

GETRÄNKE, SPEISEN und mehr



STELZENHEURIGER

Familie HERBERT & BIRGIT SCHAGL

Hauptstrasse 26, 2751 HÖLLES, 02628/62923



Stelzenheuriger Schagl



stelzen_heuriger_schagl



www.schagl.at

WEISSWEIN

1/4l Gemischter Satz Weiß € 3,20

Der ehrliche, typische Wein unserer Ortschaft
knackiger Weißwein der zu einem deftigen Essen passt !

1/8l Chardonnay 25, Thermenregion DAC € 2,50

würziger, feiner Weißwein

AB HOF: 0,75L Bouteille € 7,50



1/8l „3-Klang“ Weißburgunder 25 € 2,80

Thermenregion DAC

3 WINZER - 1 Gedanke - 1 Ort - 1 WEIN

Gemeinschaftsprojekt der Hölleser Winzer

Gold bei der Prämierungsweinkost Thermenregion 2026

AB HOF: 0,75L Bouteille € 8,20



1/8l „Lehmbühel“ 25 € 2,50

Milder, wuchtiger Weißwein, von der Riede Lehmbühel
(GV/MUSCARIS/CH)

AB HOF: 0,75L Bouteille € 7,00

1/8l Sauvignon Blanc 26 € 2,30

duftiger Weißwein, mit knackigern Säurerückgrat, trocken
(Faßprobe, staubiger)



1/8l Chardonnay 26 € 2,30

Ausgewogene Säure, reife Birne in der Nase
(Faßprobe, staubiger)



ROTWEIN

1/4l Gemischter Satz Rot € 3,20
Harmonischer, komplexer Rotwein

1/8l Blauer Zweigelt € 2,20
Rubinrot mit schwarzen Kern, sehr würzig, typische Zweigelt Nase
AB HOF: 0,75L Bouteille € 6,00

1/8l **DIABOLO** € 2,50
Cuveé aus der Zweigelt und Portugieser - Traube, bereits
im Weingarten extrem Mengen reduziert (grüne Lese),
im Glas ausgeprägte Kirchenfenster. Weiche Tannine.
Sehr reifer Rotwein. (12 Monate im Holzfass gereift)
AB HOF: 0,75L Bouteille € 7,50

1/8l Rose 25 € 2,20
kräftige Zwiebelschalenfarbe, blumig, trocken



**Gerne, können
Sie unseren Wein
oder Frizzante
auch mit nach Hause
nehmen !**

AB HOF, dann geht
der Spaß
zu Hause weiter ;-)



GETRÄNKE

alkoholisch

1/4l G'spritzer Wein € 2,30

1/4l Kaiserspritze (mit Holundersirup verfeinert) € 2,50

1/4l Aperol-Spritze € 4,00

Wir machen den Aperol mit unserem „White Kiss“ Frizzante

1/2l Bier (Stiegl Flasche) € 3,80

2cl Rotweinkör, Himbeer-, Marillen-,
Birnen- oder Haselnußschnaps € 2,50

2cl Walnuss-Schnaps (angesetzt, hausgemacht) € 2,50

0,0 Promille

1/2l Bier alkoholfrei (Gösser Naturgold) € 3,80

Sparkling Zero € 2,80

ein Glas alkoholfreier Henkel Sekt

alkoholfrei

1/4l Traubensaft € 3,20

Weißer naturtrüber alkoholfreier Saft

1/4l G'spritze Traubensaft € 2,30

1/4l G'spritze Holundersaft € 1,50

Soda verfeinert mit hausgemachten Holunderblütensirup

0,33l Almdudler € 3,00

0,33l Frucade € 3,00



GETRÄNKE

der Herbst kommt....

1/2l hausgemachte

„Orange-Ingwer-Holunder“ Limonade € 5,20

Unsere hausgemachte Limonade machen wir für Sie aus dem Saft von Orangen, frischen Ingwerknollen, selbst angesetzten Holunderblütensirup und Vanille

1/2l hausgemachte „Minzonade“ Limonade

€ 4,60

Unsere hausgemachte Limonade machen wir für Sie aus, selbst angesetzten Holunderblütensirup, Minze, Limetten und Soda

1/4l Herbstlicher Aperol

€ 4,50

Weißer Frizzante, verfeinert mit Apfelsaft, Aperol und Rosmarien aus dem eigenem Garten, sehr lecker, sehr herbstlich :-)

