

## 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-Teresia Ritter durch Kaiser Karl an dessen Geburtstag, dem 17. August 1918.

Schloss Wartholz war der Lieblingsaufenthaltsort 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 Kultur-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 und Bio-Produkten.

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

### Frühstück

#### **Schlossfrühstück für zwei** € 47,00

Butterbrioche | Gebäck Korb | Butter | Marmelade | Honig | Forelle geräuchert | Käse | Schinken | weiche Freilandeier | Camembert | inkl. zwei Gläser Prosecco & zwei Gläser frisch gepresster Orangensaft 0,1l

#### **Süßes Frühstück** € 8,20

Butterbrioche | Butter mit Marmelade, Honig oder Nutella

#### **Genießer Frühstück** € 14,90

Käse | Schinken | Butter | Marmelade | Gebäck Korb

#### **Gartenfrühstück** € 13,80

Körndlbrod | Frischkäse-Kräuteraufstrich | Radieschen | Paprika | Gurken | weiches Ei  
auch vegan mit hausgemachtem Hummus möglich

#### **Reichenauer Landfrühstück** € 14,90

Bauernbrot | Speck | Zwiebel | drei Spiegeleier | inkl. ein Glas naturtrüber Apfelsaft 0,25l

#### **Joghurtschälchen** € 9,80

hausgemachtes Wartholz-Granola | Früchtekompost der Saison  
auch vegan möglich

## Kaffeespezialitäten

<b>Verlängerter Melange</b>	€ 3,30
<b>Cappuccino</b> mit Milchschaum oder Schlagobers	€ 3,50
	€ 3,90

<b>Espresso / kleiner Brauner</b>	€ 2,80
<b>Espresso groß / großer Brauner</b>	€ 3,90
<b>Espresso Macchiato</b>	€ 2,90
<b>Ristretto</b>	€ 2,60
<b>Latte Macchiato</b>	€ 4,50
<b>Latte Caramel</b>	€ 5,30
<b>Baileys mit Latte</b>	€ 7,10

<b>Einspänner</b> doppelter Espresso mit Schlagobers	€ 4,20
<b>Maria Theresia</b> Espresso mit einem Schuss Orangenlikör	€ 4,70
<b>Caffé Coretto</b> Espresso mit einem Schuss Grappa	€ 4,70
<b>Irish Coffee</b> doppelter Espresso mit Whisky & Schlagobers	€ 7,00
<b>Rüdesheimer</b> doppelter Espresso mit Weinbrand & Schlagobers	€ 7,00
<b>Fiaker</b> Espresso mit Rum & Schlagobers	€ 4,70
<b>Frucata</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 4,20

<b>Schokochino</b> mit Kaffee, Kakao & Milchschaum	€ 5,20
<b>Heiße Schokolade</b>	€ 3,70
<b>Heiße Schokolade mit Rum</b>	€ 6,30
<b>Vanille-Milch</b>	€ 3,70

## Teespezialitäten

serviert mit Kandiszucker €3,90

<b>Earl Grey</b> Schwarztee mit Bergamotte
<b>Darjeeling</b> Schwarztee aus dem westbengalischen Darjeeling
<b>Englisch Breakfast</b> Schwarzteemischung aus Ceylon und Assam
<b>Anastasia</b> Schwarztee   Bergamotte  Zitrone  Orangenblüte   Limette
<b>Ingwer Apfel</b> Apfel   Ingwer   Karottenflocken   Rote Beete
<b>Rooibos pur</b>
<b>Pfirsich/Maracuja</b>
<b>Nussknacker</b> Apfel   Kakaoschalen   Ananas   Mango   Rote Beete   Mandeln
<b>Kamin</b> Nelken   Kornblumen   roter Apfel   Hibiskus   Hagebutte
<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>Thé vert 's la Menthe</b> Grüner 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> Schwarzer Tee   Kadamom   Anis
<b>Winter Romantik</b> Orange
<b>Omas Obstkorb</b> Erdbeere   Apfel
<b>Glühwein</b> Rotwein   Orangen   Anis
€ 4,80
<b>Orangenpunsch</b> Weißwein  Orangen  Anis Zimt
€ 5,20

