

*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*



## 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.*

#### FRÜHSTÜCK bis 12 Uhr

##### **Schlossfrühstück für zwei € 45,00**

Butterbrioche, Gebäcks Korb, Butter, Marmelade, Honig, Forelle hausgeräuchert, Käse, Schinken, weiche Freilandeier, Camembert, inkl. 2 Glas Prosecco & 2 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,2l

##### **Süßes Frühstück € 7,90**

Butterbrioche, Butter & Marmelade oder Honig oder Nutella

##### **Genießer Frühstück € 14,50**

Käse, Schinken, Butter & Marmelade, Gebäcks Korb A, G

##### **Gartenfrühstück € 13,40**

Körndlbrot, Frischkäse-Kräuteraufstrich, Radieschen, Paprika, Gurken & weiches Ei

##### **Reichenauer Landfrühstück € 12,90**

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

## TEESPEZIALITÄTEN serviert mit Kandiszucker € 3,80

---

**Earl Grey** Schwarztee mit Bergamotte

**Darjeeling** Schwarztee aus dem westbengalischem Darjeeling

**English Breakfast** Schwarzteemischung aus Ceylon und Assam

**Anastasia** Schwarztee/Bergamotte/Zitrone/Orangenblüten/Limette

**Kaschmir Tchai** Schwarztee/Kardamom/Zimt/Ingwer/Anis/Lorbeer/  
Gewürznelke/Eukalyptus

**Aqua Rosa** Hibiskus/schwarze Beeren/rote Früchte/Apfel/Holunder

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

**Ingwer Apfel** Apfel/Ingwer/Karottenflocken/rote Beete

**Rooibos pur**

**Rooibos Vanilla** Rooibos Tee mit Vanillearoma

**Mandel Krokant** Schwarztee mit Mandel-Krokant Aroma

**Nussknacker** Apfel/Zimt/Kakaoschalen/Ananas/ Mango/Rote Bete/Mandeln

**Kamingeflüster** Apfel/rote Beete/Hibiskus/Hagebutte/Nelken/Kornblumen rot

**Lovley morning** Grüner Tee/Mate/Orange/Zitrone/Grapefruit/Guarana/  
Ringelblumenblüten

**Thé vert jasmin** Grüntee mit Jasminaroma

**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

**Thé vert à la menthe** Grüntee/Minze

**Label Impérial** Grüntee/Ingwer/Kardamom/Orange/Zimt/Süßholz/

**China Sencha** Grüntee pur

**Brennnessel** Brennnessel pur

**Kamille** Kamille pur

**Lavendelblüten** Lavendel pur

## KAFFEEESPEZIALITÄTEN

---

