

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 **8,10 €**
*2 Stk. Gebäck / Butter / Marmelade / Schinken / Gouda
inkl. 1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl*

Großes Wartholzfrühstück **10,70 €**
3 Stk. Gebäck / Butter / Marmelade / Schinken / Gouda / Lachs weiches Ei; inkl. 1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl

Wartholz Fitnessfrühstück **10,70 €**
*2 Stk. Vollkorng Gebäck / Honig / Gouda & Brie
Müsli mit Joghurt und Früchten; inkl. KUSMI Tee nach Wahl*

Eierspeise mit frischen Kräutern **5,90 €**
inkl. 1 Stk. Gebäck

Reichenauer Landfrühstück **10,70 €**
*Bauernbrot / Speck / Zwiebel / 2 Spiegeleier
inkl. 1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl &
1 Glas Altenrieder Naturtrüber Apfelsaft 0,25 lt.*

Omelette a la Wartholz **10,20 €**
*gefüllt mit Zwiebeln / Käse / Schinken
inkl. 1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl &
1 Glas Orangensaft 0,25 lt.*

Ham & Eggs **5,90 €**
3 Spiegeleier / Schinken / 1 Stk. Gebäck

Kaffeespezialitäten

Die Klassiker

Verlängerter **2,60 €**
Melange **2,60 €**
Cappucino **3,40 €**
mit Milchschaum oder Schlagobers
Großer Brauner **3,20 €**
Kleiner Brauner **2,20 €**

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 €

Qatro Fruit rouge Schwarzer Tee / rote Früchte

White Peach Weißer Tee / Pfirsich

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 / Südsteyermark 2017

Weißer Spritzer

2,10 €

Rotwein 1/8 lt.

Kaiserwein Cuvée

3,30 €

Haus Marienberg / Oggau / Burgenland 2014

Zweigelt

3,90 €

Umatham / Frauenkirchen / Burgenland 2015

Blaufränkischer GOLDBERG DAC

4,20 €

Heinrich / Deutschkreuz / Burgenland 2014

Cuvée 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 €

Glas Prosecco

3,50 €

Villa Sandi

Bier

Budweiser Budvar

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

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



Gusswerk

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

Rax Bräu

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

Longdrinks

Campari „Sonne“	5,20 €
------------------------	---------------

Campari, Orangensaft, Eiswürfel, Orange

Campari „Klassik“	4,50 €
--------------------------	---------------

Campari, Soda, Eiswürfel, Zitrone

Gin Tonic	6,00 €
------------------	---------------

Gin, Tonic, Eiswürfel, Zitrone

Wodka Lemon	5,80 €
--------------------	---------------

Wodka, Bitter Lemon, Eiswürfel, Limette

Bacardi Orange	5,20 €
-----------------------	---------------

Bacardi, Orangensaft, Eiswürfel, Orange

Digestiv 2cl

Kreuzberger Edelbrände H. Loibl	4,10 €
--	---------------

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

Fernet Branca	3,20 €
----------------------	---------------

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

Remy Martin v.s.o.P	3,70 €
----------------------------	---------------

Eierlikör	2,20 €
------------------	---------------

Bailey´s	3,50 €
-----------------	---------------

Alkoholfreies

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

Apfel – Rote Rüben Saft

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

Apfel-Karotte; Johannisbeere; Marille; Erdbeere

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

Birne; Himbeere



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

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

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

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

Tonic Water; Cherry Blossom; Elderflower

Bitter Lemon

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

Original; Sugarfree; Cola;

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

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

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

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

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

Aus dem Suppentopf

Rindssuppe hausgemacht 3,90 €
mit Frittaten oder Leberknödel

Pastinakencremesuppe 4,90 €
getrüffelt mit Croutons

Zwiebelsuppe „Wartholz Art“ 4,50 €
mit Käse-Toast Ecken

Traditionelles frisch zubereitet

Tartare vom Rind 12,90 €
auf Trüffel-Mayonnaise mit Kapern und Toastbrot

Tafelspitz mit Röstkartoffeln 16,90 €
Apfelkren und Cremespinat

Geröstete Leber mit Schnittlauchkartoffeln 9,90 €

Rinderfiletsteak 200g mit Kräuterbutter 21,40 €
1 Beilage nach Wahl: Grillgemüse, Weißweinrisotto oder Süsskartoffelpüree

