

HERZLICH WILLKOMMEN

Genießen Sie zeitlose Augenblicke voll Genuss, Ambiente & Kultur im Café-Restaurant Wartholz 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. Stocker aus Lanzenkirchen -Freilandeier, Fam. Mandl in Lichtenegg - Ziegenkäse, Fam. Karnthaler aus Lanzenkirchen - Erdäpfel, Fam. Maierhofer in Payerbach -Forellen, Fam. Lechner im Triestingtal - Bauernhofeis & Bäckerei Nöbauer in Reichenau.

UNSERE EMPFEHLUNGEN MÄRZ 2020

KIRA & KARO frisch gepresster Saft 0,2l € 3,70
Karotte-Apfel / Karotte-Birne

TEE € 2,80
Quatro fruit rouge schwarzer Tee / rote Früchte
Thé vert à la fraise Grüntee aromatisiert mit Erdbeere
Be cool Hagebutte / Apfel / Pfefferminze / Anissamen

APERITIF
Champagner Arnould Brut 0,1l € 10,50
Wildveilchen-Champagner 0,1l € 13,90

Prosecco Villa Sandi il Fresco 0,1l € 3,50

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 € 29,00

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

Süßes Frühstück € 5,60

Butterbrioche, Butter & Marmelade od. Honig od. Nutella | A, C, G

Genießerfrühstück € 8,70

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

Gartenfrühstück € 10,40

Körndlbrot, Frischkäse, Kresse & Kräuter, Radieschen, Paprika, Gurken & weiches Ei | A, C, G

Getrübte Eierspeise € 6,30

3 Freilandeier, mit Gebäck | A, C, G

Reichenauer Landfrühstück € 9,40

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

Ham & Eggs | Bacon & Eggs € 6,90

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

Darf es ein Glas Prosecco dazu sein?
Prosecco Villa Sandi il Fresco 0,1l € 3,50

TEESPEZIALITÄTEN serviert mit Kandiszucker € 2,90

Earl Grey aromatisiert mit Bergamotte

Darjeeling Estate aus dem Himalaya

Anastasia Zitrone/Orangenblüte

Kashmir Tchai Gewürze aus Nepal

English Breakfast Ceylon/Assam

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

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

Chamomile Kamillenblüten

Tilleul Lindenblüten

Verveine Menthe Poivre Verbene/Minze

Kamingeflüster Apfel/rote Beete/Hibiskus/Hagebutte

Nussknacker

Thé vert à la menthe nanah aromatisiert mit Nanah-Minze

Thé vert gingembre-citron aromatisiert mit Ingwer/Zitrone

Thé vert Gunpowder

Label Impérial Orange/Zimt/Süßholz/Sanddornbeeren

Expure Addict Grüntee/Mate/Rooibos/Guarana/Grapefruit

Boost Mate/Zimtrinde/Ingwer/Kardamom

Ingwer Apfel Apfel/Ingwer/Karottenflocken/rote Beete

Rooibusch pur oder grün

Kurkuma Latte Kurkuma/Ingwer/Zimt/Muskatblüte/Kardamom/Pfeffer € 3,50

Chai Latte Rotbusch/Ceylon/Zimt/Gewürznelken/Anis/Ingwer € 3,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Verlängerter € 2,60

Melange € 2,60

Cappuccino mit Milchschaum oder Schlagobers € 3,40

Espresso / kleiner Brauner € 2,20

Espresso groß / großer Brauner € 3,20

Espresso macchiato € 2,30

Latte macchiato € 3,90

Latte caramel € 4,80

Bailey's Latte Macchiato € 6,80

Einspanner doppelter Espresso mit Schlagobers € 3,70

Maria Theresia Espresso mit einem Schuss Orangenlikör € 4,00

Caffè Coretto Espresso mit einem Schuss Grappa € 4,00

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

Rüdesheimer doppelter Espresso mit Weinbrand & Schlagobers € 6,90

Fiaker Espresso mit Rum & Schlagobers € 4,00

Schokocchino mit Kaffee, Kakao & Milchschaum € 4,60

Heiße Schokolade € 2,80

Heiße Schokolade mit Rum € 5,00

MEHLSPEISEN von der k.u.k. Traditionsbäckerei Alber

Diverse **Torten** (siehe Vitrine) € 3,40

Punschkräpfen | 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 € 14,50
mit Wachtelei und knusprigen Kapern | C, M

Forelle auf Apfelholz geräuchert € 13,10
mit Oberskrencreme & Toastbrotecken | A, D, G

Blattsalat vegan € 4,40
mit geriebenen Karotten & gerösteten Walnüssen | H

SUPPEN

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

Karotten-Orangensüppchen vegan € 5,20
Mit Kresse & Orangenfilets | L

HAUPTSPEISEN

Rinderfiletsteak 200g € 25,50
mit Trüffelgnocchi & Mandel-Brokkoli | A, C, G, H
RARE | MEDIUM RARE | MEDIUM | MEDIUM WELL | WELL DONE
dazu *Kräuterbutter* / *Chilimayonnaise* / *BBQ Sauce je* € 2,50

