

GETRÄNKE, SPEISEN und mehr



STELZENHEURIGER

Familie HERBERT & BIRGIT SCHAGL

Hauptstrasse 26, 2751 HÖLLES, 02628/62923



Stelzenheuriger Schagl



stelzen_heuriger_schagl



www.schagl.at

Jeden Tag was anderes

(Tagesgerichte, so lange der Vorrat reicht)

14.4. Donnerstag:	gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffel, Cremespinat und Spiegelei	€ 14,50
15.4. Freitag:	Gebackener Karpfen vom Gut Dornau mit Kartoffelvogerl-Salat	€ 13,30
16.4. Samstag:	Filet Spieß mit Pommes	€ 12,30
17.4. Ostersonntag:	Bärlauch Cordon Bleu Hühnerfilet mit Bärlauch-Käsefüllung und Reis	€ 12,80
18.4. Ostermontag:	Bärlauch Cordon Bleu Hühnerfilet mit Bärlauch-Käsefüllung und Reis	€ 12,80
19.4. Dienstag:	Hausgemachte Grammelknödel mit Sauerkraut	€ 7,20
20.4. Mittwoch:	Krenfleisch mit Salzkartoffel und Wurzelgemüse	€ 7,80
21.4. Donnerstag:	Ausgelöstes Backhuhn mit Kartoffelvogersalat	€ 10,80
22.4. Freitag:	Wels Natur vom Gut Dornau mit Petersilienkartoffel	€ 12,80
23.4. Samstag:	Bauerncordon Bleu gefüllt mit Geselchten, Käse, Pefferonig und Zwiebel mit gemischter Salat	€ 12,40
24.4. Sonntag:	Bärlauch Cordon Bleu Hühnerfilet mit Bärlauch-Käsefüllung und Reis	€ 12,80
28.4. Donnerstag:	Ausgelöstes Backhuhn mit Kartoffelvogersalat	€ 10,80
29.4. Freitag:	Gebackener Karpfen vom Gut Dornau mit Kartoffelvogerl-Salat	€ 13,30
30.4. Samstag:	gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffel, Apfelkren und Schnittlauchsauce	€ 14,50
1.5. Sonntag:	Bärlauch Cordon Bleu Hühnerfilet mit Bärlauch-Käsefüllung und Reis	€ 12,80



UNSERE STELZEN



Unsere Spezialität:

Knusprige Stelzen

per Kilo € 13,50

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

Beilagen:

Eine Portion Serviettenknödel € 1,80

Eine Portion Sauerkraut € 1,80

Eine Portion Pommes Frites € 3,00

Kartoffelsalat € 2,80

Krautsalat € 2,80

Schwarzwurzelsalat € 2,80

Bohnenmaissalat € 2,80

Gemischter Salat € 3,00

Scheibe Brot € 0,70

Wachauer, Reschling, Kornspitz, Salzstangerl € 1,30

Käseweckerl € 1,50

Eine Portion Pfefferoni oder Gurkerl € 1,20

1 Ei € 1,20

Eine Portion Kren oder Senf € 0,40



Alles zu seiner Zeit

(Saisonale Gerichte)

Bärlauchcreme Suppe € 3,40



Frühlingsteller € 8,20

Hausgemachter Schinken, Käse, mit frischen Spargel,
Bärlauchaufstrich, Rucola und Anti-Pasti

Bärlauch - Strudel € 7,20

gefüllt mit Bärlauch, Kartoffel und Feta, mit Kräutersauce

Bärlauchknödel mit Käsefüllung € 8,20

und Bärlauch-Pesto



Spargel - Cordon Bleu € 13,20

Marchfeldspargel in Käse und Schinken gerollt
knusprig gebacken auf knackigen Blattsalat mit Sauce Tartare

Süsse Waffeln € 4,90

mit Vanillieis und Früchten, fein garniert



WARMESPEISEN

Warmer Kümmelbraten € 8,10

gebratener Schweinebauch, gesurt, mit Sauerkraut und Serviettenknödel

Warmer Schweinsbraten € 8,10

saftiger Schopfbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel

Gebackenes Surschnitzel € 9,60

mit Preiselbeeren, Zitrone und gemischten Salat

Gebackenes Hühnerschnitzel € 10,90

mit Preiselbeeren, Zitrone und gemischten Salat

HEURIGEN Burger € 12,00

feines Rindfleisch im Wacherhauer-Laberl

Cheddar Käse Speck, Cocktail Sauce mit Pommes Frites

Hausgemachte gegrillte Hauswürstel € 4,20

mit Kren

Hausgemachte geselchte Hauswürstel € 5,60

mit Sauerkraut

Hausgemachte geselchtes Ripperl € 7,80

mit Sauerkraut und Serviettenknödel

Blunz'ngröstl € 6,50

hausgemachte Blunze mit Kartoffeln und Sauerkraut

Bauerntoast € 6,20

Schwarzbrottoast mit Geselchten, Emmentaler, Zwiebel, Pfefferoni, Spiegelei und Salatgarnitur



KLASSIKER

Holzhackerjause	€ 6,00
Unsere Brettljause, vom hausgemachten Geselchten bis zur Blunz´n alles drauf ! Inklusive das Stamplerl zum Verdauen.	
Saure Extra Wurst	€ 5,50
Mit Ei und Tomaten, fein garniert	
Roastbeef	€ 7,50
Aus der Beiried, mit selbstgemachter Sauce Tartare	
Kaltes geselchtes Ripperl	€ 5,50
mit frischen Steirer-Kren	
Käseplatte	€ 6,90
Verschieden Käsesorten (Schnitt- und Weichkäse) fein garniert mit hausgemachter Paprika-Chilli Marmelade	



Für den kleinen Hunger

Blunzenweckerl	€ 2,90
warme Blunze mit Kraut im Wachhauer	
Kornspitztoast	€ 3,80
Kornspitz getoastet mit Geselchten, Emmentaler Zwiebel und Pfefferoni	
Herbstbrot	€ 3,20
Garniertes Brot mit Bratenfett, kalten Schweinebraten Gurkerl und Kren	
Heurigenstangerl	€ 5,80
gefüllt mit Schinken, Aufstrich, Ei, Kren und Gurkerl	
Salzstangerltoast	€ 2,50
Salzstangerl, getoastet, gefüllt mit Emmentaler	
garniertes Fleischbrot mit Käse	€ 3,20
Leberaufstrichbrot	€ 1,90
Eiaufstrichbrot	€ 1,90
Bratenfettbrot	€ 1,70



HAUSGEMACHTE MEHLSPEISE

Weil die Diät immer erst morgen beginnt...

Milchrahmstrudel € 4,20
mit Vanillesauce
mit oder ohne Rosinen

Malakoffnockerl € 4,20

Eierlikörmousse € 4,20
mit hausgemachter Erdbeersauce

Grammelradl € 1,40

Schaumrolle € 1,70

Bei selbst mitgebrachte Mehlspeisen erlauben wir uns 80Cent Nachspeisengedeck zu berechnen. Da unser Kühlager in der Regel gut gefüllt für unsere Gäste ist, können wir leider keine selbst mitgebrachten Mehlspeisen in unserer Kühlung aufbewahren.