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn 12,90 €
mit Preiselbeeren und Petersilien-Kartoffeln

Gebratene Hühnerbrust mit Kräuterbutter, 15,20 €
mediteranem Gemüse und Süsskartoffelpüree

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Lachsfilet 16,50 €
in Parmesan-Rosamrin-Kruste und mediterranes Gemüse

Gegartes Zanderfilet 15,50 €
auf cremigen Kräuterrisotto mit Paprikaschaum

Appetit Happen

Bauerntoast mit Spiegelei 6,20 €
Schwarzbrot gefüllt mit Zwiebel, Schinken und Käse

Sacher Würstel 5,50 €
mit Gebäck, Senf und Kren

Salate und Vitaminreiches

Blattsalat mit Gurken & Cherrytomaten 4,20 €

Rax Bauernsalat 9,90 €
mit Blattsalat, Speck, Schafkäse, Gurken, Cherrytomaten, Paprika, gerösteten Sesam und frische Kräuter

Hühnerstreifen natur 10,20 €
auf Blattsalat mit gerösteten Sesam & frischen Kräutern

Spaghetti mit Waldpilzsauce 10,60 €
geriebenen Parmesan

Orientalische Cous-Cous Bällchen 10,10 €
auf Blattsalat mit Paprika, Gurken, Cherrytomaten Knoblauch & Schnittlauchsauce

Lachs de Lux Toast 9,90 €
Geräucherter Lachs mit Butter und Gemüse garnitur

Cremiges Tomatenrisotto 9,90 €
mt Schafkäsestreusel

Süßspeisen

Warmes Schokotörtchen 5,50 €
mit Schokoladensauce und Schlagobers

Marillenpalatschinken 6,50 €
2 Stück mit Schokoladensauce

Grießflammerie mit frischen Früchten 3,50 €

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

Diverse Torten 3,30 €

Punschkräpfen 2,20 €

Sandkipferl 2,20 €

Gugelhupf 1,80 €

Blechkuchen 2,50 €

Apfelstrudel 3,00 €

Topfenstrudel 3,00 €



Frühlings-Angebot



Cappuchino & Weiße Schokoladencreme <i>mit eingelegten Früchten</i>	6,00 €
Maria Theresia <i>Espresso mit einem Schuss Orangenlikör</i>	4,00 €
Lachs de Lux Toast <i>Geräucherter Lachs mit Butter und Gemüsegar nitur</i>	9,90 €
Schinken Käse Toast <i>Toastbrot, Schinken, Käse</i>	4,50 €
Bauerntoast mit Spiegelei <i>Schwarzbrot gefüllt mit Zwiebel, Schinken und Käse</i>	6,20 €
Campari „Klassik“ <i>Campari, Soda, Eiswürfel, Zitrone</i>	4,50 €
Campari „Sonne“ <i>Campari, Orangensaft, Eiswürfel, Orange</i>	5,20 €
Süßer Birnen Spritzer <i>Weißwein mit Birnensaft gespritzt</i>	2,70 €
Hugo mit Limette	4,90 €
Aperol "Spritz" mit Orange	3,90 €
Aperol "Secco" mit Limette	4,90 €
Glas Prosecco <i>Villa Sandi il fresco</i>	3,50 €
Glas Champagner Arnould Brut Tradition <small>0,1 lt.</small>	10,50 €
Fl. Champagner Arnould Brut Tradition <small>0,375 lt.</small>	39,00 €
Fl. Champagner Arnould Brut Tradition <small>0,75 lt.</small>	63,00 €



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.

Herzlich, Ihre Gastgeber
Michaela & Christian Blazek