

MAHLZEITUNG

Steakhaus Schusterhäusl

SOMMER 2025

*Einmalig,
absolut guat,
nit g'spreizt!*

Kulinarische Köstlichkeiten, ausgesuchte Weine und die gemütliche Atmosphäre im 400 Jahre alten, urigen Häuschen machen deinen Besuch hier zu etwas ganz Besonderem.

Es gibt hier nix, was es überall gibt. Wir konzentrieren uns auf Steaks – also richtig zartes feines Rindfleisch – und mediterrane Schmankerl. Dabei wird auf Veggies & Vegans nicht vergessen. Und die Schoki am End' darf natürlich auch nicht fehlen..

*„An Guatn, Mahlzeit
und einen
genussvollen
Abend.“*



Schusters Upcoming Events



Sommer ist immer gut ...
und da kommt noch mehr!

Damit es spannend bleibt, lädt das Steakhaus Schusterhäusl dich und alle Feinspitze regelmäßig herzlich ein, Teil unserer Special Weeks zu sein.

Freu dich unter anderem auf die Asado Weeks im Juli und September 2025.

team



Reza



Marija



Constantin



Susi



Gabriel



Radmila

Magdalena & Hans – deine Gastgeber im Schusterhäusl – stehen dir gerne als Ansprechpartner zur Seite. Hans, als Sommelier und Restaurantleiter, hat unter anderem das Know How für deine perfekte Weinauswahl. Magdalena übernimmt die organisatorische Leitung und sorgt gemeinsam mit dem Team für deinen unvergesslichen Abend.



Magdalena & Hans

Das Schusterhäusl ist ein historisches Haus mit laaaaaanger Tradition – mitten in Flachau gelegen. Hier genießt du als Gast eine besondere Kombination: exzellente Steaks und köstliche mediterrane Spezialitäten.

Auch wenn es viele alte Balken im Schusterhäusl gibt, finden Mitarbeiter modernste Arbeitsbedingungen – darunter eine klimatisierte Küche auf neuestem Stand.

Hier arbeitet ein starkes und motiviertes Team das

von einem jungen, mitdenkenden Management unterstützt wird.

Dein Vorteil als „Schusterhäusler“: Dein Arbeitstag beginnt erst am Nachmittag – so kannst du den Tag ganz nach deinen Vorstellungen gestalten.

Wir suchen immer wieder neue Kolleg:innen. Ob Quereinsteiger:in oder Profi – bei uns bist du herzlich willkommen.

work@harmls.at
+43 664 531 56 36



content

- 2 **Team**
- 3 **Story**
- 4 **Aperitif**
Klassisch bis Alkoholfrei
- 4 **Sekt - Prosecco - Champagner - Süßwein**
- 5 **Feinspitz Menü**
- 6 **Starters**
Mediterran und guat
- 6 **Soups**
- 7 **Salads**
Als Hauptspeise oder Beilage
- 7 **Pastries**
- 8 **Veggie Tracks**
- 8-9 **Mains**
Typisch Schuster, aus dem Pfandl & vom Fisch
- 10-11 **Steaks**
Vom heimischen Rind
- 11 **Sides & Extras**
- 12 **Hello Kids**
- 12-13 **Dessert**
Käse, Eis und mehr
- 14-15 **Drinks**
Von Alkoholfreiem bis Kaffee
- 16-19 **Wines**
Nationale & Internationale



Schusterhäusl

Wer bei diesen Zeilen das Gefühl hat „Das ist mir zu klein geschrieben“ – nicht verzagen! Spätestens jetzt kannst du uns sagen, du hättest gerne eine Lesebrille – einfach beim Schusterhäusl Team nach einer Lesebrille fragen!



story

Rudi erzähl mal

Eine faszinierende Persönlichkeit, mit der wir unglaublich gerne zusammenarbeiten.

Rudi Pichler kreiert gemeinsam mit dem Team vom Schusterhäusl seit 2023 die Spezialitätenwochen – **ASADO WEEK – Flames are on.**

Bei einem weiteren Event, einer Kombination aus Film- & Live-Cooking-Show, präsentierte er eindrucksvoll die Schlachtung eines Lammes, damit rückte die Wertigkeit des Produktes in den Mittelpunkt. Als leidenschaftlicher Koch legt Rudi großen Wert auf regionale und saisonale Produkte.

Wir haben ihm ein paar Fragen gestellt:

Wie hat deine Leidenschaft fürs Kochen begonnen? Gab es einen bestimmten Moment oder eine Person, die dich inspiriert hat?

