



HERZLICH WILLKOMMEN

im Café-Restaurant Wartholz

Genießen Sie zeitlose Augenblicke voll Genuss, Ambiente & Kultur bei einer Tasse Kaffee oder einem guten Glaserl Wein. Unsere ganztägig warme Küche erwartet Sie mit traditionellen & saisonalen Kreationen, frisch gekocht mit Zutaten aus dem eigenen Garten sowie regionalen Produkten.

Unsere Ausgangsprodukte beziehen wir von:

Fam. Haselbacher, Schottwien – Fleisch,

Fam. Erlach, Reichenau – Milch,

Fam. Maierhofer, Payerbach – Forellen,

Fam. Lechner, Triestingtal – Bauernhofeis & Bäckerei,

K.u.k Traditionsbäckerei Alber, Payerbach – Mehlspeisen

Konditorei Nöbauer, Reichenau – Gebäck.

UNSERE EMPFEHLUNGEN September 2020

APERITIF

Champagner Arnould Brut 0,1l € 10,50

Wildveilchen-Champagner 0,1l € 13,90

Prosecco Villa Sandi il Fresco 0,1l € 3,80

KAISERLICHES SONNTAGSFRÜHSTÜCK

Beginnen Sie den Tag bei einem genüsslichen Sonntagsfrühstück jeden ersten Sonntag im Monat von 9 – 12 Uhr.

Wir reservieren gern einen Tisch für Sie!

FRÜHSTÜCK von 10-12 Uhr

Schlossfrühstück für zwei € 34,50

Butterbrioche, Gebäckskorb, Butter, Marmelade, Honig, Forelle hausgeräuchert, Käse, Schinken, weiche Freilandeier, Camembert, inkl. 2 Glas Prosecco & 2 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,2l | A, C, D, G, O

Süßes Frühstück € 5,90

Butterbrioche, Butter & Marmelade oder Honig oder Nutella | A, C, G

Genießerfrühstück € 9,40

Käse, Schinken, Butter & Marmelade, Gebäckskorb | A, G

Gartenfrühstück € 10,80

Körndlbrot, Frischkäse-Kräuteraufstrich, Radieschen, Paprika, Gurken & weiches Ei | A, C, G

Steirische Eierspeise € 8,50

3 Freilandeier, mit Gebäck, Kernöl (nach Wahl) | A, C, G

Reichenauer Landfrühstück € 9,60

Bauernbrot, Speck, Zwiebel & 2 Freilandeier, inkl. 1 Glas naturtrüber Apfelsaft 0,25l | A, C

