



SCHUTZHAUS

am Schafberg

CAFE - RESTAURANT - CATERING

DAS SCHUTZHAUS AM SCHAFBERG IST DER IDEALE ORT FÜR IHR NÄCHSTES FEST

DAS GEBURTSTAGSFEST IM **ROSENZIMMER** (40 PERSONEN), DIE WEIHNACHTSFEIER MIT KNISTERNDEM KAMIN IM **FESTSAAL** (120 PERSONEN), DIE HOCHZEIT UNTER KASTANIENBÄUMEN IM **GASTGARTEN** (150 PERSONEN), DIE VERSAMMLUNG MIT BEAMER UND LEINWAND IM **JÄGERZIMMER** (25 PERSONEN) ODER DIE KINDERPARTY MIT LUFTBALONS IM **PANORAMAZIMMER** (35 PERSONEN), WIR BERATEN SIE GERNE UND FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH.

CATERING

GERNE ORGANISIEREN WIR AUCH IHR PERSÖNLICHES CATERING. MIT UNSERER MUTTERFIRMA *any.act PLANEN WIR ÖSTERREICHWEIT VERANSTALTUNGEN. (KOMPLETTE LIFE BALL GASTRONOMIE-KOORDINATION, BETREIBERFIRMA DES PALAIS ESCHENBACH UND HAUS DER INGENIEURE, NOVOMATIC FORUM)



Unsere Küche ist täglich geöffnet,
AUSSER Montag, durchgehend von 12 Uhr bis 22 Uhr
und Sonn- und Feiertags von 10 Uhr bis 21 Uhr zur Verfügung.

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

Namen	Code	steht für
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehr-fertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinien	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
 - Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
 - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Sollten sie dennoch Unsicher sein ob eine Unverträglichkeit vorliegt können Sie sich gerne jederzeit bei unserem Personal über die verwendeten Inhaltsstoffe erkundigen!

SPEISEKARTE

VORSPEISEN | SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE (L) FRITTATEN (A,C,G) GRIEBNOCKERL (A,C,G) LEBERKNÖDEL (A,C,G)	__3,90
BEEF TARTAR (A,C,D,G,M) GETOASTETE WEIBBROTECKEN, BUTTERFLOCKEN	VORSPEISE __10,19 HAUPTSPEISE __14,90
SCHAFBERGSALAT (G,O,M,H) SCHAFSKÄSE IM KNUSPRIGEM SPECKMANTEL, BUNTER SALAT	__9,90
SCHAFBERGSALAT (G,O,M,H) SCHAFSKÄSE, BUNTER SALATTELLER, BALSAMICODRESSING	__9,50
BACKHENDLSALAT (M,L) ERDÄPFEL-VOGERL-GURKENSALAT, KERNÖL, GERÖSTETE KERNE	__10,90

FÜR UNSERE JÜNGSTEN UND JUNGGEBLIEBENEN

KLEINE FASCHIERTE LAIBCHEN (A,C,G,L,M,O) ERDÄPFELPÜREE, RÖSTZWIEBEL, BRATENSAFT	__7,20
KINDERSCHNITZERL (A,C,G) VOM SCHWEIN ODER HUHN, POMMES, KETCHUP, SCHLECKER	__6,90

ZWISCHENDURCH

PAAR SACHER WÜRSTEL GEBÄCK (A), SENF (M), KREN	__5,50
PAAR SACHER WÜRSTEL GULASCHSAFT, GEBÄCK (A)	__5,90
KLEINES RINDSGULASCH GEBÄCK (A)	__6,90

