GETRÄNKE, SPEISEN und mehr

WEINBAU FAMILIE
SCHAGL
HERBERT & BIRGIT

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 € 3,00
Der ehrliche, typische Wein unserer Ortschaft
knackiger Weißwein der zu einem deftigen Essen passt !

1/8l Weißburgunder DAC € 2,30
Sehr geschmeidiger Weißwein, angenehm zu trinken
AB HOF: 0,75L Bouteille € 7,40

THERMEN REGION DAC
world famous wine

1/8l Chardonnay DAC € 2,30
würziger, feiner Weißwein
AB HOF: 0,75L Bouteille € 7,40

THERMEN REGION DAC
world famous wine

1/8l Grüner Veltliner € 2,00
Trockener, schlanker Weißwein, Zitrusfrucht im Abgang
AB HOF: 0,75L Bouteille € 6,00

1/8l Sauvignon Blanc € 2,00
duftiger Weißwein, mit feinem Säurerückgrat,

ROTWEIN

1/4l Gemischter Satz Rot € 3,00
Harmonischer, komplexer Rotwein

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

1/8l DIAVOLO € 2,30
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 € 7,00

1/8l Rose € 2,00

Gerne, können Sie unseren Frizzante auch mit nach Hause nehmen !
AB HOF, dann geht der Spaß zu Hause weiter ;-)

GETRÄNKE

alkoholisch

1/4l G´spritzer Wein	€ 2,20
1/4l Kaiserspritzer (mit Holundersirup verfeinert)	€ 2,50
1/4l Aperol-Spritzer	€ 3,70
Wir machen den Aperol mit unserem „White Kiss" Frizzante	
1/2l Bier (Stiegl aus der Flasche)	€ 3,40
2cl Rotweinlikör, Himbeer-, Marillen-, Birnen- oder Haselnußschnaps	€ 2,20
2cl Walnuss-Schnaps (angesetzt, hausgemacht)	€ 2,50

alkoholfrei

1/4l Traubensaft	€ 3,00
1/4l Apfelsaft (naturtrüb, Mohr-Sederl)	€ 3,00
1/4l G´spritzer Traubensaft	€ 2,20
1/4l G´spritzer Apfelsaft	€ 2,20
1/4l G´spritzer Holundersaft	€ 1,50
Soda verfeinert mit hausgemachten Holunderblütensirup	
0,35l Almdudler	€ 2,80
0,35l Frucade	€ 2,80

Kaffee:

Melange mit Milchschaum	€ 3,00
Kaffee mit Milch (braun)	€ 2,70
Kaffee Schwarz	€ 2,30
Latte Macchiato (großer Milchkaffee)	€ 4,00
Früchtetee oder Schwarztee	€ 3,00

GETRÄNKE

der Sommer 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 Erdbeer-Aperol € 4,00
Unser Frizzante „White Kiss", mit Erdbeeren, Aperol, Holundersirup und frischer Minze aus dem eigenem Garten, sehr, sehr lecker

1/4l Hugo € 4,00
Unser „White Kiss" mit Minze aus dem eigenen Garten, selbstgemachten Holundersirup und ganz viel summer feeling ;-)

Ein Glas, Frizzante "White Kiss" € 2,80
AB HOF: 0,75l Flasche € 8,00

Ein Glas, Frizzante "Pink Kiss" € 2,80
AB HOF: 0,75l Flasche € 8,00

Wasser

1l Mineralwasser Vöslauer prickelnd	€ 3,80
0,75l Mineralwasser Vöslauer still	€ 3,00
0,33l Mineral Vöslauer (still oder prickelnd)	€ 2,20
1l Sodawasser	€ 3,20
1/4l Sodawasser	€ 0,80

Jeden Tag was anderes

(Tagesgerichte, so lange der Vorrat reicht)

