“ 8,50
 gebacken oder gebraten

FISCH



Seelachs gebacken 9,80
 Serviert mit Petersilerdäpfel & Salat

Seelachs im Bierteig 9,80
 Serviert mit Salat



HAUSMANNSKOST



Rindsgulasch groß	7,50
Beuschl oder Fleck mit Knödel	7,50
Leber - geröstet oder gebacken mit Erdäpfel	7,90
Nierndl mit Hirn oder mit Ei	7,90
Panierte Blunzn Serviert mit Petersilerdäpfel & Knoblauchsauce	7,90
Schweinsbraten mit Kraut und Knödel	8,50
Wiener Schnitzel mit Salat	8,90
Surschnitzel mit Salat	8,90
Cordon Bleu mit Salat	9,60
Grillkotelett Serviert mit Pommes, Salat, Spiegelei & Knoblauchsauce	9,60



JEDEN DIENSTAG

XXL - Schnitzel oder

XXL - Gordon Bleu

mit Salat € 8,00



PFANDL - GERICHTE



<i>Linsen mit Speck & Knödel</i>	6,80
<i>Blunzngröstl mit Erdäpfel und Kraut</i>	7,90
<i>Geröstete Knödel mit Ei und Salat</i>	6,80
<i>Schinken - Käse - Spätzle mit Salat</i>	8,50
<i>„Schweinderl im Reinderl“ (Bauernschmaus) Schweinsbraten, Kümmelbraten, Knödel & steir. Speckkraut</i>	10,50
<i>Schweinslungenbraten Serviert in Pfeffersauce mit Kroketten & Preiselbeeren</i>	10,80
<i>Gloggnitzer Pfandl Kotelett mit Schinken und Käse gefüllt; Serviert in Schwammerlsauce & mit Petersilerdäpfel</i>	10,80

VEGETARISCHES



<i>Käse - Spatzen</i>	8,50
<i>Rotkrautlaibchen Serviert auf Käsesauce & mit Petersilerdäpfel</i>	8,20
<i>Bärlauchlaibchen (nur in der Saison) Serviert auf Käsesauce & mit Petersilerdäpfel</i>	8,20



BEILAGEN

Salat



2,80

Erdäpfel gebraten, mit Petersilie oder Pommes

2,80

Reis

2,80

Knödel



2,80

HAUSGEMACHTE MEHLSPESIEN



2,60

Bitte fragen Sie nach, was es heute Köstliches gibt ☺!

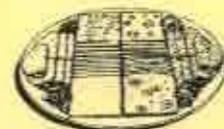
SIE MÖCHTEN FEIERN???

Gerne können Sie mein Lokal für
Ihre persönliche Feier



mit max. 30 Personen reservieren!

Ich freue mich, Ihnen zu diesem
Anlass ein kaltes oder warmes Buffet
nach Ihren Wünschen anzubieten!





GETRÄNKE

ALKOHOLFREIES

$\frac{1}{4}$ l	Soda oder Mineral		1,20
$\frac{1}{4}$ l	Soda - Zitrone		1,40
$\frac{1}{4}$ l	Almdudler / Cola		2,10
$\frac{1}{4}$ l	Almdudler / Cola gespritzt		1,60
$\frac{1}{4}$ l	Apfelsaft / Orangensaft		2,10
$\frac{1}{4}$ l	Apfelsaft / Orangensaft gespritzt	1,60	
0,33 l	Frucade / Eistee		2,30
0,2 l	Pago		2,30
$\frac{1}{2}$ l	Almdudler / Cola gespritzt		3,20
$\frac{1}{2}$ l	Apfelsaft / Orangensaft gespritzt		3,20
$\frac{1}{2}$ l	Frucade gespritzt		2,80
0,33 l	Pago gespritzt		2,60
$\frac{1}{2}$ l	Pago gespritzt		3,20
$\frac{1}{2}$ l	Gösser alkoholfrei		3,20

DURSTLÖSCHER

$\frac{1}{2}$ l	$\frac{1}{8}$ Wein + $\frac{3}{8}$ Soda		2,50
$\frac{1}{2}$ l	$\frac{1}{8}$ Wein + $\frac{3}{8}$ Almdudler		3,70
$\frac{1}{2}$ l	$\frac{1}{4}$ Almdudler + $\frac{1}{8}$ Wein + $\frac{1}{8}$ Soda		3,20

**LONGDRINKS** *pro Glas*

Bacardi - Cola	2,40
Wodka - Orange	2,40
Malibu - Orange	2,40
Whisky - Cola	2,40
Cola - Rum	2,40
Jacky (Weinbrand - Cola)	2,40

**WARME GETRÄNKE**

Kleiner Brauner	1,80
Großer Brauner	2,60
Verlängerter / Melange	2,30
Hauskaffee	2,60
Cappuccino	2,60
Heiße Schokolade mit Schlagobers	2,40
Tee (Früchte, Kamille, Pfefferminz, Hagebutte)	1,70
Tee mit Zitrone oder Milch	1,80
Tee mit Rum	2,40
Tee mit Schnaps	2,80
Glühwein rot oder weiß (1/4 l)	3,00
Heiße Zitronenlimonade	1,60





BIER

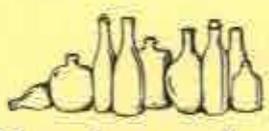
1 Krügerl / 1 Flasche = 0,5 l; 1 Seidl = 0,33l; 1 Pfiff = 0,2l

1 Krügerl	Puntigamer		3,00
1 Krügerl	Dunkles Bier		3,10
1 Seidl	Puntigamer		2,80
1 Pfiff	Puntigamer		1,80
1 Krügerl	Schnitt (helles & dunkles Bier)		3,20
1 Krügerl	Radler (Bier mit Limo)		3,20
1 Seidl	Radler (Bier mit Limo)		2,90
1 Flasche	Puntigamer		2,90
1 Flasche	Dunkles Bier		3,10

WEIN

¼ l	Veltliner		2,60
1/8 l	Veltliner		1,30
1/8 l	Zweigelt		1,30
¼ l	Wein gespritzt		1,70
¼ l	Tiroler (Wein mit Almdudler)		2,10
¼ l	Cruyff (Wein mit Cola)		2,10

Verdauungs - Schnapsertl & Liköre

2 cl	Jägermeister		2,40
2 cl	Whisky / Weinbrand		2,40
2 cl	Slibowitz / Obstler / Marillenbrand		2,40
2 cl	Rotweinlikör / Nusslikör / Zirbenlikör		2,40