KLASSIKER

SCHNITZERL VOM SCHWEIN ODER HUHN (A,C,G)	__11,90
WAHLWEISE MIT ERDÄPFELSALAT (L,M) ERDÄPFEL-MAYONNAISESALAT (C,L,M) GERNE MACHEN WIR IHR SCHNITZERL AUCH GLUTEN UND LAKTOSEFREI	__1,00
SAFTIGES REISFLEISCH VOM RIND (G,L,M,H) PARMESANSPÄNE, RAHMHAUBE, BUNTER BLATTSALAT	__9,90
GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN (A,G,L,O,M) MIT KNUSPRIGEN UND GESCHMORTEN ZWIEBELRINGEN, SALZGURKE UND BRATERDÄPFEL	__15,90
FASCHIERTE LAIBCHEN (A,C,G,L,M,O) ERDÄPFELPÜREE, GERÖSTETE ZWIEBELRINGE, BRATENSAFT	__11,20
RINDSGULASCH (A,C,G) SERVIETTENKNÖDEL UND RAHMGITTER	__10,90
DAS SCHUTZHAUS-BACKHENDERL (A,C,G,L,M,H) IN BUTTERMILCH EINGELEGT, KNUSPRIG GEBACKEN IM KÖRBCHEIN SERVIERT, DAZU ERDÄPFELSALAT	__13,50

NACHSPEISEN

FRISCHE PALATSCHINKEN (A,C,G) MARILLEN- ODER PREISELBEERMARMELADE, SCHLAGOBERS NUTELLA(aah!) PALATSCHINKEN (A,C,G,F,H)	1 STÜCK 3,20 2 STÜCK _4,90 1 STÜCK 3,40 2 STÜCK _5,20
HAUSGEMACHTE NOUGATKNÖDEL (A,C,G,F,H) BUTTERBRÖSEL, FRÜCHTEPÜREE	__6,90
ZWEIERLEI VOM SCHOKOLADENMOUSSE (C,G) BEERENPÜREE	__6,80
SCHUTZHAUSPLATTE DER SÜSSEN UNVERNUNFT FÜR 2 PERSONEN (A, C, G, E, F, H) LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN VON DEN SÜßEN GENÜßEN AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE	__13,90

BIER (A)

SCHLADMINGER BIO-ZWICKEL VOM FASS (IN ALLEN GRÖßEN)	PIFF	__2,20
RADLER VON SCHLADMINGER (IN ALLEN GRÖßEN)	SEITERL	__3,20
SCHLADMINGER MÄRZEN VOM FASS (IN ALLEN GRÖßEN)	KRÜGERL	__4,00
„EDELWEISS“ WEISSBIER , (HELL, DUNKEL)	FLASCHE 0,5	__4,30
SCHWECHATER WIENER LAGER	FLASCHE 0,5	__3,90
ALKOHOLFREIES GÖSSER NATURGOLD	FLASCHE 0,3	__3,40

SEKT | PROSECCO (O)

PROSECCO ZONIN	0,1l 0,75l	3,50 24,50
PROSECCO APEROL	0,1l	__4,20
SCHLUMBERGER SPARKLING	0,75l	35,00

NATUR-SÄFTE BIO

APFELSAFT NATURTRÜB APFEL-JOHANNISBEERE WILLIAMSBIERNENSAFT PFIRSICHNEKTAR	0,25l	__3,20
MIT SODA GESPRITZT	0,25l	__2,80
MIT SODA GESPRITZT	0,5l	__3,80
MIT WASSER GESPRITZT	0,25l	__2,40
MIT WASSER GESPRITZT	0,5l	__3,60

BIOKAFFEE UND HEISSGETRÄNKE

KLEINER MOCCA KLEINER BRAUNER (G)	__2,30
GROSSER MOCCA GROßER BRAUNER (G)	__3,90
VERLÄNGERTER BRAUN (G) SCHWARZ	__3,20
MELANGE (G), CAPUCCINO (G)	__3,40
HÄFERLKAFFEE (G)	__3,80
HEISSE SCHOKOLADE (G) MIT SCHLAGOBERS (G)	__3,20
SCHWARZTEE FRÜCHTETEE GRÜNTEE KRÄUTERTEE PFEFFERMINZ	__3,20

