

*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.

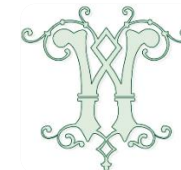
Wir freuen uns, wenn Sie sich bei uns wohlfühlen und weisen gern auf unser Literatursalon-Programm, sowie auf die Möglichkeit bei uns Hochzeiten und Feste durchzuführen, hin.



*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.*

Als Aperitif empfehlen wir ...

**Wartholz-Spritzer € 4,90**

Soda, Eis, Frizzante, frische Minze, Limetten & hausgem. Ingwersirup  
... auf Wunsch **alkoholfrei** ohne Frizzante € 3,90

**Rosenblüten-Lavendel-Spritzer € 4,90**

Soda, Eis, Frizzante, Rosenblüten, Zitrone & hausgem. Rosen-Lavendelsirup  
... auf Wunsch auch **alkoholfrei** ohne Frizzante € 3,90

Probieren Sie unsere hausgemachten Limonaden ...

**Ingwer-Limonade 0,5 l € 4,20 oder 0,25 l € 3,10**

Soda, Eis, frische Minze, Limette & hausgemachter Ingwersirup  
... mit Leitungswassert 0,5 l € 2,90 oder 0,25 l € 2,40

**Rosenblüten-Lavendel-Limonade 0,5 l € 4,20 oder 0,25 l € 3,10**

Soda, Eis, Rosenblüten, Zitrone & hausgem. Rosenbl.-Lavendelsirup  
... mit Leitungswassert 0,5 l € 2,90 oder 0,25 l € 2,40

## VORSPEISEN

---

### **Beef Tartar vom österreichischen Weide-Rind € 15,60**

Wachtel Ei vom Bauern, getoastetes Weißbrot ,Zillertaler Bergbauernbutter

### **Hausgemachte Kürbis-Quiche € 12,80**

Hauseigenes Tomaten-Mango-Chutney, mariniertes Blattsalat, Pesto-Crostini mit Bärlauch Pesto

## SUPPEN

---

### **Bouillon vom Tafelspitz € 5,60**

hausgemachte Kräuter-Frittaten, gedämpftes Wurzelgemüse

### **Karotten-Ingwer-Suppe € 7,50**

vegan & laktosefrei mit Kokosmilch zubereitet, gebackenes Karotten-Kürbis-Bällchen

## SALATGERICHTE

---

**als Hauptspeise oder kleinerer Portion als Vorspeise**

### **Backhendlsalat € 17,80 als Vorspeise € 13,80**

Gebackene Streifen vom BIO Weidehendl aus NÖ, Erdäpfel-Blattsalat in Kräutermarinade mit steirischem Kürbiskernöl

### **Schafkäse im Kräutermantel € 16,50 als Vorspeise € 12,50**

Bunter Blattsalat, Honig-Senf-Dressing, rote Paprika

### **Cesar Salad € 15,50 als Vorspeise € 11,50**

Eisbergsalat, gebratener Mangalica-Speck, gegrillte Streifen vom BIO Weidehendl, geröstete Bauernbrot-Crouton, Vorarlberger Bergkäse

## HAUPTSPEISEN

---

### **Wiener Schnitzel vom Schwein € 16,80**

Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel

### **Wiener Schnitzel vom BIO Weidehendl € 17,50**

Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel

**Seewinkler Steinpilz-Tagliatelle € 16,90** ... Steinpilze im Nudelteig hausgemachtes Kräuter Pesto, gehobelter Vorarlberger Bergkäse aus Schlins

### **Wartholz-Bauern-Toast € 10,20**

BIO Vollkorn-Bauernbrot von der hohen Wand, Berggold Camembert, Haussalami aus Mollram, Roter Zwiebel, Spiegelei vom mittelburgenländischen Freilandhuhn

### **Schinken-Käse-Toast € 7,80**

Getoastetes Weißbrot, BIO Schinkenspeck aus Mollram, Vorarlberger Bergkäse

### **Sacher-Würstel aus Schottwien € 8,50**

Knusprige Handsemmel, frisch gerissener Kren & Senf

### **Hausgemachte Bärlauch-Ravioli in Zitronenbutter € 15,80**

Kräuter-Frischkäse-Fülle mit Kräutern aus eigenem Anbau, Cherry-Tomaten, „Surerkas“ von Vorarlberger Bergsennerei

### **Tafelspitz vom österreichischen Rind € 22,80**

Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce ,Apfelkren

### **Hauseigenes Rindergulasch € 10,50**

## BEILAGEN

---

**Braterdäpfel € 3,60**

**Blattsalat € 5,40**

**Gemischter Salat € 5,40**

**Erdäpfelsalat € 5,40**

## DESSERTS

---

**Halbflüssiger Schokokuchen € 7,90**

Vanilleeis in Kürbiskrokant, Beerenragout

**Hausgemachtes Schoko-Mousse im Glas € 5,60**

Kuchenbrösel, Erdbeersauce

**BIO Käseteller € 8,50**

versch. Käsesorten der Vorarlberger Dorfsennerei, Tomaten-Mango-Chutney, Trauben, Nüsse