Meine Eltern nahmen mich einmal zu einem besonderen Essen in ein namhaftes 2 Hauben Restaurant mit. Ich war damals 10 Jahre alt und diese Art von Gastronomie war mir noch unbekannt.

Als wir dort gegessen haben, traf ich auf Geschmäcker, die ich so noch nicht kannte. Da wurde mir klar, dass ich all das Erlernen möchte. Dieses Restaurant wurde dann sechs Jahre nach diesem Essen zu meinem Ausbildungsbetrieb.

Wann hast du beschlossen, den Fokus auf regionale Produkte zu legen, und warum ist dir das so wichtig?

Speziell wenn ich wohin fahre, esse ich das, was dort Tradition und Saison hat. So kann ich auch etwas über die Kultur lernen. Unser Essen prägte sich grundsätzlich durch das Wetter, den natürlichen Gegebenheiten, geschichtlichen Ereignissen und dem Handwerk.

Wie würdest du deine Philosophie in der Küche beschreiben?

Folgender Satz ist mein Leitfaden: „Es gibt eine Kunst wohl in der Welt, die alle 5 Sinne in Dienste stellt. Die Kochkunst ist es zweifellos, darum ist sie so mächtig und groß.“

Was macht für dich den Unterschied zwischen industriell produzierten und regionalen, handwerklich hergestellten Produkten aus?

Hier ist mir ein Satz aus meiner Zeit bei den Obauers in Erinnerung geblieben: „Gekocht muss es ausschauen“. Zitat Rudi Obauer

Ein Produkt, das in Plastik verpackt, mit Ablauf Datum versehen und mit Inhaltsstoffen versetzt wurde, ist für mich kein Lebensmittel mehr. Nur mit ehrlichen Lebensmitteln kann man ehrlich kochen.

Wie findest du die Balance zwischen Tradition und Innovation in deinen Gerichten?

Die Tradition ist immer die Basis. Hierfür nehme ich mir als Koch auch manchmal heraus, die Traditionen von anderen Ländern anzunehmen. In Kombination mit Regionalität, dem Handwerk und der Technik von heute entsteht wieder etwas Neues.

Was schätzt du an der Zusammenarbeit mit dem Steakhaus Schusterhäusl?

Die Zusammenarbeit mit dem Schusterhäusl ist für mich sehr bereichernd. Mit einem aufgeschlossenen, tüchtigen, motivierten Team zu arbeiten ist keine Selbstverständlichkeit. Ich freue mich immer wieder über die professionelle und unkomplizierte Zusammenarbeit und bin gespannt auf weitere gemeinsame Projekte.

Rudi Pichler



aperitif

Rosato Lemon-Mint Ramazzotti Aperitivo Rosato, Lobsters Lemon Mint	7,20
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren	7,20
Lillet Lemon Mint Lillet Blanc, Lobsters Lemon Mint	7,20
Lillet Rosé Lillet Rosé, Lobsters Lemon Mint, Rosenblüten gerebelt	7,20
Schusterspritzer Grüner Veltliner, Soda, Preiselbeermarmelade	6,20
Wild Berry Wodka Wodka, Schweppes Wild Berry, Beeren	7,20
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange	7,20
HUGO Prosecco, Holunder, Soda, Limette, Minze	7,20

oder doch ... alkoholfrei

Grapester Yuzu von Bründlmayer Erfrischend, vielschichtig, prickelnd mit Verjus, Grüntee, Grünem Kaffee & Yuzu	0,25 l	7,90
Priseco ROSENZAUBER mit Geschmack von Apfel, Rose, Minze	0,2 l	7,90

Schusters - Tipp

Die alkoholfreie Empfehlung
perfekt für Family & Friends

1/8 l	5,00
0,75 l	29,90

Gelber Muskateller
Weingut F. X. Pichler
Traubensaft minifix 2023
Bio, naturtrüb und vegan



Sekt - Prosecco - Champagner - Süßwein

Réserve Brut WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG GOBELSBURG, KAMPTAL	0,75 l	59,90
Prosecco Spumante Treviso DOC extra dry AZ. AGR. LA JARA MARENO DI PIAVE, ITALIEN	0,75 l	39,90
Réserve Grand cru brut CHAMPAGNE MICHEL ARNOULD UND FILS VERZENAY, MONTAGNE DE REIMS, FRANKREICH	0,75 l	99,90
Champagne Premier Brut CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER	0,75 l	140,10

Eiswein Grüner Veltliner WEINGUT NIGL, SENFTENBERG - KREMSTAL	1/16 l	6,90
	0,375 l	41,80

Der Eiswein kombiniert feine Säure mit purem Steinobstaroma, Anklängen von Pfirsich und Marillen – ein großartiger Süßwein, perfekt passend zu Sorbets und Fruchteis.

