

## 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 1870 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 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-Teresa 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 Küche erwartet Sie mit traditionellen & saisonalen Kreationen, frisch gekocht mit Zutaten aus dem eigenen Garten sowie regionalen Produkten.*

*Bis 12:00 können Sie bei uns ausschließlich aus unserem Frühstücksangebot wählen.*

### Frühstück

- |                                                                                                                                                                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Schlossfrühstück für zwei</b>                                                                                                                                                                                | € 45,00 |
| Butterbrioche   Gebäck Korb   Butter   Marmelade   Honig   Forelle geräuchert   Käse   Schinken   weiche Freilandeier   Camembert   inkl. zwei Gläser Prosecco & zwei Gläser frisch gepresster Orangensaft 0,1l |         |
| <b>Süßes Frühstück</b>                                                                                                                                                                                          | € 7,90  |
| Butterbrioche   Butter mit Marmelade, Honig oder Nutella                                                                                                                                                        |         |
| <b>Genießer Frühstück</b>                                                                                                                                                                                       | € 14,50 |
| Käse   Schinken   Butter   Marmelade   Gebäck Korb                                                                                                                                                              |         |
| <b>Gartenfrühstück</b>                                                                                                                                                                                          | € 13,40 |
| Körndlbrot   Frischkäse-Kräuteraufstrich   Radieschen   Paprika   Gurken   weiches Ei<br><i>auch vegan mit hausgemachtem Hummus möglich</i>                                                                     |         |
| <b>Reichenauer Landfrühstück</b>                                                                                                                                                                                | € 14,50 |
| Bauernbrot   Speck   Zwiebel   drei Spiegeleier   inkl. ein Glas naturtrüber Apfelsaft 0,25l                                                                                                                    |         |
| <b>Joghurtschälchen</b>                                                                                                                                                                                         | € 9,50  |
| hausgemachtem Wartholz-Granola   Früchtekompott der Saison<br><i>auch vegan möglich</i>                                                                                                                         |         |

## Kaffeespezialitäten

---

<b>Verlängerter</b>	€ 3,20
<b>Melange</b>	€ 3,40
<b>Cappuccino</b> mit Milchschaum oder Schlagobers	€ 3,80
<b>Espresso / kleiner Brauner</b>	€ 2,70
<b>Espresso groß / großer Brauner</b>	€ 3,80
<b>Espresso Macchiato</b>	€ 2,80
<b>Ristretto</b>	€ 2,50
<b>Latte Macchiato</b>	€ 4,40
<b>Latte Caramel</b>	€ 5,20
<b>Baileys mit Latte</b>	€ 6,90
<b>Einspänner</b> doppelter Espresso mit Schlagobers	€ 4,10
<b>Maria Theresia</b> Espresso mit einem Schuss Orangenlikör	€ 4,60
<b>Caffé Coretto</b> Espresso mit einem Schuss Grappa	€ 4,60
<b>Irish Coffee</b> doppelter Espresso mit Whisky & Schlagobers	€ 6,80
<b>Rüdesheimer</b> doppelter Espresso mit Weinbrand & Schlagobers	€ 6,80
<b>Fiaker</b> Espresso mit Rum & Schlagobers	€ 4,60
<b>Frucata</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 4,10
<b>Schokocchino</b> mit Kaffee, Kakao & Milchschaum	€ 5,10
<b>Heiße Schokolade</b>	€ 3,60
<b>Heiße Schokolade mit Rum</b>	€ 6,10
<b>Vanille-Milch</b>	€ 3,60