**Verlängerter** € 3,00

**Melange** € 3,20

**Cappuccino** mit Milchschaum oder Schlagobers € 3,80

**Espresso / kleiner Brauner** € 2,50

**Espresso groß / großer Brauner** € 3,80

**Espresso macchiato** € 2,70

**Ristretto** € 2,30

**Latte macchiato** € 4,40

**Latte Caramel** € 5,20

**Bailey's mit Latte** € 6,90

**Einspanner** doppelter Espresso mit Schlagobers € 4,10

**Maria Theresia** Espresso mit einem Schuss Orangenlikör € 4,60

**Caffè Coretto** Espresso mit einem Schuss Grappa € 4,60

**Irish Coffee** doppelter Espresso mit Whiskey & Schlagobers € 6,80

**Rüdesheimer** doppelter Espresso mit Weinbrand & Schlagobers € 6,80

**Fiaker** Espresso mit Rum & Schlagobers € 4,60

**Frucata** Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis € 4,10

**Schokocchino** mit Kaffee, Kakao & Milchschaum € 5,10

**Heiße Schokolade** € 3,60

**Heiße Schokolade mit Rum** € 6,10

**Vanille-Milch** € 3,60

## WEISSWEIN

---

**Grüner Veltliner Federspiel „Steinried Porz“** 1/8l €5,30

Nothnagl | Wachau | Niederösterreich

**Sauvignon Blanc Klassik** 1/8l € 5,80

Sabathi | Leutschach | Steiermark

**Gelber Muskateller Senator** 1/8l € 4,20

Cobenzl | Wien

**Welschriesling** 1/8l € 4,20

Skoff | Gamlitz | Steiermark

## ROTWEIN

---

**Kaiserwein Cuvée** 1/8l € 6,60

Haus Marienberg | Oggau | Burgenland

**Zweigelt** 1/8l € 5,80

Umathum | Frauenkirchen | Burgenland

**Blaifränkischer Goldberg DAC** 1/8l € 6,60

Heinrich | Deutschkreuz | Burgenland

## ROSÉWEIN

---

**Rosi Mosi** 1/8l € 4,60

Hermann Moser | Kremstal | Niederösterreich

## CHAMPAGNER

---

**Champagner** 0,1l € 15,20

**Wildveilchen -Champagner** 0,1l € 15,80

**Champagner** 375 ml € 72,80

## SPRITZ

---

**Rosé Spritzer** mit Minze & Limette 0,25l € 5,00

**Wildveilchen Spritzer** 0,25l € 3,80

**Weißer / roter Spritzer** 0,25l € 2,80

**Hugo** mit Limette 0,25l € 5,80

**Aperol Spritz** mit Orange 0,25l € 4,90

**Aperol Secco** mit Prosecco & Limette 0,25l € 5,40

**Kaiser Spritzer** mit Holundersaft 0,25l € 3,20

**Wartholz Spritzer** € 5,80 alkoholfrei € 4,20

mit Ingwer-Saft, Prosecco, Limette, Minze, Soda

**Villa Sandi Prosecco il Fresco** 0,1l € 4,00

**Silva / Silva Rose** 0,2l € 5,20

## BIER

---

**Budweiser Original** 0,33l € 4,40 / 0,5l € 4,90

Alkoholfrei 0,33l € 4,40

**Gusswerk**

Edelguss Radler 0,5l € 4,30

Schwarzes Schaf 0,33l € 4,90

**Rax Bräu** 0,33l € 4,60 / 0,5l € 5,10 (nach Verfügbarkeit)

## MEHLSPEISEN

---

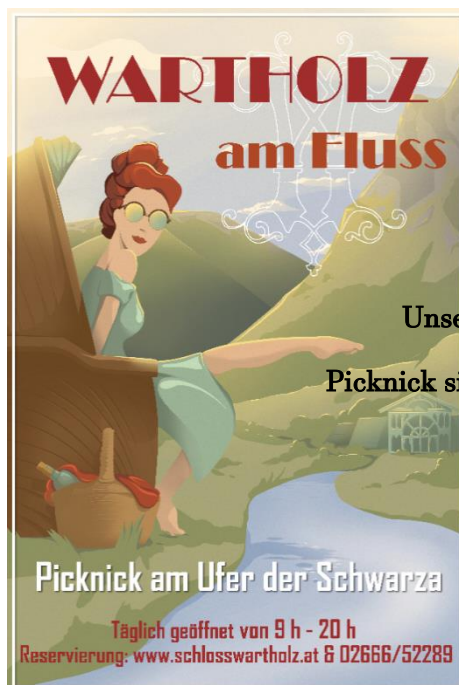
Diverse Torten (siehe Vitrine) € 4,80

Punschkräpfen € 3,20

Sandkipferl € 3,00

Gugelhupf € 2,60

Apfel - oder Topfenstrudel € 4,70  
mit Vanillesauce € 7,20



Geschenks - Idee gefällig?

Unsere Gutscheine für Frühstück oder  
Picknick sind im Café-Restaurant erhältlich.

