

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

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

Brennessel Brennessel pur

Kamille Kamille pur

Lavendelblüten Lavendel pur

KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

Punschkrapfen € 3,20

Sandkipferl € 3,00

Gugelhupf € 2,60

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

EISBECHER

Eiskaffee € 6,50

Vanilleeis, kalter Kaffee, Schlagobers

Wartholzbecher € 6,80

Vanilleeis, frische Früchte, Schlagobers, Fruchtsauce

Kürbiskernbecher € 6,80

Vanilleeis, karamellisierte Kürbiskerne, Kernöl, Schlagobers

Bananensplit € 6,80

Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce, Schlagobers, Mandelsplitter

Kindereisbecher € 5,90

Vanilleeis, Smarties, Schlagobers

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

Schafkäse vom Althammerhof € 16,50

Paprika, Zwiebel, Tomaten, Kernöl

SUPPEN

Rinder-Consommé € 5,60

mit Frittaten, Wurzelgemüse

Zucchinicreme Suppe € 7,80

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

Rollmops von der Kreuzberger Forelle € 21,50

Fenchel-Melonen-Gurken Salat

Zucchini- Risotto € 19,80

Basilikum, Parmesan, Büffelmozzarella

Eierschwammerl – Sauce € 20,80

Semmelknödel, Petersilie

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 € 19,90 als Vorspeise 16,80

Eisbergsalat, gebratener Speck, gebratene Hühnerstreifen, Croutons, Parmesanchips

Backhendel-Salat € 18,80 als Vorspeise 14,80

auf Kartoffel – Grünem Salat

DESSERTS

Marillen Palatschinken € 6,90

2 Stk. mit Schlagobers und Früchten

Hausgemachtes Schokoladenmousse im Glas € 6,90

Fruchtsauce, Schlagobers & Schokoladensauce