29.5. Donnerstag:	**Gekochter Tafelspitz** mit Schnittlauchsauce, Apfelkren, Röstkartoffel	€ 15,40
30.5. Freitag:	**Gebackener Karpfen vom Gut Dornau** mit Kartoffelvogerl-Salat	€ 15,90
31.5. Samstag:	**Bauerncordon Bleu** gefüllt mit Geselchten, Käse, Pefferoni und Zwiebel mit gemischter Salat	€ 13,50
1.6. Sonntag:	**Gekochter Tafelspitz** mit Schnittlauchsauce, Apfelkren, Röstkartoffel	€ 15,40
5.6. Donnerstag:	**Ausgelöstes Backhuhn** mit Kartoffelvogerlsalat	€ 12,40
6.6. Freitag:	**Wels Natur vom Gut Dornau** mit Petersilienkartoffel	€ 13,80
7.6. Samstag:	**Letscho Filetspieß** mit Pommes	€ 13,50
8.6. Pfingst-Sonntag:	**Gekochter Tafelspitz** mit Schnittlauchsauce, Apfelkren, Röstkartoffel	€ 15,40
9.6. Pfingst-Montag:	**Gekochter Tafelspitz** mit Schnittlauchsauce, Apfelkren, Röstkartoffel	€ 15,40
12.6. Donnerstag:	**Ausgelöstes Backhuhn** mit Kartoffelvogerlsalat	€ 12,40
13.6. Freitag:	**Gebackener Karpfen vom Gut Dornau** mit Kartoffelvogerl-Salat	€ 15,90
14.6. Samstag:	**Zwiebelrostbraten** mit Bratkartoffel	€ 16,50
15.6. Sonntag:	**Gekochter Tafelspitz** mit Schnittlauchsauce, Apfelkren, Röstkartoffel	€ 15,40

Für Verpackungsmaterialien erlauben wir uns wie folgt zu verrechnen:
Papier - Sackerl 40 Cent, Isolierbox 40Cent

Alles zu seiner Zeit

(Saisonale Gerichte)

Frittaten Suppe — € 3,40

Sommerteller — € 10,50
Hausgemachter Gewürzschinken, Aufstrich,
Rucola, Mozzarella, Tomaten und Anti-Pasti

Beef Tartare — € 12,50
feines Rindfleisch mit Butter und Toast

Bärlauch - Strudel — € 9,50 VEGETARISCH
gefüllt mit Bärlauch, Kartoffel und Feta, mit Kräutersauce

„Sommer" Salzstangerl getoastet — € 6,50 VEGETARISCH
Salzstangerl mit Mozarella, Tomaten,
Basilikum-Pesto, getoastet mit Cocktail Sauce

Spargel - Cordon Bleu — € 14,00
Frischer Spargel in Käse und Schinken gerollt
knusprig gebacken auf knackigen Blattsalat mit Sauce Tartar

Gebackene Hühnerstreifen — € 11,50
auf Blattsalat

Das saisonale Dessert:
Erdbeer Parfait — € 4,90
fruchtiges Halbgefrorenes

Summer - Feeling pur.....
Der Sommertraum — € 4,20
Joghurt-Oberscreme mit selbsgemachter Erdbeersauce

UNSERE STELZEN

Unsere Spezialität:

Knusprige Stelzen

per Kilo € 14,90

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	€ 3,00
Kartoffelsalat	€ 3,00
Krautsalat	€ 3,00
Schwarzwurzelsalat	€ 3,00
Bohnenmaissalat	€ 3,00
Gemischter Salat	€ 3,00
Scheibe Brot	€ 1,00
Kornspitz, Käsestangerl	€ 2,20
Wachhauer, Salzstangerl	€ 2,20
Eine Portion Pfefferoni oder Gurkerl	€ 1,20
1 Ei	€ 1,20
Eine Portion Kren oder Senf oder Ketchup	€ 0,80