LIMONADEN UND WASSER

HOLUNDERBLÜTENZAFT MIT SODA GESPRITZT	0,25l 0,5l	_2,60 3,60
ORANGENSAFT VON PAGO	0,25l	_3,20
LIMONADE VON COCA-COLA	0,33l	_3,40
LEICHTE LIMONADE VON COCA-COLA	0,33l	_3,40
KRÄUTERLIMO VON ALMDUDLER	0,33l	_3,40
ENERGYDRINK VON RED BULL	0,25l	_4,20
ORGANICS: TONIC, GINGER ALE, BITTER LEMON, SIMPLY COLA	0,25l	_3,90
SODA	0,25l 0,5l	_2,00 3,30
SODA & ZITRONENSAFT	0,25l 0,5l	_2,20 3,80
WASSER & ZITRONENSAFT	0,25l 0,5l	_1,20 2,00
SODA SAISON (MIT HAUSGEMACHTEM SIRUP)	0,4l	_3,50
MINERALWASSER VON RÖMERQUELLE (PRICKELND, STILL)	0,33l 0,75l	2,90 5,20

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN WASSERKRÜGE.

UM UNSERE SERVICEKOSTEN ABZUDECKEN, WERDEN DIESE MIT € 1,- VERRECHNET

SCHNAPS UND HOCHPROZENTIGES

APFEL FASSGELAGERT VON NIKLES	0,02l	_2,80
WILLIAMSBIERNE VON NIKLES	0,02l	_2,80
MARILLE VON NIKLES	0,02l	_2,80
HASELNUSS VON BAUER	0,02l	_2,50
GRAPPA VON SARPA DI POLI	0,02l	_3,40
AVERNA	0,02l	_2,80
AVERNA SOUR	0,04l	_5,80
VODKA VON STOLICHNAYA	0,02l	_2,50
gerne auch mit Red Bull, Tonic oder Bitter Lemon		
RUM VON BACARDI	0,02l	_2,50
gerne auch mit Coca Cola		
GIN	0,02l	_2,50
gerne auch mit Tonic		
WHISKEY	0,02l	_2,50
gerne auch mit Coca Cola		

OFFENE WEISSWEINE (O)

GRÜNER VELTLINER, SELEKTION SEMMLER	1/8l	2,10
WEISSER SPRITZER	1/4l	2,60
SCHAFBERG SPRITZER MIT LIMETTE, MINZE UND SAN BITTER	1/4l	4,80
APEROL SPRITZER	1/4l	4,80
HUGO SPRITZER mit Prosecco	1/4l	4,80

OFFENE BOUTEILLEN WEISS (O)

WIENER GEMISCHTER SATZ	1/8l	3,60
MAYER AM PFARRPLATZ 2017, NUSSBERG/WIEN	0,75l	20,60
In der Nase offenbaren sich Zitrus- und Birnenfrucht, am Gaumen präsentiert sich der Wein verspielt und elegant mit einer erfrischend knackigen Säure im Finale.		

GELBER MUSKATELLER	1/8l	3,60
BROLI-ARKADENHOF, GAMLITZ/SÜDSTEIERMARK 2017	0,75l	20,60
Trocken. Zartes grüngelb. duftig und traubig. Ausgeprägter Duft reifer Muskatellertrauben. Begleitet von Melisse, mit einem Hauch Zitrus hinterlegt. Fruchtiges Finale.		

SAUVIGNON BLANC CLASSIC	1/8l	3,60
WEINGUT STRAUSS VULGO SCHOPPER, GAMLITZ/SÜDSTEIERMARK 2017	0,75l	20,60
Strahlendes grüngelb, leicht grasig, grüner Paprika und Holunder, mineralisch und würzig am Gaumen. Die saftige Säure gibt diesen Wein eine bemerkenswerte Frische und einen langen Abgang.		