## Teespezialitäten

---

serviert mit Kandiszucker €3,80

<b>Earl Grey</b> Schwarztee mit Bergamotte
<b>Darjeeling</b> Schwarztee aus dem westbengalischem Darjeeling
<b>Englisch Breakfast</b> Schwarzteemischung aus Ceylon und Assam
<b>Anastasia</b> Schwarztee   Bergamotte   Zitrone   Orangenblüten   Limette
<b>Ingwer Apfel</b> Apfel   Ingwer   Karottenflocken   Rote Beete
<b>Rooibos pur</b>
<b>Rooibos Vanille</b> Rooibos Tee mit Vanille Aroma
<b>Nussknacker</b> Apfel   Zimt   Kakaoschalen   Ananas   Mango   Rote Beete   Mandeln
<b>Kamingeflüster</b> Apfel   Rote Beete   Hibiskus   Hagebutte   Nelken   Kornblumen rot
<b>Lovely Morning</b> Mate   Orange   Zitrone   Grapefruit   Guarana   Ringelblumenblüte
<b>Thé vert jasmin</b> Grüntee mit Jasmin Aroma
<b>Expure Original</b> Grüntee   Mate   Zitrone   Hagebutte
<b>Expure Addict</b> Grüntee   Mate   Rooibos   Guarana   Grapefruit
<b>Boost</b> Mate   Zimtrinde   Ingwer   Kardamom   Vanille
<b>Thé vert ´s la Menthe</b> Grüne Tee   Minze
<b>Label Impérial</b> Grüntee   Ingwer   Kardamom   Orange   Zimt   Süßholz
<b>China Sencha</b> Grüntee pur
<b>Brennnessel</b> Brennnessel pur
<b>Kamille</b> Kamille pur
<b>Lavendelblüten</b> Lavendel pur
<b>Rosengarten</b> Brombeerblätter   Rosenblüten   Rote Beete
<b>Kashmir Thai</b> Schwarztee   Kardamom   Anis
<b>Winter Romantik</b> Orange   Zimt
<b>Omas Obstkorb</b> Erdbeere   Apfel

## Alkoholfreie Getränke

---

<b>Fruchtsäfte Dockner</b> 0,25l	€ 4,80
Johannisbeernektar   Traubensaft   Williamsbirne   Wachauer Marillennektar	
<b>Rüpfel</b> 0,25l	€ 4,20
Rote Rübe – Apfelsaft	
<b>Almdudler   Frucade   Coca Cola   Cola Zero</b> 0,33l	€ 3,90
<b>Organics by Red Bull</b> 0,25l	€ 4,70
Tonic Water   Bitter Lemon   Purple Berry	
<b>Apfelsaft   Orangensaft</b>	€ 3,70
<b>Apfelsaft naturtrüb</b> 0,25l	
<b>Murelli</b> Rhabarber-Minze 0,33l	€ 3,90
<b>Soda</b> 0,25l / 0,4l	€ 1,40 / € 2,50
<b>Soda Holler   Himbeere   Ingwer Zitrone</b> 0,25l / 0,4l	€ 2,50 / € 4,60
<b>Soda Zitrone mit frischer Zitrone</b> 0,25l / 0,4l	€ 2,50 / € 4,60
<b>Rax Quellwasser mit frischer Zitrone</b> 0,25l / 0,4l	€ 1,80 / € 3,20
<b>Mineralwasser still   perlend</b> 0,33l / 0,75l	€ 2,70 / € 5,40
<b>Orangensaft frisch gepresst</b> 0,2l	€ 4,20

## Digestif

---

<b>Kreuzberger Edelbrände</b> von h. Loibl 2cl	€ 4,60
Rosenapfel   Zweigelt-Trester   Kirsche   Apfel Cuveé   Weichsellikör	
<b>Fernet Branca</b> 2cl	€ 3,60
<b>Remy Martin v.s.o.P.</b> 2cl	€ 4,70
<b>Baileys</b> 2cl	€ 3,90
<b>Weinbrand   Rum</b> 2cl	€ 2,60
<b>Grappa</b> 2cl	€ 2,80
<b>Martini</b> 4cl	€ 3,60

## Longdrinks

---

<b>Campari Sonne</b> mit Orangensaft 0,2l	€ 5,50
<b>Campari Soda</b> 0,2l	€ 5,00
<b>Gin Tonic</b> 0,2l	€ 6,50

## Mehlspeisen

---

<b>Diverse Torten</b> (siehe Vitrine)	€ 4,80
Malakoff Torte   Joghurt Törtchen   Ghega Torte   Kardinalschnitte   und vieles mehr...	
<b>Punschkrapfen</b>	€ 3,20
<b>Sandkipferl</b>	€ 3,00
<b>Gugelhupf</b>	€ 2,60
<b>Apfel – oder Topfenstrudel</b>	€ 4,20
Vanillesauce	€ 7,20

## Eis

---

<b>Wartholzbecher</b>	€ 6,80
Vanilleeis   Frische Früchte   Beerensauce	
<b>Kürbiskernbecher</b>	€ 6,80
Vanilleeis   Kernöl   Kürbiskerne	
<b>Bananensplit</b>	€ 6,80
Vanilleeis   Banane   Schokoladensauce	
<b>Smarties Cup</b>	€ 5,90
Vanilleeis   Smarties	
<b>Eiskaffee</b>	€ 6,50
<b>Eisschokolade</b>	€ 6,50
<b>1 Kugel</b>	€ 1,80
<b>Portion Schlagobers</b>	€ 1,80