Eiswein zählt zur Königsklasse der Süßweine – nur in wenigen Jahren ist es möglich, Eiswein zu keltern, da die Trauben während der Verarbeitung natürlich gefroren sein müssen.

Schusters Feinspitz-Menü

Kulinarisch verwöhnt in urigen,
echt alten Stub'n bei
deinem Feinspitz-Abend

Enjoy our delicious Schusterhäusl
Feinspitz-Menu in the
really old and traditional parlors!

Zur Einstimmung

Oliventapenade mit Focaccia

To get into the right mood

Olive tapenade with focaccia

Suppe

Eine klare Rindersuppe
oder Tomatencremesuppe

Soup

Beef bouillon
or creamy tomato soup

Hauptgang

Ein Steak (180g)
mit zwei Beilagen deiner Wahl.

Main course

Steak (6.2 oz/0.38 lb)
with two sides of your choice.

Richtige Steaktiger genießen größer!

Rumpsteak 250g

Filetsteak 250g

Surf & Turf 250g

für nur 11,80 Aufpreis

For our real steaktigers

Rumpsteak 8.8 oz/0.55 lb

Fillet Steak 8.8 oz/0.55 lb

Surf & Turf 8.8 oz/0.55 lb

only 11,80 extra charge

Oder darf's etwas anderes sein?
Wähle frei dein Hauptgericht aus.

Or do you prefer anything else?
Choose from the mains.

Nachtisch

Wähle auf den Seiten 12 & 13
aus Eis, Käse oder Dessert.

Dessert

Choose between ice cream, cheese
or dessert on page 12 & 13.

Der Preis ist heiß:
pro Person 59,90

Hot deal:
per person 59,90

Getränke und Weine
findest du ab Seite 14
oder frag nach Schusters Weinkarte.

Drinks and wines
can be found on page 14
or ask for Schusters wine menu.

starters

Getrübelftes Kalbstatar

Fein gehacktes Tatar vom Kalb mit Blumenkohlcreme, Trüffel, gepopptem Buchweizen, Butter und getoastetem Brot 19,30

Chicken-crunch

Knusprige Hühner-Bällchen mit Roter Beete & Kleinarler Kräuterlinge 11,80

Oliventapenade mit Focaccia

Oliven und Kapern 9,30

Oktopus

mit Piri Piri-Salsa, gegrillte Paprika und Coco-Bohnen 19,30

Truffled Veal Tartare

Finely chopped veal tartare with cauliflower cream, truffle, popped buckwheat, butter and toasted bread 19,30

Chicken-crunch

Crispy chicken balls with beetroot & Kleinarler Kräuterlinge 11,80

Olive tapenade with focaccia

Olives and capers 9,30

Octopus

with Piri Piri salsa, grilled peppers and coco beans 19,30

Schusters - Tipp

Gambas Pil - Pil mit Focaccia, Garnelen, Knoblauch, Chilischoten, Zwiebel, Weißwein und Kräuter



6 Stück 19,30
10 Stück 26,10

Prawns Pil - Pil with focaccia, prawns, garlic, chili peppers, onion, white wine and herbs



6 pieces 19,30
10 pieces 26,10



soups

Kräftige Rindersuppe

mit Frittaten oder gedämpftem Mini-Leberknödel und Schnittlauch 6,50

Tomatencremesuppe

mit gepopptem Reis und Basilikumsaat 8,60

Strong beef bouillon

with sliced pancakes or steamed mini liver dumplings and chives 6,50

Creamy tomato soup

with popped rice and basil seeds 8,60

salads

Schusterhaus Salat

Saisonale Blattsalate, Tomaten, bunte Paprika, Gurken, rote Zwiebeln und Hausdressing 12,30

Black Tiger on salad

Schusterhaus Salat mit Hausdressing und gebratenen Garnelen im Minipfandl 19,30

Steak on salad

Schusterhaus Salat mit Hausdressing und rosagebratenen Rinderfiletspitzen im Minipfandl 20,30

Chicken on salad

Schusterhaus Salat mit Hausdressing und sautierten Hühnerbruststreifen im Minipfandl 17,30

Schusterhaus salad

Seasonal green salads, tomatoes, peppers, cucumbers, red onions and house dressing 12,30

Black Tiger on salad

Schusterhaus salad with house dressing and fried prawns in a small pan 19,30

Steak on salad

Schusterhaus salad with house dressing and grilled beef fillets served in a small pan 20,30

