

## Liebe Gäste!

Herzlich Willkommen im Café-Restaurant von Schloss Wartholz!  
Genießen Sie eine Tasse Kaffee oder ein gutes Glaserl Wein, so wie einst die Aristokratie und gehobene Gesellschaft, die ihre Sommerfrische im Nobelkurort Reichenau an der Rax verbrachte.

### **Gedeck** **4,50 €**

*Gebäck / Butter / Brotteller/ Wasserkrug / Stoffserviette gefaltet / Wein,- und Wasserglas / Besteck*

### Guten Morgen von 10:00-12:00

### **Kleines Wartholzfrühstück** *A,G* **7,90 €**

*2 Stk. Gebäck / Butter / Marmelade / Wurst / Käse  
inkl. 1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl*

### **Großes Wartholzfrühstück** *A,C,G* **10,50 €**

*3 Stk. Gebäck / Butter / Marmelade / Wurst / Käse / Lachs  
weiches Ei; inkl. 1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl*

### **Wartholz Fitnessfrühstück** *A,G* **9,50 €**

*2 Stk. Vollkorng Gebäck / Honig / Käse &  
Müsli mit Joghurt und Früchten; inkl. KUSMI Tee nach Wahl*

### **Eierspeise mit Kräutern** *A,C,G* **5,90 €**

*inkl. 1 Stk. Gebäck*

### **Reichenauer Landfrühstück** *A,C* **10,50 €**

*Bauernbrot / Speck / Zwiebel / 2 Spiegeleier  
inkl. 1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl &  
1 Glas Altenrieder Naturtrüber Apfelsaft 0,25 lt.*

### **Avocado auf Chiasamen-Laibchen** *A,C,G,P* **9,60 €**

*mit frischen Kräutern & Spiegelei  
inkl. 1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl &  
1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,2 lt.*