## Alkoholfreie Getränke

<b>Fruchtsäfte Dockner</b> 0,25l	€ 4,90
Johannisbeernektar   Traubensaft   Williamsbirne   Wachauer Marillennektar	
<b>Rüpfel</b> 0,25l	€ 4,30
Rote Rübe – Apfelsaft	
<b>Almdudler   Frucade   Coca Cola   Cola Zero</b> 0,33l	€ 4,40
<b>Organics by Red Bull</b> 0,25l	€ 4,80
Tonic Water   Bitter Lemon   Purple Berry	
<b>Apfelsaft   Orangensaft</b>	€ 3,80
<b>Apfelsaft naturtrüb</b> 0,25l	
<b>Murelli</b> Rhabarber-Minze 0,33l	€ 4,00
<b>Soda</b> 0,25l / 0,4l	€ 1,50 / € 2,60
<b>Soda Holler   Himbeere   Ingwer Zitrone</b> 0,25l / 0,4l	€ 2,60 / € 4,70
<b>Soda Zitrone mit frischer Zitrone</b> 0,25l / 0,4l	€ 2,60 / € 4,70
<b>Rax Quellwasser mit frischer Zitrone</b> 0,25l / 0,4l	€ 1,90 / € 3,30
<b>Mineralwasser still   perlend</b> 0,33l / 0,75l	€ 2,80 / € 5,50
<b>Orangensaft frisch gepresst</b> 0,2l	€ 4,30

## Digestif

<b>Kreuzberger Edelbrände</b> von h. Loibl 2cl	€ 4,70
Rosenapfel   Zweigelt-Trester   Kirsche   Apfel Cuveé   Weichsellikör	
<b>Fernet Branca</b> 2cl	€ 3,70
<b>Remy Martin v.s.o.P.</b> 2cl	€ 4,80
<b>Baileys</b> 2cl	€ 4,10
<b>Weinbrand   Rum</b> 2cl	€ 2,70
<b>Grappa</b> 2cl	€ 2,90
<b>Martini</b> 4cl	€ 3,70

## Longdrinks

<b>Campari Sonne</b> mit Orangensaft 0,2l	€ 6,50
<b>Campari Soda</b> 0,2l	€ 6,00
<b>Gin Tonic</b> 0,2l	€ 7,50

## Mehlspeisen - Dessert

<b>Diverse Torten</b> (siehe Vitrine)	€ 4,90
Malakoff Torte   Joghurt Törtchen   Ghega Torte   Kardinalschnitte   und vieles mehr...	
<b>Punschkräpfen</b>	€ 3,30
<b>Sandkipferl</b>	€ 3,10
<b>Gugelhupf</b>	€ 2,70
<b>Apfel – oder Topfenstrudel</b>	€ 4,30
Vanillesauce	€ 7,40
<b>Maronireis</b>	€ 11,40

## Eis

<b>Wartholzbecher</b>	€ 6,90
Vanilleeis   Frische Früchte   Beerensauce	
<b>Kürbiskernbecher</b>	€ 6,90
Vanilleeis   Kernöl   Kürbiskerne	
<b>Bananensplit</b>	€ 6,90
Vanilleeis   Banane   Schokoladensauce	
<b>Smarties Cup</b>	€ 6,10
Vanilleeis   Smarties	
<b>Eiskaffee</b>	€ 6,60
<b>Eisschokolade</b>	€ 6,60
<b>1 Kugel</b>	€ 1,90
<b>Portion Schlagobers</b>	€ 1,90

## Vorspeisen

**Lachs deluxe Toast** € 15,30

Dill Sauce | Gurke  
(A, D, G)

**Insalata Caprese** *vegetarisch* € 8,90

Tomaten | Mozzarella | Balsamico  
(A, O, G)

## Suppen

**Rindssuppe** € 5,80

Frittaten | Wurzelgemüse  
(A, C, G, L)