Ham & Eggs | Bacon & Eggs € 7,40

3 Freilandspiegeleier, Schinken, Speck & 1 Stk. Gebäck | A, C

KIRA & KARO frisch gepresster Saft 0,2l € 3,90

Karotte-Apfel / Karotte-Birne

TEESPEZIALITÄTEN serviert mit Kandiszucker € 3,10

Earl Grey Schwarztee mit Bergamotte

Darjeeling Estate Schwarztee aus dem Himalaya

Anastasia Schwarztee mit Bergamotte/Zitrone/Orangenblüten/Limette

Kashmir Tchai Schwarztee mit Gewürzen

English Breakfast Schwarzteemischung aus Ceylon und Assam

Quatre fruits rouges Schwarztee mit Aroma von 4 roten Früchten

Beerenauslese Holler/Aronia/Wein- & Johannisbeere/Hibiskus/Kornblumen

Aqua Rosa Hibiskus/Apfel/rote Früchte/Holler/schwarze Beeren/Brombeerblätter

Chamomile Kamillenblüten

Kamingeflüster Apfel/rote Beete/Hibiskus/Hagebutte

Nussknacker Apfel/Zimt/Ananas/Mango/Papaya/Mandeln/Rote Bete

Be cool Hagebutte/Apfel/Eisenkraut/Pfefferminze/Anissamen/ Süßholz

Ingwer Apfel Apfel/Ingwer/Karottenflocken/rote Beete

Brennesseltee

Rooibos pur / Rooibos grün

Expure Addict Grüntee/Mate/Rooibos/Guarana/Grapefruit

Expure Original Grüntee/Mate/Zitronengras/Hagebutte

Boost Mate/Zimtrinde/Ingwer/Kardamom/Vanille

Thé vert à la rose Grüntee mit Rosenblättern

Algotea Grüntee/Minze/Algen

Thé vert à la menthe Grüntee/Minze

Label Impérial

Grüntee/Ingwer/Kardamom/Orange/Zimt/Süßholz/Sanddornbeeren/Anis

Kurkuma Latte Kurkuma/Ingwer/Zimt/Muskatblüte/Kardamom/Pfeffer € 3,60

Chai Latte Rotbusch/Ceylon/Zimt/Gewürznelken/Anis/Ingwer € 3,60

KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Verlängerter € 2,60

Melange € 2,80

Cappuccino mit Milchschaum oder Schlagobers € 3, 60

Espresso / kleiner Brauner € 2,20

Espresso groß / großer Brauner € 3,40

Espresso macchiato € 2,40

Latte macchiato € 4,20

Latte caramel € 5,00

Bailey's Latte Macchiato € 6,80

Einspanner doppelter Espresso mit Schlagobers € 3,90

Maria Theresia Espresso mit einem Schuss Orangenlikör € 4,40

Caffè Coretto Espresso mit einem Schuss Grappa € 4,40

Irish Coffee doppelter Espresso mit Whiskey & Schlagobers € 6,90

Rüdesheimer doppelter Espresso mit Weinbrand & Schlagobers € 6,90

Fiaker Espresso mit Rum & Schlagobers € 4,40

Schokocchino mit Kaffee, Kakao & Milchschaum € 4,90

Heiße Schokolade € 3,20

Heiße Schokolade mit Rum € 5,90

MEHLSPEISEN

Diverse Torten (siehe Vitrine) € 3,40

Punschkrapfen | A, C € 2,20

Sandkipferl | A, C, F, G € 2,20

Gugelhupf | A, C, F, G € 1,80

Apfel - oder Topfenstrudel | A, C, F, G, O € 3,20

VORSPEISEN

Steak Tartar auf Chilimayonnaise 100g € 14,80
mit Wachtelei, Butter, Toastbrot und knusprigen Kapern | A, C, G, M

Schafkäse vom Althammerhof € 13,60
mit Tomaten und Salatbouquet | A, D, G

Blattsalat € 4,40
mit geriebenen Karotten, Paprika und Tomaten | H

SUPPEN

Rindssuppe hausgemacht mit Julienne Wurzelgemüse € 4,20
mit Frittaten oder Grießnockerl | A, C, G, L

Zucchini-cremesuppe vegan € 5,20 | F

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Forellenfilet vom Kreuzberg € 16,80
auf cremigem Kürbisrisotto | D, G

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn € 14,80
mit Preiselbeeren & Petersilienerdäpfel | A, C, G, O

Rinderfiletstreifen € 22,60
mit Speckbohnen, Kräutern, Braterdäpfeln und Pfefferjus | G, L, O

Coq au vin € 16,20
mit Wurzelgemüse, Zwiebel und Erdäpfeln | L, O

Gnocchi € 14,50
mit Zucchini und Schafskäsesauce | A, C, G

Caesar Salat mit gebratenem Speck & Croûtons € 12,80
Hühnerstreifen auf Salat mit Parmesan | A, C, D, M, N

Gemüsecurry mit Reis € 13,80
mit Wurzelgemüse vegan | F

APPETITHAPPEN

Bauerntoast mit Spiegelei € 6,80
Schwarzbrot gefüllt mit Zwiebel, Schinken & Käse | A, C, G

Sacher Würstel mit Gebäck, Senf & Kren | A, M € 5,60

Schinken-Käse Toast | A, C, G € 4,50

DESSERTS

Vanille-Tartelettes € 6,50
mit Birnenkompott | A, C, G

Topfen-Grießknödel € 8,50
gewälzt in Mandelbrösel mit Apfel-Zimt Mus | C, G

Unsere Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Eis-Karte.

ALLERGENE

A = glutenhaltiges Getreide	B = Krebstiere	C = Ei
D = Fisch	E = Erdnuss	F = Soja
G = Milch/Laktose	H = Schalenfrüchte	L = Sellerie
M = Senf	N = Sesam	O = Sulfite
P = Lupinen	R = Weichtiere	V- Vegetarisch

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Steinfeder Mariengarten 1/8l €5,10