GRÜNER VELTLINER DAC	1/8l	3,40
GRUBER RÖSCHITZ DAC 2017, WEINVIERTEL/RÖSCHITZ	0,75l	19,90
Kristallklar im Geschmack. Ein würzig, lebendiger Grüner Veltliner, der die Weingeister erweckt. In der Nase zarte Apfelaromen mit duftig-pfeffriger Note.		

ROSÉ, FRÄULEIN ROSÉ	1/8l	3,60
MAYER AM PFARRPLATZ, HEILIGENSTADT/NUSSDORF/WIEN 2016	0,75l	20,60
Zartes Lachsrosa, feine Waldbeeren- und Ribiselaromen, ausbalanciert und höchst elegant am Gaumen, mit mineralischem Nachhall.		

OFFENE BOUTEILLEN ROT (O)

ZWEIGELT, SELEKTION SEMMLER	1/8l	2,10
ROTER SPRITZER	1/4l	2,60

ZWEIGELT	1/8l	3,80
GAGER 2015, DEUTSCHKREUTZ/MITTELBURGENLAND	0,75l	22,80
Dunkles Rubingranat, eine einladende Kirsch-Weichselfrucht in der Nase, am Gaumen frische, saftig-elegante Textur mit feinwürzigem Sortencharakter, lebendig strukturierter Abgang der sortentypisch balanciert ist.		

CUVÉE BIG JOHN (ZW, PN, CS)	1/8l	4,80
SCHEIBLHOFER 2015 ANDAU/NEUSIEDLERSEE	0,75l	28,80
Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.		

BLAUFRÄNKISCH	1/8l	3,80
TRIEBAUMER G&R 2016, RUST/NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND	0,75l	22,80
Dichtes Purpur mit dunkellila Rand. Fast raumgreifende Nase nach Kirsche und Schwarzem Pfeffer. Trocken, lebhaft-saftige Blaufränkisch-Frucht, wie sie klassischerweise sein soll, fein verwobene Tanninanlage, einladende dunkle Beeren- & Kirscharomen mit pikant-animierendem Abgang.		

BOUTEILLEN WEISS (O)

ROTER MUSKATELLER

FUHRGASSL-HUBER 2017, NEUSTIFT AM WALDE/WIEN 0,75l 22,80
Erdbeeren, Mandarinen und Tafeltrauben, Muskatnuss, animierend und lebendig, eleganter Körper, frische Säure.

SAUVIGNON BLANC

WOHLMUTH 2016, KITZECK-FRESING/SÜDSTEIERMARK 0,75l 23,00
Helles Gelb, Silberreflexe, feinwürziges Bukett, weiße Tropenfrucht, zarte Schiefermineralität, frische Limettenezesten. Komplex, saftig, feine Fruchtsüße am Gaumen, elegant und frisch, bleibt gut haften, Orangenfrucht im Nachhall, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

RIESLING ZÖBING KAMPTAL DAC BIO

HIRSCH 2016, KAMMERN/KAMPTAL 0,75l 24,00
Helles Gelbgrün, rauchige Nase nach Sternfrucht, Ananas mit feinen Wiesenkräuter unterlegt, ein Hauch von Quittengelée, am Gaumen frische Textur, erdig-mineralisch, Aprikosenfrucht mit zitronigen Nuancen, lebendiges Säurespiel, auch in Nachhall eher straff, dabei sehr trinkanimierend.

ROTGIPFLER SATZING BIO

JOHANNESHOF-REINISCH 2016, TATTENDORF/THERMENREGION 0,75l 29,00
Feine Frucht nach Mandarinen und Lychées, mineralische Nuancen. Am Gaumen saftig, frisch strukturiert, elegant.

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL ROTES TOR

HIRTZBERGER 2016, SPITZ-DONAU/WACHAU 0,75l 29,90
Helles Grüngelb. Was für ein Parfüm: nach reifen Jonagold, so intensiv zum Reinbeissen, dahinter gelbe Rosen und Wachsnoten am mittleren Gaumen, fein-pfeffrige Würze mit Fenchel und Eisenkraut und perfekt stützender Säure, ein Federspiel in Reinkultur mit edler Bitternote im Nachhall.

