

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 gantztägig 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 & 3 Spiegeleier, 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 Vanille Aroma

Nussknacker Apfel | Zimt | Kakaoschalen | Ananas | Mango | Rote Bete | Mandeln

Kamingeflüster Apfel | rote Beete | Hibiskus | Hagebutte | Nelken | Kornblumen rot

Lovley morning Mate | Orange | Zitrone | Grapefruit | Guarana | Ringelblumenblüten

Thé vert jasmin Grüntee mit Jasmin Aroma

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 | Kardamon | Orange | Zimt | Süßholz |

Safran Salbei | Zitronenverbene

Safran Zimt | Gewürznelke

Safran Honig | Orange

Safran Grüner Tee | Ingwer | Lakritze

Safran Minze | Zitronengras

China Sencha Grüntee pur

Brennnessel Brennnessel pur

Kamille Kamille pur

Lavendelblüten Lavendel pur

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Verlängerter € 3,20

Melange € 3,40

Cappuccino mit Milchschaum oder Schlagobers € 3,80

Espresso | **kleiner Brauner** € 2,70

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

Espresso macchiato € 2,80

Ristretto € 2,50

Latte macchiato € 4,40

Latte Caramel € 5,20

Bailey's mit Latte € 6,90

Einspänner 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 1|8l € 4,20

Cobenzl | Wien

Gemischter Satz 1|8l € 4,60

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

Blaufränkischer 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

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

Budweiser Alkoholfrei 0,5l € 4,40

Gusswerk

Edelguss Radler 0,5l € 4,30

Rax Bräu 0,2l € 3,80 | 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

Vanillesauce € 7,20

ALLERGENE:

A= Glutenhaltiges Getreide

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Sojabohnen

G= Milch

H= Schalenfrüchte

L= Sellerie

M= Senf

N= Sesamsamen

O= Schwefeldioxid und Sulphite

P= Lupine

R= Weichtiere

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsäfte 0,25l Apfel-Johannisbeere | Apfel-Weichsel | Apfel-Rote Rüben | Apfel-Karotte | Apfel-Birne | Marille € 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

Kräuter-Käse Panna Cotta € 16,50

Käse-Chips | Spinatsalat | Trauben | Walnusskerne (G, H)

Reh-Carpaccio € 17,50

karamellierte Kapernäpfel | Preiselbeeren (M)

SUPPEN

Rinder-Consommé € 5,60

Frittaten | Wurzelgemüse (A, C, G, L)

Kürbis- Ingwer Suppe € 7,80

Croutons | Obers – Haube (A, G)

ZWISCHENDURCH (Warm)

Zander gebraten € 11,60

Spinat | Weißweinschaum (A, D, G)

Schafkäse im Speckmantel € 10,60

gegrillte Zucchinscheiben | Salatbouquet (G, M)

JAUSE

Bauerntoast mit Spiegelei € 13,30

Schwarzbrot | Zwiebel | Schinken | Käse (A, C, G)

Schinken-Käse Toast € 7,80 (A, G)

Sacher Würstel € 8,50

Gebäck | Senf | Kren (A, C, M)

Hauseigenes Rindergulasch, Gebäck € 12,50 (A, H, G)

Blattsalat oder gemischter Salat, € 5,40 (G, M)

Hausdressing

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein € 17,10

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren | Zitronen (A, C, G, L, M, O)

Gänsekeulen gebraten € 21,80

Rotkraut | Erdäpfel-Knödel (A, C, G, M)

Forelle gebraten vom Kreuzberg € 23,20

Petersilerdäpfel | Kräuter-Butter | Zitrone (D, G)

Knuspriger Hühnerstreifen € 16,80

auf gemischtem Salat (A, C, G, M)

Bunte Gemüse Quiche (Vegetarisch) € 15,80

(A, C, G, H)

DESSERTS

Bratapfel-Karamell-Spekulatius Trifle € 7,90

im Glas (A, C, G, H)

Karotten-Zitronen € 6,90

Kuchen (A, C, G, H)

Bei Fragen zu den Allergenen ist Ihnen unser Servicepersonal gerne behilflich!