### **Ham & Eggs** *A,C* **5,90 €**

*3 Spiegeleier / Schinken / 1 Stk. Gebäck*

## Kaffeespezialitäten

### Die Klassiker

**Verlängerter** **2,60 €**

**Melange** **2,60 €**

**Cappuccino** **3,40 €**

*mit Milchschaum oder Schlagobers*

**Großer Brauner** **3,20 €**

**Kleiner Brauner** **3,20 €**

### Latte Kreationen

**Latte Macchiato** **3,90 €**

**Latte Caramel** **4,80 €**

**Bailey's Latte Macchiato** **6,80 €**

### Die Starken

**Espresso klein** **2,20 €**

**Espresso groß** **3,20 €**

**Espresso Macchiato** **2,30 €**

**Einspänner** **3,70 €**

*doppelter Espresso mit Schlagobers*

**Maria Theresia** **4,00 €**

*Espresso mit einem Schuss Orangenlikör*

**Café Corretto** **4,00 €**

*Espresso mit einem Schuss Grappa*

**Irish Coffee** **6,90 €**

*doppelter Espresso mit Whiskey und Schlagobers*

**Rüdesheimer** **6,90 €**

*doppelter Espresso mit Weinbrand und Schlagobers*

**Fiaker** **4,00 €**

*Espresso mit Rum und Schlagobers*

### Heisse Schokoladen

**Schokochino** **4,60 €**

*mit Kaffee, Kakao und Milchschaum*

**Heiße Schokolade** **2,80 €**

**Heiße Schokolade mit Rum** **5,00 €**

*mit Milchschaum oder Schlagobers*

## KUSMI Teespezialitäten

### Schwarzer Tee

2,80 €

**Earl Grey** aromatisiert mit Bergamotte

**Darjeeling Estate** aus den Himalaya

**Prince Wladimir** Zitrus / Vanille / Gewürze

**Anastasia** Zitrone / Orangenblüten

**St-Pétersbourg** Zitrus / rote Früchte / Karamell

**Kashmir Tchai** Gewürze aus Nepal

**English Breakfast** Ceylon / Assam

**Chocolat-Epices** aromatisiert mit Schokolade / Gewürze

### Kräuter & Früchte Tee

2,80 €

**Quatro Fruit rouge** Schwarzer Tee / rote Früchte

**Chamomile** Kamillenblüten

**Aqua Rosa** Hibiskus/ Apfel / Rote Früchte/ Hollunder  
Schwarze Beeren /Brombeerblätter

**Tilleul** Lindenblüten

**Verveine Menthe Poivre** Verbene / Minze

### Grüner Tee

2,80 €

**Thé vert à la menthe nanah** aromatisiert mit Nanah-Minze

**Thé vert au jasmin** aromatisiert mit Jasminblüten

**Thé vert gingembre-citron** aromatisiert mit Ingwer / Zitrone

**Thé vert à la fraise** aromatisiert mit Erdbeere

**Thé vert Gunpowder** Grüner Tee

**Label Impérial** Orange / Zimt / Süßholz / Sanddornbeeren

**Be Cool** Hagebuttenschale / Apfel / Pfefferminze / Anissamen

**Panakela Oolong** Oolong / Ginseng / Passionsfrucht

### Wellness & Entkoffeinierter Tee

2,80 €

**Expure Original** Mate-Grüntee / Zitronenaroma

**Expure Addict** Grüntee / Mate / Rooibos / Guarana / Grapefruit

**Algothè** Grüntee / Minze / Algen

**Boost** Mate-Grüntee / Zimtrinde / Ingwer / Kardamom

**Sweet Love** Schwarztee / Süßholzwurzel / Guarana-Kerne

**Rooibos vert bio** Rooibos aus Südafrika

### Weisswein 1/8 lt.

**Grüner Veltliner Steinfeder Mariengarten**

4,80 €

Jamek / Joching / Niederösterreich 2017

**Sauvignon Blanc Klassik**

3,90 €

Sabathi / Leutschach / Steiermark 2016

**Gelber Muskateller Senator**

3,90 €

Cobenzl / Wien 2016

**Welschriesling**

3,20 €

Skoff / Gamlitz / Südsteiermark 2017

**Weißer Spritzer**

2,10 €

### Rotwein 1/8 lt.

**Kaiserwein Cuvèe**

3,30 €

Haus Marienberg / Oggau / Burgenland 2014

**Zweigelt**

3,90 €

Umatham / Frauenkirchen / Burgenland 2015

**Blaufränkischer GOLDBERG DAC**

4,20 €

Heinrich / Deutschkreuz / Burgenland 2014

**Cuvèe Pannobile**

6,90 €

Gsellmann & Hans / Gols / Burgenland 2012

**Cuvée Beerenauslese 6cl**

4,40 €

Kracher / Illmitz 2012

**Roter Spritzer**

2,10 €

### Roséwein

**"Rosi Mosi"** 1/8 lt.

2014

3,50 €

Hermann Moser, Kremstal, Niederösterreich

**Rosé Spritzer** 0,25 lt.

3,20 €

Eiswürfel, Soda, Minze, Limette

**Hugo** mit Limette

4,90 €

**Aperol "Spritz"** mit Orange

3,90 €

**Aperol "Secco"** mit Limette

4,90 €

**Wildveilchen-Champagner** 0,1 lt.

13,90 €

## Bier

### **Budweiser Budvar**

<i>Original 0,33 lt.</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Original 0,5 lt.</i>	<b>3,30 €</b>
<i>Alkoholfrei 0,33 lt.</i>	<b>3,10 €</b>

<b>Die Weisse hell 0,33 lt.</b>	<b>3,00 €</b>
---------------------------------	---------------



### **Gusswerk**

<i>AAA 0,33 lt.</i>	<b>3,60 €</b>
<i>Das Schwarze Schaf 0,33 lt.</i>	<b>3,50 €</b>
<i>Edelguss Radler 0,5 lt.</i>	<b>3,60 €</b>

### **Rax Bräu**

<i>Flasche 0,33 lt.</i>	<b>3,10 €</b>
<i>Flasche 0,5 lt.</i>	<b>3,50 €</b>

## Longdrinks

<b>Campari „Sonne“</b>	<b>5,20 €</b>
------------------------	---------------

*Campari, Orangensaft, Eiswürfel, Orange*

<b>Campari „Klassik“</b>	<b>4,50 €</b>
--------------------------	---------------

*Campari, Soda, Eiswürfel, Zitrone*

<b>Gin Tonic</b>	<b>6,00 €</b>
------------------	---------------

*Gin, Tonic, Eiswürfel, Zitrone*

<b>Wodka Lemon</b>	<b>5,80 €</b>
--------------------	---------------

*Wodka, Bitter Lemon, Eiswürfel, Limette*

<b>Bacardi Orange</b>	<b>5,20 €</b>
-----------------------	---------------

*Bacardi, Orangensaft, Eiswürfel, Orange*

## Digestiv 2cl

<b>Kreuzberger Edelbrände H. Loibl</b>	<b>4,10 €</b>
--	---------------

*Rosenapfel, Zweigelt-Trester, Kirsche, Apfel-Waholder  
Kletzenbirne, Zweigelt im Eichenfass gereift, Weischsellikör*