Chicken on salad

Schusterhaus salad with house dressing and sauted chicken breast stripes in a small pan 17,30

Schusters - Tipp

Super Food Salad

Quinoa, grüne Bohnen, violette Zwiebeln, Blattsalat, Brokkoli, Leinsamen Dressing, Cashewkerne, Linsenknusper 17,30



Super Food Salad

Quinoa, green beans, purple onions, leaf lettuce, broccoli, flaxseed dressing, cashew nuts, lentil crunch 17,30



Musterbild / Sample picture

pastries

Knoblauchbrot 6,90

Schusters Bio-Brotkörberl mit Butter 5,90

Focaccia mit Butter 4,90

Garlic baguette 6,90

Schusters Bio-breadbasket with butter 5,90

Focaccia with butter 4,90

veggie tracks

Rote Knolle

Gegarte Rote Beete mit Schafskäse-Kräutercreme & Oliven-Kartoffelstampf als Vorspeise 10,80
als Hauptspeise 14,10

Ofenkartoffel mediterran

im Pfandl mit Bergkäse überbacken, mediterranem Gemüse und Sauerrahmdip 14,80

Red bulb

Cooked beetroot with herbal sheep cream cheese, mashed potatoes with olives Starter 10,80
Main course 14,10

Mediterranean baked potato

in a small pan gratinated with cheese, mediterranean vegetables and sour cream dip 14,80

Schusters - Tipp

Sellerie Steak

mit Schusters hausgemachter Zwiebelsauce und zwei Beilagen nach Wahl von Seite 11 15,80

Celery Steak

Schuster's homemade onion sauce and two side dishes from page 11 15,80



Musterbild / Sample picture

mains

Paillard vom Milchkalb

lauwarm gerollt mit Rucola, Tomaten, Parma Schinken auf Karfiol-Kartoffelstampf mit Trüffeljus 26,70

Schweinerücken-Steak

mit Kräuterbutter und zwei Beilagen nach Wahl von Seite 11 22,30

Schusterpfandl

Angebratene Rinderfiletspitzen in Pilz-Rahmsauce mit Spätzle und mediterranem Gemüse ca. 180g 33,30

Schusters Ofenkartoffel im Pfandl

mit Bergkäse überbacken, mediterranem Gemüse, Rinderfiletspitzen und Sauerrahmdip 28,20

Schnitzel „Vienna Style“

von der Pute mit Kartoffelstripes oder kleinem Schusterhaus Salat ca. 160g 18,90

Paillard from milk veal

Lukewarm rolled with rocket, tomatoes, Prosciutto di Parma, Parmigiano, on cauliflower-potato mash & truffle jus 26,70

Pork loin steak

with herbal butter and two side dishes from page 11 22,30

Schusterpfandl

Grilled sirloin tips in mushroom cream sauce with Spätzle and mediterranean vegetables approx. 6.2oz/0.38lb 30,30

Schusters baked potato in a pan

gratinated with cheese, vegetables, beef sirloin tips and sour cream dip 28,20

Schnitzel „Vienna Style“

turkey breast with potato stripes or small Schusterhaus salad ca. 5,6oz/0.35lb 18,90



Schusters Nagel ca. 200g
Rinderfilet Spieß mit Jalapeños vom Grill,
am Tisch flambiert. Such dir dazu
2 Beilagen nach Wahl von Seite 11.

Schusters Nagel 7 oz/0.44lb
Beef fillet skewer with Jalapeños from grill
flambéed at the table. Look for two sides
of your choice from page 11.

Verfeinere deinen Nagel

mit EINEM Highlight deiner Wahl:

- Naturjus
- Piri-Piri
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter

43,50

Pimp your skewer

with ONE highlight of your choice:

- Natural jus
- Piri-Piri
- Peppersauce
- Herb butter

43,50

pasta and fish

Lachssteak gebraten

auf cremigen Tagliolini mit Spinat

28,30

Fried salmon steak

on creamy Tagliolini and spinach

28,30

Schusters - Tipp

Crafted Tomato Pasta

Handgemachte Pasta alla trapanese
mit Kirschtomaten, Basilikum,
Mandeln und Parmesan

17,30

mit 3 Black Tiger Garnelen

27,10

Crafted Tomato Pasta

Handmade pasta alla trapanese with
tomatoes, basil, almond and Parmesan

17,30

Add on: 3 fried black tiger prawns

27,10



XXL steaks

**Für zwei Personen. Am Tisch tranchiert.
Inklusive vier Beilagen nach Wahl
von Seite 11.**

Chateaubriand

vom Mittelstück des Rinderfilets
mit Sauce nach Wahl

ca. 500g 90,30

**For two people. Sliced at the table.
Four sides from page 11 are included.**

Chateaubriand

center piece of the of tenderloin,
with a sauce of your choice

approx. 17.63 oz/1.10lb 90,30

Schusters - Tipp

Tomahawk Steak - sehr saftig

Aus dem vorderen Rücken
geschnitten, am Rippenbogen
gebraten, intensiv marmoriert.
Das Steak wiegt
zwischen 900 - 1500g
berechnet werden je 100g

11,10

Schon gewusst? Am Knochen ist die
Garstufe immer niedriger als gewünscht.