Ein Glas, Frizzante "White Kiss"

€ 2,80

Wasser

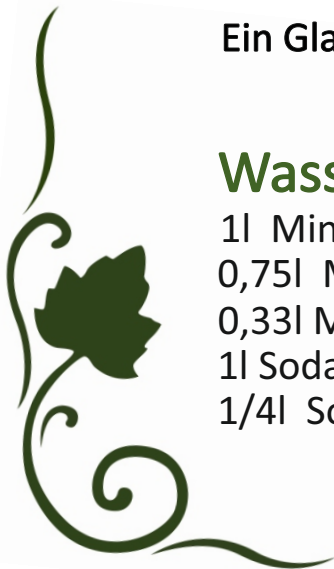
1l Mineralwasser Vöslauer prickelnd € 4,20

0,75l Mineralwasser Vöslauer still € 3,20

0,33l Mineral Vöslauer (still oder prickelnd) € 2,50

1l Sodawasser € 3,60

1/4l Sodawasser € 0,90

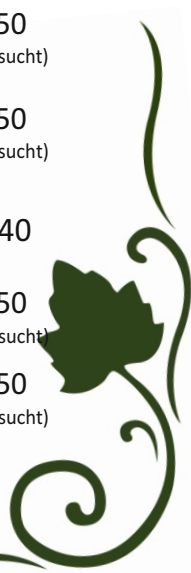


Jeden Tag was anderes

(Tagesgerichte, so lange der Vorrat reicht)

15.10. Donnerstag:	Ausgelöstes Backhuhn mit Kartoffelvogerl-Salat	€ 13,40
16.10. Freitag:	Gebackener Karpfen vom Gut Dornau mit Kartoffelvogerl-Salat	€ 16,40
17.10. Samstag:	Gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfelkren, Röstkartoffel	€ 16,40
18.10. Sonntag:	Gebackenes Hirschschnitzel in Kürbispanade mit gemischten Salat, Pfirsich und Preiselbeeren	€ 17,40
22.10. Donnerstag:	Ausgelöstes Backhuhn mit Kartoffelvogerl-Salat	€ 13,40
23.10. Freitag:	Wels Natur vom Gut Dornau mit Petersilienkartoffel	€ 14,80
24.10. Samstag:	gebratene Gänsekeule mit Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeerpfirsich (um Vorbestellung wird ersucht)	€ 26,50
25.10. Sonntag:	gebratene Gänsekeule mit Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeerpfirsich (um Vorbestellung wird ersucht)	€ 26,50
26.10. Montag:	gebratene Gänsekeule mit Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeerpfirsich (um Vorbestellung wird ersucht)	€ 26,50
30.10. Freitag:	Gebackener Karpfen vom Gut Dornau mit Kartoffelvogerl-Salat	€ 16,40
31.10. Samstag:	gebratene Gänsekeule mit Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeerpfirsich (um Vorbestellung wird ersucht)	€ 26,50
1.11. Sonntag:	gebratene Gänsekeule mit Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeerpfirsich (um Vorbestellung wird ersucht)	€ 26,50

Sie sind satt, aber von unseren Köstlichkeiten ist noch etwas übrig?
Kein Problem! Gerne geben wir Ihnen was zum mit nach Hause nehmen.
Aus Gründen der Nachhaltigkeit verwenden wir hierfür Mehrwegboxen und Papiersackerl. Dafür berechnen wir lediglich 0,40 € pro Stück (Box oder Sackerl).





Alles zu seiner Zeit

(Saisonale Gerichte)

Kürbiscreme Suppe € 3,80

„Gansl“ - Suppe (Ab Samstag 24.10.) € 4,60

optimal als Vorspeise:

Beef Tartare € 12,50

feines Rindfleisch mit Butter und Toast

Hausgemachter Wildschinken € 11,90

Wildschinken (hausgemacht), mit eingelegtem Kürbis,
Preiselbeeren, Kürbisaufstrich und Butter

Butterbrot mit Wildschinken € 4,90

Hirschragout € 16,80

mit Serviettenknödel, Pfirsich und Preiselbeeren

Kürbisknödel mit Parmesan € 10,50 

Nußbutter und Rotkraut

Gebackener Kürbis € 8,90 

mit Petersilienkartoffel und Sauce Tatar

Zwetschkenkuchen € 3,40

Hausgemachter Zwetschkenkuchen, warm serviert

Maronimousse € 5,20

Im Glas serviert, mit feiner Himbeersauce

Maroni-Schnitte € 5,20



UNSERE STELZEN



Unsere Spezialität:

Knusprige Stelzen

per Kilo € 15,50

Hintere Schweinehaxen, g'schmackig g'surt,
und knusprig gebraten, Vorbestellung erforderlich !
Eine Stelze reicht ca. für 2-3 Personen.