## UNSERE LIEFERANTEN

---

**Rindfleisch** – Fam. Erlach / Reichenau a. d. Rax / NÖ

**Würstel** – BIO-Hof Haselbacher / Peisching / NÖ

**Geflügel** – BIO-Hof Fraisl / Ramsau / NÖ

**Butter** – Bergbauerngemeinschaft / Zillertal / Tirol

**Bauernbrot** – Kastnerbäuerin / Zweiersdorf / NÖ

**Schafkäse** – Fam. Niel / Schwarzaun im Gebirge / NÖ

**Haussalami** – Fam. Stangl / Mollram / NÖ

**Nudeln & Eier** – Fam. Werkovits / Draßmarkt / BGLD

**Hartkäse** – Dorfsennerei / Schlins / Vorarlberg

**Weichkäse** – Feinkäserei Bantel / Möggers / Vorarlberg

## WEISSWEIN

---

**Grüner Veltliner Steinfeder Mariengarten** 1/8l €5,30

Jamek | Joching | Niederösterreich | 2019

**Sauvignon Blanc Klassik** 1/8l € 4,40

Sabathi | Leutschach | Steiermark | 2019

**Gelber Muskateller Senator** 1/8l € 4,00

Cobenzl | Wien | 2019

**Welschriesling** 1/8l € 4,00

Skoff | Gamlitz | Steiermark | 2019

## ROTWEIN

---

**Kaiserwein Cuvée** 1/8l € 4,00

Haus Marienberg | Oggau | Burgenland | 2018

**Zweigelt** 1/8l € 4,40

Umathum | Frauenkirchen | Burgenland | 2018

**Blaufränkischer Goldberg DAC** 1/8l € 4,60

Heinrich | Deutschkreuz | Burgenland | 2017

## ROSÉWEIN

---

**Rosi Mosi** 1/8l € 4,10

Hermann Moser | Kremstal | Niederösterreich | 2019

## CHAMPAGNER

---

**Champagner VVE Forny & Fils Grand Reserve** 0,1l € 13,80

**Vazart Coquart & Fils Champagne Brut Réserve** Fl. 375 ml € 48,00

Blanc de Blancs Grand Cru

## SPRITZ

---

**Rosé Spritzer** mit Minze & Limette 0,25l € 4,00

**Wildveilchen Spritzer** 0,25l € 3,20

**Weißer / roter Spritzer** 0,25l € 2,40

**Hugo** mit Limette 0,25l € 5,10

**Aperol Spritz** mit Orange 0,25l € 4,70

**Aperol Secco** mit Prosecco & Limette 0,25l € 5,20

**Kaiser Spritzer** mit Holundersaft 0,25l € 3,00

**Villa Sandi Prosecco il Fresco** 0,1l € 4,00

**Silva / Silva Rose** 0,2l € 5,20

## BIER

---

**Schneeberglandbier vom Fass (Piestinger)**  
0,2l € 3,20 / 0,33l € 3,80 / 0,5l € 4,20

**Budweiser Original** 0,33l € 3,50 / 0,5l € 4,00  
Alkoholfrei 0,33l € 3,60

### Gusswerk

Das Schwarze Schaf 0,33l € 3,80

Edelguss Radler 0,5l € 4,00

**Rax Bräu** 0,33l € 3,60 / 0,5l € 4,20 (nach Verfügbarkeit)

## LONGDRINKS

---

**Campari Sonne** mit Orangensaft 0,2l € 5,50

**Campari Soda** 0,2l € 4,80

**Gin Tonic** 0,2l € 6,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

**Rüpfel Saft** 0,25l Apfel-Rote Rüben / Apfel-Birne € 3,80

**Fruchtsäfte** 0,25l Apfel-Karotte / Johannisbeere / Marille € 3,70

**Almdudler** 0,33l € 3,70

**Coca Cola / Cola light** 0,33l € 3,70

**Frucade** 0,33l € 3,70

**Thomas Henry** 0,2l Tonic Water / Cherry Blossom / Bitter Lemon € 3,50

**Apfelsaft / Orangensaft** 0,25l € 3,40

**Apfelsaft naturtrüb** 0,25l € 3,70

**Soda Holler oder Himbeere** 0,25l € 1,80 / 0,5l € 3,60

**Soda Zitrone mit frischer Zitrone** 0,25l € 2,20 / 0,5l € 4,40

**Raxquellwasser mit frischer Zitrone** 0,25l € 1,80 / 0,5l € 3,20

**Montes 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 € 4,00

**Bailey's** 2cl € 3,90

**Weinbrand / Rum** 2cl € 2,60

## 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

**Latte macchiato** € 4,40

**Latte Caramel** € 5,20

**Bailey's mit Latte** € 7,00

**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 € 7,10

**Rüdesheimer** doppelter Espresso mit Weinbrand & Schlagobers € 7,10

**Fiaker** Espresso mit Rum & Schlagobers € 4,60

**Schokocchino** mit Kaffee, Kakao & Milchschaum € 5,10

**Heiße Schokolade** € 3,60

**Heiße Schokolade mit Rum** € 6,10

**Vanille-Milch** € 3,60

## TEESPEZIALITÄTEN serviert mit Kandiszucker € 3,80

---

**Earl Grey** Schwarztee mit Bergamotte

**Anastasia** Schwarztee mit Bergamotte/Zitrone/Orangenblüten/Limette

**English Breakfast** Schwarzteemischung aus Ceylon und Assam

**Mandel Krokant**

**Aqua Rosa** Hibiskus/schwarze Beeren/rote Früchte/Apfel/Holunder

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

**Kamingeflüster** Apfel/rote Beete/Hibiskus/Hagebutte

**Be cool** Hagebutte/Apfel/Eisenkraut/Pfefferminze/Anissamen/ Süßholz

**Ingwer Apfel** Apfel/Ingwer/Karottenflocken/rote Beete

**Rooibos pur**

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

**Expure Original** Grüntee/Mate/Zitronengras/Hagebutte

**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/

**Kaschmir Tchai**

**China Sencha** Grüntee pur