<b>Fernet Branca</b>	<b>3,20 €</b>
----------------------	---------------

<b>Charles House Scotch Whisky</b>	<b>4,90 €</b>
------------------------------------	---------------

<b>Remy Martin v.s.o.P</b>	<b>3,70 €</b>
----------------------------	---------------

<b>Eierlikör</b>	<b>2,20 €</b>
------------------	---------------

<b>Bailey´s</b>	<b>3,50 €</b>
-----------------	---------------

## Alkoholfreies

<b>Rüpfel 0,25 lt.</b>	<b>3,20 €</b>
------------------------	---------------

*Apfel – Rote Rüben Saft*

<b>Altenriederer 0,25 lt.</b>	<b>2,90 €</b>
-------------------------------	---------------

*Apfel-Karotte; Johannisbeere; Marille; Erdbeere*

<b>Fruby gespritzt 0,33 lt.</b>	<b>2,90 €</b>
---------------------------------	---------------

*Birne; Himbeere*



<b>Demmers Eistee 0,25 lt.</b>	<b>2,90 €</b>
--------------------------------	---------------

*Green-Lime; Matcha-Ginger; Red-Berry; Black Lime*

<b>Almdudler/Coca Cola/ Cola light 0,33 lt.</b>	<b>2,90 €</b>
---	---------------

<b>Thomas Henry 0,20 lt.</b>	<b>2,90 €</b>
------------------------------	---------------

*Tonic Water; Cherry Blossom; Elderflower*

*Bitter Lemon*

<b>Red Bull 0,20 lt.</b>	<b>3,50 €</b>
--------------------------	---------------

*Original; Sugarfree; Cola;*

<b>Apfelsaft / Orangensaft 0,25 lt.</b>	<b>2,60 €</b>
---	---------------

<b>Apfelsaft naturtrüb 0,25 lt.</b>	<b>2,70 €</b>
-------------------------------------	---------------

<b>Soda Zitron</b>	
<i>0,25 lt.</i>	<b>1,50 €</b>
<i>0,5 lt.</i>	<b>3,00 €</b>

<b>Raxquellwasser mit Zitrone</b>	
<i>0,25 lt.</i>	<b>1,10 €</b>
<i>0,50 lt.</i>	<b>1,70 €</b>

<b>Montes Mineralwasser</b>	
<i>natürlich still / perlend 0,33 lt.</i>	<b>2,20 €</b>
<i>natürlich still/ perlend 0,75 lt.</i>	<b>4,60 €</b>

<b>Orangensaft frisch gepresst 0,20 lt.</b>	<b>3,70 €</b>
---	---------------

### Aus dem Suppentopf

<b>Rindssuppe hausgemacht</b> A,C,G <i>mit Frittaten oder Leberknödel</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Pastinakencremesuppe</b> A,G <i>getruffelt mit Croutons</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Bärlauchcremesuppe</b> A,G,N <i>mit Strudelchips</i>	<b>4,50 €</b>

### Traditionelles frisch zubereitet

<b>Tartare vom Rind</b> A,C,G <i>auf Trüffel-Mayonnaise mit Kapern und Toastbrot</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Tafelspitz mit Röstkartoffeln</b> A,G <i>Apfelkren und Cremespinat</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Geröstete Leber</b> mit Schnittlauch-Kartoffeln A	<b>9,90 €</b>
<b>Rinderfiletsteak 200g</b> mit Kräuterbutter G <i>1 Beilage nach Wahl: Grillgemüse, Weißweinrisotto oder Süsskartoffelpüree</i>	<b>21,40 €</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn</b> A,C,G <i>mit Preiselbeeren und Petersilien-Kartoffeln</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Gebratene Hühnerbrust</b> mit Kräuterbutter, C <i>mediterrane Gemüse und Süsskartoffelpüree</i>	<b>14,90 €</b>

### Aus Fluss und Meer

<b>Gebratenes Lachsfilet</b> A,C,D,G <i>in Parmesan-Rosmarin-Kruste und mediterrane Gemüse</i>	<b>16,50 €</b>
<b>Gegartes Zanderfilet</b> A,D,G <i>auf cremigem Kräuterrisotto mit Paprikaschaum</i>	<b>15,50 €</b>