## Vorspeisen

---

**Lachs deluxe Toast** € 14,90  
Dill Sauce | Gurke  
(A, D, G)

**Schafkäse vom Althammerhof** € 15,80  
Salat | Tomaten | Kernöl | Kornspitz  
(A, G)

## Suppen

---

**Rindsuppe** € 5,60  
Frittaten | Wurzelgemüse  
(A, C, G, L)

**Tagessuppe der Saison** € 7,10

## Jause

---

**Bauerntoast mit Spiegelei** € 13,30  
Schwarzbrot | Zwiebel | Schinken | Käse  
(A, C, G)

**Schinken – Käse Toast** € 7,80  
Ketchup  
(A, G)

**Sacher Würstel** € 8,50  
Gebäck | Senf | Kren  
(A, C, M)

**Hauseigenes Rindsgulasch mit Gebäck** € 12,50  
(A, H, G)

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

## Hauptspeisen

---

**Wiener Schnitzel** vom Schwein € 18,10  
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone  
(A, C, G, L, M, O)

**Knusprige Hühnerstreifen** € 17,80  
auf gemischten Salat  
(A, C, G, M)

**Forelle gebraten vom Forellenhof Piring** € 23,20  
Petersilerdäpfel | Kräuter-Butter | Zitrone  
(A, D, G)

**Blunze paniert** € 17,20  
Rosmarinerdäpfel | Kren  
(A, C)

**Hausgemachte Erdäpfelgnocchi** € 16,10  
braune Salbeibutter | Parmesan  
*auch vegan oder glutenfrei möglich*  
(A, C, G)

**Gebratene Polentaschnitte** € 17,30  
Saisongemüse | Schnittlauch Sauce  
(A, G)

**Spargelrisotto** € 18,90  
Parmesan | Kräuter aus dem Garten  
(G, L)

## Desserts

---

**Erdbeertiramisu** € 8,10  
frische Erdbeeren | Mascarponecreme | Minze  
(A, C, G, H)

**Leichte Joghurtcreme** € 7,90  
saisonales Obst aus dem Ofen | Minze  
*auch vegan möglich*  
(G)

## Weißwein

---

<b>Grüner Veltliner Ried Goldberg</b> 1/8l Habsburg   Wien	€ 5,30
<b>Sauvignon Blanc Klassik</b> 1/8l Sabathi   Leutschach   Südsteiermark	€ 5,80
<b>Welschriesling</b> 1/8l Skoff   Gamlitz   Steiermark	€ 4,20
<b>Gelber Muskateller</b> 1/8l Cobenzl   Wien	€ 4,20
<b>Gemischter Satz</b> 1/8l Cobenzl   Wien	€ 4,60

## Rotwein

---

<b>Kaiser Cuvée</b> 1/8l Haus Marienberg   Oggau   Burgenland	€ 6,60
<b>Zweigelt</b> 1/8l Umathum   Frauenkirchen   Burgenland	€ 5,80
<b>Blaifränkischer Goldberg DAC</b> 1/8l Heinrich   Deutschkreuz   Burgenland	€ 6,60

## Roséwein

---

<b>Rosi Mosi</b> 1/8l Hermann Moser   Kremstal   Niederösterreich	€ 4,60
----------------------------------------------------------------------	--------

## Champagner

---

<b>Champagner</b> 0,1l	€ 9,00
<b>Champagner</b> 375ml	€ 35,80

## Spritz

---

<b>Rosé Spritzer</b> 0,25l mit Minze und Limette	€ 5,00
<b>Wildveilchen Spritzer</b> 0,25l	€ 3,80
<b>Weißer   Roter Spritzer</b> 0,25l	€ 2,80
<b>Hugo</b> 0,25l mit Limette	€ 5,80
<b>Aperol Spritz</b> 0,25l mit Orange	€ 4,90
<b>Aperol Secco</b> 0,25l mit Prosecco und Limette	€ 5,40
<b>Kaiser Spritzer</b> 0,25l mit Holundersaft	€ 3,20
<b>Wartholz Spritzer</b> (auch alkoholfrei möglich) mit Ingwersaft, Prosecco, Limette, Minze, Soda	€ 5,80 (€ 4,20)
<b>Villa Sandi Prosecco il Fresco</b> 0,1l	€ 4,90

## Bier

---

<b>Budweiser Original</b> 0,33l/0,5	€ 4,50 / 4,90
<b>Budweiser alkoholfrei</b> 0,33l	€ 4,50
<b>Rax Bräu</b> (nach Verfügbarkeit) 0,33l/0,5l	€ 4,60 / € 5,10