

# GETRÄNKE, SPEISEN und mehr



## STELZENHEURIGER

**Familie HERBERT & BIRGIT SCHAGL**

Hauptstrasse 26, 2751 HÖLLES, 02628/62923



Stelzenheuriger Schagl



stelzen\_heuriger\_schagl



www.schagl.at

# WEISSWEIN

1/4l Gemischter Satz Weiß € 3,00

Der ehrliche, typische Wein unserer Ortschaft  
knackiger Weißwein der zu einem deftigen Essen passt !

1/8l Weißburgunder DAC € 2,30

Sehr geschmeidiger Weißwein, angenehm zu trinken  
**AB HOF: 0,75L Bouteille € 7,40**



1/8l Chardonnay DAC € 2,30

würziger, feiner Weißwein  
**AB HOF: 0,75L Bouteille € 7,40**

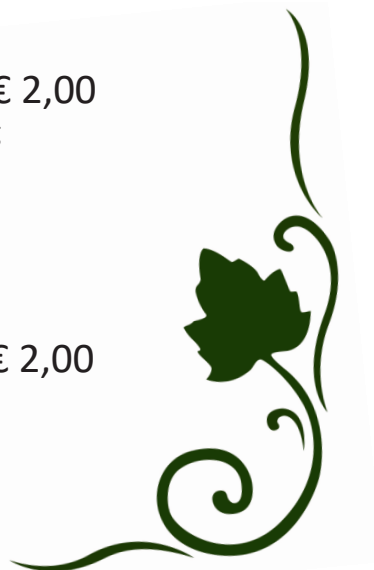


1/8l Grüner Veltliner € 2,00

Trockener, schlanker Weißwein, Zitrusfrucht im Abgang  
**AB HOF: 0,75L Bouteille € 6,00**

1/8l Sauvignon Blanc € 2,00

duftiger Weißwein, mit feinem Säurerückgrad,



# ROTWEIN

1/4l Gemischter Satz Rot € 3,00  
Harmonischer, komplexer Rotwein

1/8l Blauer Zweigelt € 2,00  
Rubinrot mit schwarzen Kern, sehr würzig, typische Zweigelnase  
*AB HOF: 0,75L Bouteille € 6,00*

1/8l **DIABOLO** € 2,30  
Cuveé aus der Zweigelt und Portugieser - Traube, bereits  
im Weingarten extrem Mengen reduziert (grüne Lese),  
im Glas ausgeprägte Kirchenfenster. Weiche Tannine.  
Sehr reifer Rotwein. (12 Monate im Holzfass gereift)  
*AB HOF: 0,75L Bouteille € 7,00*

1/8l Rose € 2,00



**Gerne, können  
Sie unseren Frizzante  
auch mit nach Hause  
nehmen !**

AB HOF, dann geht  
der Spaß  
zu Hause weiter ;-)



# GETRÄNKE

## alkoholisch

1/4l G'spritzer Wein € 2,20

1/4l Kaiserspritzer (mit Holundersirup verfeinert) € 2,50

1/4l Aperol-Spritzer € 3,70

Wir machen den Aperol mit unserem „White Kiss“ Frizzante

1/2l Bier (Stiegl aus der Flasche) € 3,40

2cl Rotweilikör, Himbeer-, Marillen-,  
Birnen- oder Haselnußschnaps € 2,20

2cl Walnuss-Schnaps (angesetzt, hausgemacht) € 2,50

## alkoholfrei

1/4l Traubensaft € 3,00

1/4l Apfelsaft (naturtrüb, Mohr-Sederl) € 3,00

1/4l G'spritzer Traubensaft € 2,20

1/4l G'spritzer Apfelsaft € 2,20

1/4l G'spritzer Holundersaft € 1,50

Soda verfeinert mit hausgemachten Holunderblütensirup

0,35l Almdudler € 2,80

0,35l Frucade € 2,80

## Kaffee:

Melange mit Milchschaum € 3,00

Kaffee mit Milch (braun) € 2,70

Kaffee Schwarz € 2,30

Latte Macchiato (großer Milchkaffee) € 4,00

Früchtetee oder Schwarztee € 3,00



# GETRÄNKE

## der Frühling kommt....

### 1/2l hausgemachte

**„Orange-Ingwer-Holunder“ Limonade** € 5,20

Unsere hausgemachte Limonade machen wir für Sie aus dem Saft von Orangen, frischen Ingwerknollen, selbst angesetzten Holunderblütensirup und Vanille