Jamek | Joching | Niederösterreich | 2019

Grüner Veltliner Ried Goldberg 1/8l € 4,30

Habsburg | Wagram | Niederösterreich | 2018

Sauvignon Blanc Klassik 1/8l € 4,20

Sabathi | Leutschach | Steiermark | 2019

Gelber Muskateller Senator 1/8l € 3,80

Cobenzl | Wien | 2019

Welschriesling 1/8l € 3,80

Skoff | Gamlitz | Steiermark | 2019

ROTWEIN

Kaiserwein Cuvée 1/8l € 3,80

Haus Marienberg | Oggau | Burgenland | 2018

Zweigelt 1/8l € 4,20

Umathum | Frauenkirchen | Burgenland | 2018

Blaufränkischer Goldberg DAC 1/8l € 4,40

Heinrich | Deutschkreuz | Burgenland | 2017

Zweigelt Reserve Barrique 1/8l € 4,80

Habsburg | Wagram | Niederösterreich | 2016

ROSÉWEIN

Rosi Mosi 1/8l € 3,90

Hermann Moser | Kremstal | Niederösterreich | 2019

SPRITZ

Rosé Spritzer mit Minze & Limette 0,25l € 3,40

Wildveilchen Spritzer 0,25l € 2,60

Weißer / roter Spritzer 0,25l € 2,20

Hugo mit Limette 0,25l € 4,90

Aperol Spritz mit Orange 0,25l € 4,10

Aperol Secco mit Prosecco & Limette 0,25l € 4,90

Kaiser Spritzer mit Holundersaft 0,25l € 2,60

BIER

Budweiser Original 0,33l € 3,10 / 0,5l € 3,50

Alkoholfrei 0,33l € 3,20

Gusswerk

Das Schwarze Schaf 0,33l € 3,60

Edelguss Radler 0,5l € 3,80

Rax Bräu 0,33l € 3,20 / 0,5l € 3,60 (nach Verfügbarkeit)

LONGDRINKS

Campari Sonne mit Orangensaft 0,2l € 5,20

Campari Soda 0,2l € 4,50

Gin Tonic 0,2l € 6,00

DIGESTIF

Kreuzberger Edelbrände von H. Loibl 2cl € 4,40

Rosenapfel, Zweigelt-Trester, Kirsche, Apfel-Wacholder, Kletzenbirne, Zweigelt im Eichenfass gereift, Weichsellikör

Fernet Branca 2cl € 3,40

Remy Martin v.s.o.P. 2cl € 3,90

Eierlikör 2cl € 2,60

Bailey's 2cl € 3,80

Weinbrand / Rum 2cl € 2,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rüpfel Saft 0,25l € 3,40

Apfel-Rote Rüben / Apfel-Birne

Fruchtsäfte 0,25l € 3,30

Apfel-Karotte / Johannisbeere / Marille / Erdbeere

Demmers Eistee 0,25l € 3,30

Green Lime / Matcha Ginger / Red Berry / Black Lime

Almdudler / Coca Cola / Cola light 0,33l € 3,30

Thomas Henry 0,2l € 3,30

Tonic Water / Cherry Blossom / Elderflower / Bitter Lemon

Apfelsaft / Orangensaft 0,25l € 3,00

Apfelsaft naturtrüb 0,25l € 2,90

Soda Zitron / Holler / Himbeer 0,25l € 1,60 / 0,5l € 3,20

Raxquellwasser mit Zitrone 0,25l € 1,40 / 0,5l € 1,90

Montes Mineralwasser still / perlend 0,33l € 2,40 / 0,75l € 5,00

Orangensaft frisch gepresst 0,2l € 3,90

***Schloss Wartholz** zeichnet sich durch eine bewegte und historisch bedeutsame Geschichte aus. Erbaut im Stil des Historismus, wurde Wartholz nach nur 3-jähriger Bauzeit im Jahr 1872 von Architekt Heinrich von Ferstel an den Bauherrn Erzherzog Karl Ludwig übergeben.*

Gesellschaftlich bedeutend waren Karl Ludwigs Offenheit für die Bevölkerung sowie seine Aktivitäten als Förderer von Wissenschaft, Kunst & Literatur, die Schloss Wartholz zu einem kulturellen Treffpunkt machten. 1911 wählte Karl, der Enkel des Erzherzogs, das Schloss als Wohnsitz und später als kaiserliche Residenz, wodurch es im Ersten Weltkrieg zum Mittelpunkt politischer Ereignisse wurde. Am 20.11.1912 wurde hier Otto von Habsburg als ältester Sohn Kaiser Karls & Kaiserin Zita geboren. Als letztes offizielles Ereignis gilt die Promotion der Maria-Theresien Ritter durch Kaiser Karl an dessen Geburtstag, dem 17. August 1918.



Schloss Wartholz war der Lieblingsaufenthaltort der kaiserlichen Familie und, so wie wir heute, schätzten sie die traumhafte Natur des Rax-Schneeberggebietes, die frische Luft und das glasklare Wasser.

Wir freuen uns, wenn Sie sich bei uns wohlfühlen und weisen gern auf unser Literatursalon-Programm, sowie auf die Möglichkeit bei uns Hochzeiten und Feste durchzuführen, hin.

*Herzlich, Ihre Gastgeber
Michaela & Christian Blazek*