Beilagen:

Eine Portion Serviettenknödel

€ 2,50



Eine Portion Sauerkraut

€ 2,20

Eine Portion Pommes Frites

€ 3,40



Kartoffelsalat

€ 3,40



Krautsalat

€ 3,40



Bohnenmaissalat

€ 3,40



Gurkensalat

€ 3,40



Gemischter Salat

€ 3,40



Scheibe Brot

€ 1,00

Kornspitz, Käsestangerl

€ 2,30

Wachhauer, Salzstangerl

€ 2,30

Eine Portion Pfefferoni oder Gurkerl

€ 1,20

1 Ei

€ 1,20

Eine Portion Kren oder Senf oder Ketchup

€ 0,80



KLASSIKER

„Jause vom Brett“

Unsere Brettljause, vom hausgemachten Geselchten bis zur Blunz´n alles drauf ! Inklusive das Stamperl zum Verdauen.

€ 7,30

Kaltes geselchtes Ripperl

mit frischen Steirer-Kren

€ 7,50

Käseplatte

Verschieden Käsesorten (Schnitt- und Weichkäse)
fein garniert mit hausgemachter Paprika-Chilli Marmelade

€ 7,30



Für den kleinen Hunger

Blunzenweckerl

Warme Blutwurst mit Kraut im Wachhauer Weckerl

€ 5,50

Herbstbrot

Garniertes Brot mit Bratenfett, kalten Schweinebraten Gurkerl und Kren

€ 4,00

Heurigenstangerl

gefüllt mit Schinken, Aufstrich, Ei, Kren und Gurkerl

€ 6,20

Salzstangerltoast

Salzstangerl, getoastet, gefüllt mit Emmentaler

€ 4,80

garniertes Fleischbrot mit Käse

€ 4,20

Leberaufstrichbrot

€ 2,70

Eiaufstrichbrot

€ 2,70

Bratenfettbrot

€ 2,70

Kürbisaufstrichbrot

€ 2,70



WARMESPEISEN

Warmer Kümmelbraten € 9,80

gebratener Schweinebauch, gesurt, mit Sauerkraut und Serviettenknödel

Warmer Schweinsbraten € 9,80

saftiger Schopfbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel

Gebackenes Surschnitzel € 12,40

mit Preiselbeeren, Zitrone und gemischten Salat

Gebackenes Hühnerschnitzel € 13,50

mit Preiselbeeren, Zitrone und gemischten Salat

HEURIGEN Burger € 12,80

feines Rindfleisch im Wachhauer-Laberl

Cheddar Käse Speck, Cocktail Sauce mit Pommes Frites

Veganer Heurigen-Burger € 12,80

Veganes Patty im Wachhauer-Laberl,

Veganer Cheddar Käse mit Pommes Frites



Hausgemachte gegrillte Hauswürstel € 6,00

mit Kren

Hausgemachte geselchte Hauswürstel € 7,20

mit Sauerkraut

Hausgemachte geselchtes Ripperl € 9,80

mit Sauerkraut und Serviettenknödel

Blunz'ngröstl € 8,30

hausgemachte Blunze mit Kartoffeln und Sauerkraut

Bauerntoast € 7,90

Schwarzbrottoast mit Geselchten, Emmentaler,

Zwiebel, Pfefferoni, Spiegelei und Salatgarnitur



HAUSGEMACHTE MEHLSPEISE

Weil die Diät immer erst morgen beginnt...

Malakoffnockerl € 5,10

Eierlikörmousse € 5,10
mit hausgemachter Erdbeersauce

Milchrahmstrudel € 5,10
mit Vanillesauce und Rosinen

Milchrahmstrudel € 5,10
mit Vanillesauce ohne Rosinen

Grammelradl € 1,50

Schaumrolle € 2,00

Kardinalschnitte € 4,50

saisonale Dessert...