WARME SPEISEN

Warmer Kümmelbraten gebratener Schweinebauch, gesurt, mit Sauerkraut und Serviettenknödel	€ 8,80
Warmer Schweinsbraten saftiger Schopfbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel	€ 8,80
Gebackenes Surschnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone und gemischten Salat	€ 11,60
Gebackenes Hühnerschnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone und gemischten Salat	€ 12,50
HEURIGEN Burger feines Rindfleisch im Wachhauer-Laberl Cheddar Käse Speck, Cocktail Sauce mit Pommes Frites	€ 12,00
Veganer Heurigen-Burger Veganes Patty (no meat!) im Wachhauer-Laberl, Veganer Cheddar Käse mit Pommes Frites	€ 12,00 VEGAN
Hausgemachte gegrillte Hauswürstel mit Kren	€ 5,20
Hausgemachte geselchte Hauswürstel mit Sauerkraut	€ 6,60
Hausgemachte geselchtes Ripperl mit Sauerkraut und Serviettenknödel	€ 8,80
Blunz´ngröstl hausgemachte Blunze mit Kartoffeln und Sauerkraut	€ 7,90
Bauerntoast Schwarzbrottoast mit Geselchten, Emmentaler, Zwiebel, Pfefferoni, Spiegelei und Salatgarnitur	€ 7,10

KLASSIKER

„Jause vom Brett“ € 6,80
Unsere Brettljause, vom hausgemachten Geselchten bis zur Blunz´n alles drauf ! Inklusive das Stamperl zum Verdauen.

Saure hausgemachte Presswurst € 5,50
Mit Ei und Tomaten, fein garniert

Saure Extra Wurst € 5,50
Mit Ei und Tomaten, fein garniert

Kaltes geselchtes Ripperl € 5,50
mit frischen Steirer-Kren

Käseplatte € 6,90 VEGETA-RISCH
Verschieden Käsesorten (Schnitt- und Weichkäse)
fein garniert mit hausgemachter Paprika-Chilli Marmelade

Für den kleinen Hunger

Blunzenweckerl € 5,50
Warme Blutwurst mit Kraut im Wachhauer Weckerl

Herbstbrot € 4,00
Garniertes Brot mit Bratenfett, kalten Schweinebraten Gurkerl und Kren

Heurigenstangerl € 5,80
gefüllt mit Schinken, Aufstrich, Ei, Kren und Gurkerl

Salzstangerltoast € 3,80 VEGETA-RISCH
Salzstangerl, getoastet, gefüllt mit Emmentaler

garniertes Fleischbrot mit Käse € 4,00

Leberaufstrichbrot € 2,00

Eiaufstrichbrot € 2,00 VEGETA-RISCH

Bratenfettbrot € 2,00

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISE

Weil die Diät immer erst morgen beginnt...

Malakoffnockerl	€ 4,60
Eierlikörmousse mit hausgemachter Erdbeersauce	€ 4,60
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce und Rosinen	€ 4,60
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce ohne Rosinen	€ 4,60
Grammelradl	€ 1,40
Schaumrolle	€ 1,70

saisonales Dessert...

Das saisonale Dessert:

Erdbeer Parfait fruchtiges Halbgefrorenes	€ 4,90

Summer - Feeling pur.....

Der Sommertraum Joghurt-Oberscreme mit selbsgemachter Erdbeersauce	€ 4,20

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.

TERMINE 2025

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

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

29.5. – 1.6. / 5.6. – 9.6. / 12.6. – 15.6.2025

24.7. – 27.7. / 31.7. – 3.8. / 7.8. – 10.8.2025

16.10. – 19.10. / 23.10. – 26.10. / 30.10. – 2.11.2025
fast immer Donnerstag bis Sonntag :-)

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 !

Gute Qualität, gibt ein gutes Gefühl

Unsere regionalen Lieferanten:

Schweinehälften, Stelzen: Landfleischerei Sunk, Enzesfeld
Wir verarbeiten ausschließlich Schweinefleisch 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

Apfelsaft: Fruchtwelt Mohr-Sederl, direkt ab Hof

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

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. Dnn 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