### 1/4l Frühlings-Aperol

€ 4,00

Unser Frizzante „White Kiss“, verfeinert mit Apfelsaft, Aperol und Rosmarien aus dem eigenem Garten, sehr, sehr lecker

### Ein Glas, Frizzante "White Kiss"

€ 2,80

Alles beginnt mit einem Kuss, perfekt zum Starten oder einfach zwischendurch.

Frizzante aus unserem Grünen Veltliner, macht Lust auf mehr !

*AB HOF: 0,75l Flasche € 8,00*

### Ein Glas, Frizzante "Pink Kiss"

€ 2,80

Alles beginnt mit einem Kuss, perfekt zum Starten oder einfach zwischendurch.

Frizzante aus unserem Rosé, absoluter Spassmacher !

*AB HOF: 0,75l Flasche € 8,00*

## Wasser

1l Mineralwasser Vöslauer prickelnd € 3,80

0,75l Mineralwasser Vöslauer still € 3,00

0,33l Mineral Vöslauer (still oder prickelnd) € 2,20

1l Sodawasser € 3,20

1/4l Sodawasser € 0,80



# Jeden Tag was anderes

(Tagesgerichte, so lange der Vorrat reicht)

3.4. Donnerstag:	<b>Ausgelöstes Backhuhn</b> mit Kartoffelvogerlsalat	€ 12,40
4.4. Freitag:	<b>Gebackener Karpfen vom Gut Dornau</b> mit Kartoffelvogerl-Salat	€ 15,90
5.4. Samstag:	<b>Letscho Filetspieß</b> mit Pommes	€ 13,50
<b>6.4. Sonntag:</b>	<b>Bärlauch Cordon Bleu</b> Hühnerfilet mit Bärlauch-Käsefüllung und Reis	€ 15,20
10.4. Donnerstag:	<b>Ausgelöstes Backhuhn</b> mit Kartoffelvogerlsalat	€ 12,40
11.4. Freitag:	<b>Wels Natur vom Gut Dornau</b> mit Petersilienkartoffel	€ 13,80
12.4. Samstag:	<b>Bauerncordon Bleu</b> gefüllt mit Geselchten, Käse, Pefferoni und Zwiebel mit gemischter Salat	€ 13,50
<b>13.4. Palmsonntag:</b>	<b>Bärlauch Cordon Bleu</b> Hühnerfilet mit Bärlauch-Käsefüllung und Reis	€ 15,20
17.4. Donnerstag:	<b>Ausgelöstes Backhuhn</b> mit Kartoffelvogerlsalat	€ 12,40
18.4. Freitag:	<b>Gebackener Karpfen vom Gut Dornau</b> mit Kartoffelvogerl-Salat	€ 15,90
19.4. Samstag:	<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffel	€ 16,50
<b>20.4. Ostersonntag:</b>	<b>Bärlauch Cordon Bleu</b> Hühnerfilet mit Bärlauch-Käsefüllung und Reis	€ 15,20
<b>21.4. Ostermontag:</b>	<b>Gekochter Tafelspitz</b> mit Schnittlauchsauce, Apfelkren, Röstkartoffel	€ 15,40

Für Verpackungsmaterialien erlauben wir uns wie folgt zu verrechnen:  
Papier - Sackerl 40 Cent, Isolierbox 40Cent




# Alles zu seiner Zeit

(Saisonale Gerichte)