**Tagessuppe der Saison** € 7,40

**Jause**  
**Bauerntoast mit Spiegelei** € 13,70

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

**Schinken – Käse Toast** € 8,10

Ketchup  
(A, G)

**Sacher Würstel** € 8,70

Gebäck | Senf | Kren  
(A, C, M)

**Hauseigenes Rindsgulasch mit Gebäck** € 12,90

(A, H, G)

**Blattsalat oder gemischter Salat** € 5,60

Hausdressing  
(G, M)

## Hauptspeisen

**Wiener Schnitzel vom Schwein** € 18,60

Petersilierdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone  
(A, C, G, L, M, O)

**Knusprige Hühnerstreifen** € 18,30

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

**Forelle gebraten vom Forellenhof Piringer** € 23,90

Petersilierdäpfel | Kräuter-Butter | Zitrone  
(A, D, G)

**Blunze paniert** € 17,70

Rosmarinerdäpfel | Kren  
(A, C)

**Hirschschnitzel vom** € 19,40

Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren  
(A, C, L, M, O,)

**Gebratene Polentaschnitte** *vegetarisch* € 17,80

Saisongemüse | Schnittlauch Sauce  
(A, G)

**Risotto Variation nach Saison** *auch Vegan möglich* € 19,50

Parmesan | Kräuter aus dem Garten  
(G, L)

**Kinder Menü Karl** € 23,00

**Frittaten Suppe**

**Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes**

oder

**Hühnersticks mit Pommes**

**1 Kugel Vanilleeis mit Smarties**

(A, C, G, L, M, O)

## Weißwein

---

<b>Neuburger</b> 1/8l	€ 5,50
Tinhof   Leithaberg	
<b>Sauvignon Blanc Klassik</b> 1/8l	€ 6,10
Sabathi   Leutschach   Südsteiermark	
<b>Welschriesling</b> 1/8l	€ 4,30
Skoff   Gamlitz   Steiermark	
<b>Gelber Muskateller</b> 1/8l	€ 4,30
Cobenzl   Wien	
<b>Gemischter Satz</b> 1/8l	€ 4,70
Cobenzl   Wien	

## Rotwein

---

<b>Kaiser Cuvée</b> 1/8l	€ 6,80
Haus Marienberg   Oggau   Burgenland	
<b>Zweigelt</b> 1/8l	€ 6,10
Umathum   Frauenkirchen   Burgenland	
<b>Blaufränkischer Goldberg DAC</b> 1/8l	€ 6,80
Heinrich   Deutschkreuz   Burgenland	

## Roséwein

---

<b>Rosi Mosi</b> 1/8l	€ 4,70
Hermann Moser   Kremstal   Niederösterreich	

## Champagner

---

<b>Champagner</b> 0,1l	€ 9,30
<b>Champagner</b> 375ml	€ 38,80

## Spritz

---

<b>Rosé Spritzer</b> 0,25l	€ 5,20
mit Minze und Limette	
<b>Wildveilchen   Rosen Spritzer</b> 0,25l	€ 3,90
<b>Weißen   Roter Spritzer</b> 0,25l	€ 2,90
<b>Hugo</b> 0,25l	€ 5,90
mit Limette	
<b>Aperol Spritz</b> 0,25l	€ 5,10
mit Orange	
<b>Aperol Secco</b> 0,25l	€ 5,50
mit Prosecco und Limette	
<b>Kaiser Spritzer</b> 0,25l	€ 3,30
mit Holundersaft	

<b>Wartholz Spritzer</b> (auch alkoholfrei möglich)	€ 5,90
mit Ingwersaft, Prosecco, Limette, Minze, Soda	(€ 4,30)

<b>Villa Sandi Prosecco il Fresco</b> 0,1l	€ 5,10
--	--------

## Bier

---

<b>Budweiser Original</b> 0,33l/0,5	€ 4,60 / 5,00
<b>Budweiser alkoholfrei</b> 0,33l	€ 4,50
<b>Poidl Bier vom Fass</b> (nach Verfügbarkeit) 0,2l/0,33l/0,5l	€ 4,40 / € 4,70 / € 5,20