Alle Informationen dazu finden  
Sie auf unserer Homepage

[www.schloss-wartholz.at](http://www.schloss-wartholz.at)

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

**Fruchtsäfte** 0,25l Birne / Apfel-Johannisbeere / Apfel-Weichsel / Apfel-Rote  
Rüben / Apfel-Karotte / Apfel-Birne € 4,20

**Almdudler / Frucade / Coca Cola / Cola zero** 0,33l € 3,90

**Thomas Henry** 0,2l Tonic Water / Cherry Blossom / Bitter Lemon € 3,90

**Apfelsaft / Orangensaft** 0,25l € 3,70

**Apfelsaft naturtrüb** 0,25l € 3,90

**Murelli** 0,33l Zitrone, Orange, Himbeer, Rhabarber-Minze, € 3,90

**Soda** 0,25l € 1,40 / 0,5l € 2,50

**Soda Holler / Himbeere / Ingwer Zitrone** 0,25l € 2,50 / 0,5l € 4,60

**Soda Zitrone mit frischer Zitrone** 0,25l € 2,50 / 0,5l € 4,60

**Raxquellwasser mit frischer Zitrone** 0,25l € 1,80 / 0,5l € 3,20

**Mineralwasser** still / perlend 0,33l € 2,70 / 0,75l € 5,40

**Orangensaft frisch gepresst** 0,2l € 4,80

## DIGESTIF

---

**Kreuzberger Edelbrände** von H. Loibl 2cl € 4,60

Rosenapfel, Zweigelt-Trester, Kirsche, Apfel Cuveé, Weichsellikör

**Fernet Branca** 2cl € 3,60

**Remy Martin v.s.o.P.** 2cl € 4,70

**Bailey's** 2cl € 3,90

**Weinbrand / Rum** 2cl € 2,60

**Grappa** 2cl € 2,80

**Martini** 4cl € 3,60

## LONGDRINKS

---

**Campari Sonne** mit Orangensaft 0,2l € 5,50

**Campari Soda** 0,2l € 5,00

**Gin Tonic** 0,2l € 6,50

## VORSPEISEN

---

**Beef Tartar 100g € 18,50**  
Butter, Toastbrot, Zwiebel

**Lachs De Lux Toast € 15,20**  
Toastbrot, Gemüse, Butter

## SUPPEN

---

**Rinder-Consommé € 5,60**  
mit Frittaten, Wurzelgemüse

**Spargelcreme-Suppe € 7,50**  
Obers – Haube

## HAUPTSPEISEN

---

**Wiener Schnitzel vom Schwein € 17,10**  
Preiselbeeren, Petersilerdäpfel

**Wiener Schnitzel vom Bio-Huhn € 18,50**  
Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel

**Forelle gebraten vom Kreuzberg € 22,20**  
Petersilerdäpfel, Butter, Zitrone

**Spargel - Risotto € 19,80**  
Parmesan

**Spargel-Cordon Bleu € 22,50**  
Petersilerdäpfel, Sauce Tartar

## JAUSE

---

**Bauerntoast mit Spiegelei € 11,30**  
Schwarzbrot gefüllt mit Zwiebel, Schinken & Käse

**Schinken-Käse Toast € 7,80**

**Sacher Würstel € 8,50**  
Gebäck, Senf, Kren

**Hauseigenes Rindergulasch, Gebäck € 12,50**

**Blattsalat oder gemischter Salat, € 5,40**  
Hausdressing

## SALAT

---

**Cesar Salat € 18,90 als Vorspeise 16,80**  
Eisbergsalat, gebratener Speck, gebratene Hühnerstreifen, Croutons, Parmesanchips

**Backhendel-Salat € 17,80 als Vorspeise 13,80**  
auf Kartoffel – Grünem Salat

## DESSERTS

---

**Marillen Palatschinken € 6,90**  
2 Stk. mit Schlagobers und Früchten

**Hausgemachtes Schokoladenmousse im Glas € 6,90**  
Fruchtsauce, Schlagobers & Schokoladensauce