Bärlauchcreme Suppe € 3,90


**Roastbeef** € 12,50  
aus der Beiried mit Sauce Tartare

**Beef Tartare** € 12,50  
feines Rindfleisch mit Butter und Toast

**Bärlauch - Strudel** € 9,50   
gefüllt mit Bärlauch, Kartoffel und Feta, mit Kräutersauce

**Bärlauchknödel mit Käsefüllung** € 9,50 

**Spargel - Cordon Bleu** € 14,00  
Marchfeldspargel in Käse und Schinken gerollt  
knusprig gebacken auf knackigen Blattsalat mit Sauce Tartare

**Veganer Heurigen-Burger** € 12,00   
Veganes Pattie (no meat!) im Wachhauer-Laberl,  
Veganer Cheddar Käse mit Pommes Frites

Das saisonale Dessert:  
**Erdbeer Parfait** € 4,90  
fruchtiges Halbgefrorenes





**Anleitung zum Stelzen zerteilen :-)  
einfach scannen und am Handi  
anschauen.**

**Unser Heurigen :-)  
einfach scannen und am Handi  
anschauen.**





# UNSERE STELZEN



**Unsere Spezialität:**

## Knusprige Stelzen

per Kilo € 14,90

Hintere Schweinehaxen, g'schmackig g'surt, und knusprig gebraten, Vorbestellung erforderlich !  
Eine Stelze reicht ca. für 2-3 Personen.

### Beilagen:

Eine Portion Serviettenknödel

€ 2,50



Eine Portion Sauerkraut

€ 2,20

Eine Portion Pommes Frites

€ 3,00



Kartoffelsalat

€ 3,00



Krautsalat

€ 3,00



Schwarzwurzelsalat

€ 3,00



Bohnenmaissalat

€ 3,00



Gemischter Salat

€ 3,00



Scheibe Brot

€ 1,00

Kornspitz, Käsestangerl

€ 2,20

Wachhauer, Salzstangerl

€ 2,20

Eine Portion Pfefferoni oder Gurkerl

€ 1,20

1 Ei

€ 1,20

Eine Portion Kren oder Senf oder Ketchup

€ 0,80



# WARMESPEISEN

- |  |         |
|--|---------|
| <b>Warmer Kümmelbraten</b><br>gebratener Schweinebauch, gesurt, mit Sauerkraut und Serviettenknödel                      | € 8,80  |
| <b>Warmer Schweinsbraten</b><br>saftiger Schopfbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel                                | € 8,80  |
| <b>Gebackenes Surschnitzel</b><br>mit Preiselbeeren, Zitrone und gemischten Salat  | € 11,60 |
| <b>Gebackenes Hühnerschnitzel</b><br>mit Preiselbeeren, Zitrone und gemischten Salat                                     | € 12,50 |
| <b>HEURIGEN Burger</b><br>feines Rindfleisch im Wachhauer-Laberl<br>Cheddar Käse Speck, Cocktail Sauce mit Pommes Frites | € 12,00 |
| <b>Hausgemachte gegrillte Hauswürstel</b><br>mit Kren  | € 4,20  |
| <b>Hausgemachte geselchte Hauswürstel</b><br>mit Sauerkraut  | € 5,60  |
| <b>Hausgemachte geselchtes Ripperl</b><br>mit Sauerkraut und Serviettenknödel  | € 8,80  |
| <b>Blunz´ngröstl</b><br>hausgemachte Blunze mit Kartoffeln und Sauerkraut  | € 6,50  |
| <b>Bauerntoast</b><br>Schwarzbrottoast mit Geselchten, Emmentaler,<br>Zwiebel, Pfefferoni, Spiegelei und Salatgarnitur   | € 6,20  |



# KLASSIKER

„Jause vom Brett“ € 6,80

Unsere Brettljause, vom hausgemachten Geselchten bis zur Blunz´n alles drauf ! Inklusive das Stamperl zum Verdauen.