Zwetschkenkuchen € 3,40
Hausgemachter Zwetschkenkuchen, warm serviert

Maronimousse € 5,20
Im Glas serviert, mit feiner Himbeersauce

Maroni-Schnitte € 5,20



Bei selbst mitgebrachte Mehlspeisen erlauben wir uns 1 Euro Nachspeisengedeck zu berechnen. Da unser Kühllager in der Regel gut gefüllt für unsere Gäste ist, können wir leider keine selbst mitgebrachten Mehlspeisen in unserer Kühlung aufbewahren.



KAFFEE dazu ?

kleiner Espresso € 2,80

kleiner Brauner € 2,80

Espresso mit einem Schuss Milch verfeinert

Verlängerter € 3,40

Espresso mit Extraportion Wasser verlängert

Verlängerter braun € 3,40

Espresso mit Milch verlängert

Großer Espresso € 3,90

Doppelter intensiver Espresso

Großer Brauner € 3,90

Doppelter Espresso mit einem Schuss Milch vollendet

Melange € 3,70

Espresso mit Milch und Milchschaum

Latte Macchiato € 4,50

Milch, Espresso und viel Milchschaum, geschichtet

Tee / Kakao

Schwarztee / Früchtetee /

Kräutertee

jeweils € 3,20

im Thermoglas serviert

Kakao € 4,10

Die süße Versuchung,
mit frischer Milch cremig angerührt



TERMINE 2027

Verpassen Sie keinen Heurigen mehr vom Stelzenheurigen Schagl!

Melden Sie sich jetzt für unseren **WhatsApp Newsletter** an – es ist ganz einfach:

1. Fügen Sie unsere Nummer 0676 83 177 864 als
"Stelzenheuriger Schagl" zu Ihren Handy-Kontakten hinzu.
(Oder einfach scannen, vCard =>)

Unser Kontakt (vCard)



einfach scannen

2. Senden Sie uns anschließend eine WhatsApp mit
"Bitte Newsletter" und ihren Namen.

Schon sind Sie dabei und immer top aktuell über unsere Öffnungszeiten informiert!
Wenn Sie den Service nicht mehr nutzen möchten, entfernen Sie uns
einfach aus Ihren Kontakten.

1.1. bis 6.1. (1.1. Neujahrsbuffet)

18.2. bis 21.2. und 25.2. bis 28.2.

8.4. bis 11.4. und 15.4. bis 18.4. und 22.4. bis 25.4.

3.6. bis 6.6. und 10.6. bis 13.6. und 17.6. bis 20.6.

29.7. bis 1.8. und 5.8. bis 8.8.

14.10. bis 17.10. und 22.10. bis 26.10. und 29.10. bis 1.11.

Gutscheine, für gemütliche Stunden bei unserem Heurigen, sind immer erhältlich
(auch im online shop, print@home).

Online bei uns kaufen: www.schagl.at/shop

Find uns im Facebook: Stelzenheuriger Schagl

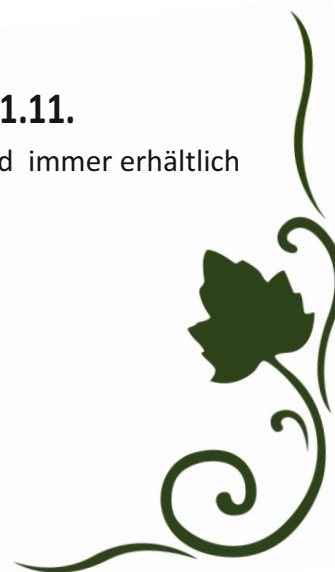
Folg uns auf Instagram: stelzen_heuriger_schagl

Find uns im WEB: www.schagl.at

Bewerte uns auf Google: *****
=> Stelzenheuriger Schagl, DANKE !



Google



Einfach gut ins neue Jahr starten ! NEUJAHRSBUFFET

Freitag 1.1.2027 (Neujahr)
zu Mittag

Von 11:30 bis 15:00
Warmes Buffet mit Suppe,
diversen Hauptspeisen,
inkl. diverse Nachspeisen
vom Buffet und ein Glas Frizzante
zum gut ins neue Jahr zu starten.

36,00 Euro / Person, Reservierung erforderlich.
(Kinder 0-3Jahre gratis, bis 12Jahre 50%)

Um zeitgerechte Reservierung
unter 0676 / 83 177 864 oder 02628 62923
wird ersucht



Gute Qualität, gibt ein gutes Gefühl

Unsere regionalen Lieferanten:

Schweinehälften, Stelzen, Rindfleisch(Bio): Landfleischerei Sunk, Enzesfeld
AMA-LUKULLUS Award 2025: „bestes Fleischer Fachgeschäft des Landes“ 2. Platz von Österreich !
Wir verarbeiten ausschließlich Schweine/Rindfleisch aus Österreich.