### Appetit Happen

<b>Bauerntoast mit Spiegelei</b> A,C,G <i>Schwarzbrot gefüllt mit Zwiebel, Schinken und Käse</i>	<b>6,20 €</b>
<b>Sacher Würstel</b> A,M <i>mit Gebäck, Senf und Kren</i>	<b>5,50 €</b>

### Salate und Vitaminreiches

<b>Blattsalat</b> mit Gurken und Cherrytomaten N	<b>4,20 €</b>
<b>Rax Bauernsalat</b> G,N <i>mit Blattsalat, Speck, Schafkäse, Gurke, Cherrytomaten Paprika, gerösteten Sesam und frische Kräuter</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Hühnerstreifen natur auf Blattsalat</b> C,N <i>mit gerösteten Sesam und frischen Kräutern</i>	<b>10,20 €</b>
<b>Orientalische Cous-Cous Bällchen</b> A,C,G <i>auf Blattsalat mit Paprika, Gurken, Cherrytomaten Knoblauch &amp; Schnittlauchsauce</i>	<b>10,10 €</b>
<b>Lachs de Lux Toast</b> A,G <i>Geräucherter Lachs mit Butter und Gemüsegar nitur</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Bärlauchrisotto</b> G <i>mit Cherrytomaten und Schafkäsestreusel</i>	<b>9,90 €</b>

### Süßspeisen

<b>Warmes Schokotörtchen</b> A,C,G <i>mit Schokoladensauce und Schlagobers</i>	<b>5,50 €</b>
<b>Marillenpalatschinken</b> A,C,G <i>2 Stück Palatschinken mit Schokoladensauce</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Eiskaffee mit Schlagobers</b> G <i>auf Wunsch auch gerührt</i>	<b>5,50 €</b>

### Gustieren Sie für weitere Mehlspeisen, von der Traditionsbäckerei Alber, in unseren Vitrinen

Diverse Torten	<b>3,30 €</b>
Punschkräpfen A,C	<b>2,20 €</b>
Sandkipferl A,C,F,G	<b>2,20 €</b>
Gugelhupf A,C,F,G	<b>1,80 €</b>
Blechkuken A,C,G	<b>2,50 €</b>
Apfelstrudel A,C	<b>3,00 €</b>
Topfenstrudel A,C,F,G	<b>3,00 €</b>

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



## Frühlings-Angebot



<b>Cappuccino &amp; Mohn-Himbeer Kuchen</b> <i>A,C,G</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Maria Theresia</b> <i>Espresso mit einem Schuss Orangenlikör</i>	<b>4,00 €</b>
<b>Lachs de Lux Toast</b> <i>Geräucherter Lachs mit Butter und Gemüse garnitur</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Schinken-Käse Toast</b> <i>Toastbrot / Schinken / Käse</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Bauerntoast mit Spiegelei</b> <i>Schwarzbrot gefüllt mit Zwiebel, Schinken und Käse</i>	<b>6,20 €</b>
<b>Campari "Sonne"</b> <i>Campari, Orangensaft, Eiswürfel, Orange</i>	<b>5,20 €</b>
<b>Campari "Klassik"</b> <i>Campari, Soda, Eiswürfel, Zitrone</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Hugo</b> mit Limette	<b>4,90 €</b>
<b>Aperol "Spritz"</b> mit Orange	<b>3,90 €</b>
<b>Aperol "Secco"</b> mit Limette	<b>4,90 €</b>
<b>Glas Prosecco</b> <i>Villa Sandi il Fresco</i>	<b>3,50 €</b>
<b>Wildveilchen-Champagner</b> <i>0,1 lt.</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Glas Champagner Arnould Brut</b> <i>0,1 lt.</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Flasche Champagner Arnould Brut</b> <i>0,375 lt.</i>	<b>39,00 €</b>
<b>Flasche Champagner Arnould Brut</b> <i>0,75 lt.</i>	<b>63,00 €</b>



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

Gesellschaftlich bedeutend waren Karl Ludwigs Offenheit für die Bevölkerung sowie seine Aktivitäten als Förderer von Wissenschaft, Kunst und 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 und 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 gerne auf unser LiteraturSalon-Programm hin und die Möglichkeiten, Hochzeiten und Feste in unserem Haus durchzuführen.

**Herzlichst, Ihre Gastgeber**  
**Michaela & Christian Blazek**