Saure hausgemachte Presswurst € 5,50

Mit Ei und Tomaten, fein garniert

Kaltes geselchtes Ripperl € 5,50

mit frischen Steirer-Kren

Stollenkäseplatte € 12,90

Teichalmer, Leutschacher Sauvignonkäse, Arzberger Argentum, im ehemaligen Silberbergwerk gereift direkt aus dem Almenland, fein garniert mit hausgemachter Paprika-Chilli Marmelade



# Für den kleinen Hunger

Blunzenweckerl € 4,50

Warme Blutwurst mit Kraut im Wachhauer Weckerl

Herbstbrot € 4,00

Garniertes Brot mit Bratenfett, kalten Schweinebraten Gurkerl und Kren

Heurigenstangerl € 5,80

gefüllt mit Schinken, Aufstrich, Ei, Kren und Gurkerl

Salzstangerltoast € 3,80

Salzstangerl, getoastet, gefüllt mit Emmentaler

garniertes Fleischbrot mit Käse € 4,00

Leberaufstrichbrot € 2,00

Eiaufstrichbrot € 2,00

Bratenfettbrot € 2,00



# HAUSGEMACHTE MEHLSPEISE

Weil die Diät immer erst morgen beginnt...

Malakoffnockerl € 4,60

Eierlikörmousse € 4,60  
mit hausgemachter Erdbeersauce

Milchrahmstrudel € 4,60  
mit Vanillesauce und Rosinen

Milchrahmstrudel € 4,60  
mit Vanillesauce ohne Rosinen

Gammelradl € 1,40

Schaumrolle € 1,70

## saisonales Dessert...

Das saisonale Dessert:

Erdbeer Parfait € 4,90  
fruchtiges Halbgefrorenes



Bei selbst mitgebrachte Mehlspeisen erlauben wir uns 1 Euro Nachspeisengedeck zu berechnen. Da unser Kühllager in der Regel gut gefüllt für unsere Gäste ist, können wir leider keine selbst mitgebrachten Mehlspeisen in unserer Kühlung aufbewahren.



# TERMINE 2025

**3.4. – 6.4. / 10.4. – 13.4. / 17.4. – 21.4.2025**

**29.5. – 1.6. / 5.6. – 9.6. / 12.6. – 15.6.2025**

**24.7. – 27.7. / 31.7. – 3.8. / 7.8. – 10.8.2025**

**16.10. – 19.10. / 23.10. – 26.10. / 30.10. – 2.11.2025**  
**fast immer Donnerstag bis Sonntag :-)**

Gutscheine, für gemütliche Stunden bei unserem Heurigen, sind immer erhältlich (auch im online shop, print@home).

Online bei uns kaufen: [www.schagl.at/shop](http://www.schagl.at/shop)

Find uns im Facebook: Stelzenheuriger Schagl

Folg uns auf Instagram: [stelzen\\_heuriger\\_schagl](https://www.instagram.com/stelzen_heuriger_schagl)

Find uns im WEB: [www.schagl.at](http://www.schagl.at)

Bewerte uns auf Google:\*\*\*\*\*  
=> Stelzenheuriger Schagl, DANKE !



Google



# Gute Qualität, gibt ein gutes Gefühl

## Unsere regionalen Lieferanten:

Schweinehälften, Stelzen: Landfleischerei Sunk, Enzesfeld  
Wir verarbeiten ausschließlich Schweinefleisch aus Österreich.

Brot und Gebäck: Bäckerei Dworzak, Hirtenberg

Eier, Geflügel: Geflügel - Wurzer, Felixdorf

Gemüse, Kartoffel: Irene´s Bauernladen, Leobersdorf

Fisch: Gut Dornau, Leobersdorf

Fritterfett, Reinigungsmittel: Firma Schroll, Sollenau

Christbäume: Christbaum Bauer, Ramplach, direkt ab Hof

Apfelsaft: Fruchtwelt Mohr-Sederl, direkt ab Hof

## Allergene

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