CHARDONNAY RIED HASEL

TOPE 2015, STRAB/KAMPTAL 0,75l 32,00
Nach seiner Vergärung und Reife im kleinen Holzfass entfaltet sich "der Hasel" mit Power, Geschmeidigkeit und unübertroffener Eleganz. Im Finale unendlich lang mit feinen exotischen Noten und einer Spur Vanille.

RIESLING SMARAGD VOM STEIN BIO

NIKOLAIHOF – FAM. SAAHS 2014, MAUTERN/WACHAU 0,75l 38,00
Der Nikolaihof "Vom Stein" Riesling Smaragd kommt mit charmantem Goldgelb ins Glas und begeistert die Nase mit Aromen von gelben Äpfeln, Aprikosen und reifen Pfirsich. Blumige Nuancen, Limettenschale, blumige Anwandlungen, salzige Mineralität und Kräuter ergänzen.

WHISPERING ANGEL ROSÉ 2014 Weingut

CHATEAU D'ESCLANS 2014, SÜDFRANKREICH 0,75l 29,00
In der Nase feinfruchtig und dezent, mit einer an Lachsrot erinnernden Rosefarbe. Am Gaumen leicht und dennoch würzig-intensiv nach roten Früchten und der typischen Provence Würze, die auf sensationelle Weise mit Säure, Frucht und Spritzigkeit harmoniert

DER LIEBLINGSWEIN VOM CHEF!

BOUTEILLEN ROT (O)

ST. LAURENT BIO

PITTNAUER 2015, GOLLS/NEUSIEDLERSEE 0,75l 22,00
Dunkles Rubinrot, in der Nase duftig nach roten Ribiseln, etwas Sauerkirschen, ein Hauch Lakritze, dunkle Würze, am Gaumen elegant und frisch strukturiert, rotfruchtig, zarter Gerbstoff verbindet sich mit leichter Extraktsüße im Abgang.

BECK HEIDEBODEN BIO

JUDITH BECK 2015, GOLLS/NEUSIEDLERSEE 0,75l 23,00
Dunkles Rubinrot mit violetterm Rand, Kirsche und Cassis gepaart mit viel Blaufränkisch-Würze, reife Tannin am Gaumen, saftig und jugendlich, gute Ausbaureserven, vielseitiger Speisebegleiter.

ZWEIGELT DORENVOGEL

GLATZER 2013, GÖTTLESBRUNN |CARNUNTUM 0,75l 23,50
Rubinrot, in der Nase dunkle Beerenfrucht, Schwarzkirschen, feine Karamelltöne, würzige Anklänge, mineralische Nuancen, am Gaumen frische Zwetschkenfrucht, feine Würze, zart schokoladige Nuancen, sanfte Tannine.

QUATTRO CUVEÉ (BF,ZW,ML,CB)

GAGER 2013, DEUTSCHKREUTZ/MITTELBURGENLAND 0,75l 28,00
Tiefes, sattes Rubinviolett, warme Brombeere-Cassisnase mit süßlichen Toastaromen, zarte balsamische Würze, hohe Dichte und Komplexität am Gaumen, kräftiger Körper, vielschichtig mit elegantem Holzeinsatz, sehr lang und füllig im Finish. Lebendig verspielt und doch zupackend!

MERLOT UNPLUGGED

REEH 2016, ANDAU / NEUSIEDLERSEE 0,75l 32,00
Dunkles Rubinrot mit violetter Reflexen, in der Nase Weichselfrucht und dunkelbeerige Anklänge, feine Edelholzwürze, etwas Vanille, Nougattouch, am Gaumen sehr elegant, gut strukturiert, intensive Kirschenfrucht und zarte Brombeernoten, feine Extraktsüße, gut integrierte Tannine, feinwürziges Finish, langer Nachhall.