Brot und Gebäck: Bäckerei Dworzak, Hirtenberg

Eier, Geflügel: Geflügel - Wurzer, Felixdorf

Gemüse, Kartoffel: Irene´s Bauernladen, Leobersdorf

Fisch: Gut Dornau, Leobersdorf

Fritterfett, Reinigungsmittel: Firma Schroll, Sollenau

Christbäume: Christbaum Bauer, Ramplach, direkt ab Hof

Getränke: ESL Getränke (AF, Mineral, etc.), Enzesfeld

Kaffee, Tee, Kakao, Kaffeemaschine: SCHÄRF „the Art of coffee“, Wr. Neustadt
Ausschließlich feinste Kaffeebohnen die in Wr. Neustadt geröstet wurden!

Wein, Traubensaft, Frizzante, Likör, diverse Sirupe etc: Machen wir selbst :-)
aus unseren Trauben, Früchten und Blüten aus Matzendorf-Hölles

Allergene

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf
Nachfrage gerne bei unseren ServicemitarbeiterInnen.



Herzensache, Regionalität und Nachhaltigkeit

Regionalität und Nachhaltigkeit sind für uns mehr als nur Schlagworte. Sie sind seit jeher eine tief verwurzelte Philosophie und gelebte Überzeugung. Da wir eng mit der Natur verbunden sind, nehmen wir negative Veränderungen wahr und setzen uns aktiv für eine positive Entwicklung ein, indem wir unseren CO2-Fußabdruck so gering wie möglich halten.

Lieferanten:

Unsere Lieferanten sind regional, mit kurzen Anfahrtswegen, wir kennen Sie persönlich und arbeiten seit Jahrzehnten mit Ihnen zusammen. Wir achten auf die Qualität der Produkte. Denn wenn schon Fleisch, dann auch wirklich Gutes, wo wir wissen wo es herkommt.

Sonnenstrom:

Unsere Photovoltaik-Anlage (15,5 kWp) erzeugt jährlich genug Strom, um bis zu drei Einfamilienhäuser zu versorgen. So sparen wir der Umwelt jedes Jahr bis zu 10 Tonnen CO₂. Dieser Sonnenstrom treibt nicht nur unsere Stelzenöfen an, sondern lädt auch unsere E-Autos und unser E-Lastendreirad. Damit legen wir jährlich bis zu 30.000 rein elektrische Kilometer zurück, wenn wir unsere Lieferanten, Kunden und Weingärten besuchen.

Wasser:

Wasser ist ein kostbares Gut! Daher sammeln wir unser Regenwasser und speichern 10.000 Liter in unserer Zisterne. Dieses wertvolle Nass nutzen wir, um unsere Pflanzen und Blumen zu bewässern oder den notwendigen Pflanzenschutz in unseren Weingärten durchzuführen. So geben wir das Wasser der Natur wieder zurück

Wald:

Unser Wald sammelt und speichert CO₂ ohne technische Hilfsmittel. Wir entnehmen unseren Wäldern das Brennholz für unseren Betrieb mit positiver Bilanz d.h. es wächst mehr zu als wir entnehmen. Damit erwärmen wir unsere Räume für unsere Gäste völlig CO₂ neutral.

Luft:

Frische Luft ist wichtig für das Wohlbefinden oder auch für ein gutes Raumklima. Unsere Lüftungsanlagen (Küche, Lokal) tauschen die Luft bis zu 10x in der Stunde aus, ohne dass Sie es merken. Die Abwärme gewinnen wir bis zu 90% mittels Kreuzstromwärmetauschern zurück und erwärmen damit die frische Zuluft. Zusätzlich haben wir eine sehr effiziente Luft/Luft – Wärmepumpe installiert die unseren Restwärmebedarf, der Lüftung, deckt und im Sommer mittels Sonnenstrom unser Lokal auf angenehme Temperaturen kühlt.

Kreislauf:

Für uns ist es klar, dass unsere Flaschen aus Glas sind und wieder befüllt werden. Lediglich Kartonverpackungen werden für unsere Flaschen verwendet. Unseren Biomüll, Grünschnitt und Trester kompostieren wir und bringen unseren Kompost wieder in unsere Weingärten aus.



Herbert + Birgit
Weil es uns wichtig ist