Gegrilltes Forellenfilet vom Kreuzberg € 16,50
auf cremigem Mangoldrisotto & geschmortem roten Paprika | D, G

Rindsroulade mit Butternockerl € 17,50
gefüllt mit Speck, Wurzelgemüse & Gurkerl | A, G, H, D

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn € 14,50
mit Preiselbeeren & Petersilienerdäpfel | A, C, G

Hühnerbrust auf Rosmarinpolenta € 15,20
gefüllt mit Taggiasca Oliven & getrockneten Tomaten | C, G

Hausgemachte Erdapfeltascherl in Kresse-Kräutersauce V € 15,60
gefüllt mit Paprika & Ziegenkäse | A, C, G

Bunter Salat mit lauwarmen Feigen & Weinkäse V € 11,60
mit gerösteten Haselnüssen & Himbeerdressing | G, H, M

Caesar Salat mit gebratenem Speck & Croûtons € 12,20
Hühnerstreifen auf Salat mit Parmesan | A, C, D, M, N

APPETITHAPPEN

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

Sacher Würstel mit Gebäck, Senf & Kren | A, M € 5,50

Schinken-Käse Toast | A, C, G € 4,50

Käseauswahl mit hausgemachten Feigenchutney V € 12,10
mit Nüssen, frischen Früchten & Gebäck | A, G, H, N, M

DESSERTS

Gefüllte Palatschinke € 5,50
mit Nutella & Bauernhofeis | A, C, H, G

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

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Steinfeder Mariengarten 1/8l €4,80

Jamek | Joching | Niederösterreich | 2017

Grüner Veltliner Ried Goldberg 1/8l € 4,10

Habsburg | Wagram | Niederösterreich | 2018

Sauvignon Blanc Klassik 1/8l € 3,90

Sabathi | Leutschach | Steiermark | 2016

Gelber Muskateller Senator 1/8l € 3,20

Cobenzl | Wien | 2016

Welschriesling 1/8l € 3,20

Skoff | Gamlitz | Steiermark | 2017

ROTWEIN

Kaiserwein Cuvée 1/8l € 3,30

Haus Marienberg | Oggau | Burgenland | 2014

Zweigelt 1/8l € 3,90

Umathum | Frauenkirchen | Burgenland | 2015

Blaufränkischer Goldberg DAC 1/8l € 4,20

Heinrich | Deutschkreuz | Burgenland | 2014

Zweigelt Reserve Barrique 1/8l € 4,80

Habsburg | Wagram | Niederösterreich | 2016

ROSÉWEIN

Rosi Mosi 1/8l € 3,50

Hermann Moser | Kremstal | Niederösterreich | 2014

SPRITZ

Rosé Spritzer mit Minze & Limette 0,25l € 3,20

Wildveilchen Spritzer 0,25l € 2,50

Weißer / roter Spritzer 0,25l € 2,20

Hugo mit Limette 0,25l € 4,90

Aperol Spritz mit Orange 0,25l € 3,90

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

BIER

Budweiser Original 0,33l € 3,00 / 0,5l € 3,30

Alkoholfrei 0,33l € 3,10

Gusswerk

AAA 0,33l € 3,60

Das Schwarze Schaf 0,33l € 3,50

Edelguss Radler 0,5l € 3,60

Rax Bräu 0,33l € 3,10 / 0,5l € 3,50

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 € 4,10

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

Fernet Branca 2cl € 3,20

Charles House Scotch Whisky 2cl € 4,90

Remy Martin v.s.o.P. 2cl € 3,70

Eierlikör 2cl € 2,20

Bailey's 2cl € 3,50

Weinbrand / Rum 2cl € 2,20

...ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MAO Saft 0,25l € 3,60

Mango/Pineapple/Blackcurrant/Cranberry/Nashi/Pomegranate/Pomelo/Lychee

Rüpfel Saft 0,25l € 3,20

Apfel-Rote Rüben / Apfel-Birne

Altenriederer Säfte 0,25l € 2,90

Apfel-Karotte / Johannisbeere / Marille / Erdbeere

Demmers Eistee 0,25l € 2,90

Green Lime / Matcha Ginger / Red Berry / Black Lime

Almdudler / Coca Cola / Cola light 0,33l € 2,90

Thomas Henry 0,2l € 2,90

Tonic Water / Cherry Blossom / Elderflower / Bitter Lemon

Apfelsaft / Orangensaft 0,25l € 2,60

Apfelsaft naturtrüb 0,25l € 2,70

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

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

Montes Mineralwasser still / perlend 0,33l € 2,20 / 0,75l € 4,60

Orangensaft frisch gepresst 0,2l € 3,70

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

Schloss Wartholz zeichnet sich durch eine bewegte & 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 & 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 & 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 & Feste durchzuführen hin.



*Herzlich, Ihre Gastgeber
Michaela & Christian Blazek*