Tomahawk Steak - very juicy

Cut from the front back,
roasted on the ribs, intensive marbling
Weight per piece
approx. 31,75 - 52,9 oz/1.9lb - 3,3lb
per 3,5 oz/0,22lb will be charged

11,10

Already known?

The cooking level on the bone
is always lower than desired.



Dein Weg zum perfekten Steak:

1. Such dir ein schönes, saftiges Steak aus.
2. Wähle aus, wie schwer es sein soll.
3. Perfekte Garstufe wählen:

stark blutig rare bleu	blutig medium rare saignant	mittel durch medium à point	fast durch medium well demi-anglais	ganz durch well done bien cuit
------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	---	--------------------------------------

4. Zum Schluss noch Beilagen auswählen.
5. Fertig! Freu dich auf dein Steak!

Your way to the perfect steak:

1. Look for a nice, juicy steak.
2. Select the weight of your steak.
3. Choose the perfect cooking level:

4. Select your favorite sides.
5. Enjoy your steak!

steaks

Filetsteak

Aus dem Mittelstück des Rinderfilets, besonders zart, mit Pfeffersauce

Lady Cut	180g	43,30
Gents Cut	250g	49,90

Filetsteak „Surf & Turf“

mit Sauce Hollandaise

Lady Cut & 1 Garnele	180g	46,40
Gents Cut & 2 Garnelen	250g	59,90

Rumpsteak

Innen zart marmoriert und fettarm, mit Kräuterbutter

Lady Cut	180g	37,20
Gents Cut	250g	42,70

Steak Parma e Grana

Zwei Filet Tournedos mit Naturjus, Prosciutto di Parma und Parmigiano
2 Stück à 90g

44,00

Rib-Eye Steak

Marmoriertes Hochrippen Steak (ohne Knochen), hoher Fettanteil, daher ganz besonders saftig mit Trüffeljus

ca. 350g 43,20

Tenderloin (Fillet)

The best part of tenderloin, most tender, with pepper sauce

Lady Cut	6.2 oz/0.38 lb	43,30
Gents Cut	8.8 oz/0.55 lb	49,90

Tenderloin „Surf & Turf“

with sauce hollandaise

Lady Cut & 1 prawn	6.2 oz/0.38 lb	46,40
Gents Cut & 2 prawns	8.8 oz/0.55 lb	59,90

Rump Steak

Fine marbled, low in fat, with herb butter

Lady Cut	6.2 oz/0.38 lb	37,20
Gents Cut	8.8 oz/0.55 lb	42,70

Steak Parma e Grana

Two tenderloin tournedos with natural jus, Prosciutto di Parma and Parmigiano
2 pieces à 3.1 oz/0.19 lb

44,00

Rib-Eye Steak

Marbled high rib steak (boneless), very juicy and flavourful due to the fat marbling with truffle jus

approx. 12.4 oz/0.77 lb 43,20

Zwei Beilagen nach Wahl inklusive!

Two sides are included!

sides

- Mediterranes Bratgemüse
- Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip
- Kartoffel Stripes
- Buttermaiskolben
- Kleiner Schusterhaus Salat

- Mediterranean vegetables
- Baked potato with sour cream dip
- Potato Stripes
- Buttered corn on the cob
- Small Schusterhaus salad

extras

Black Tiger Garnele

gebraten pro Stück 4,40

Hellmann's Ketchup oder Mayonnaise

1,30

Black tiger prawn

fried per piece 4,40

Hellmann's Ketchup or Mayonnaise

1,30

hello kids

Pasta

Tomate, Parmesan 8,80

Schnitzel „Vienna Style“

von der Pute mit
Kartoffel Stripes rot/weiß
ca. 100g 10,80

Schusters Steaktiger

Rinderfilet mit Naturjus und einer
Beilage nach Wahl von Seite 11
ca. 90g 18,30

Pfannenmeister

Spätzle mit Pilz-Rahmsauce
und mediterranem Gemüse 10,20

Pasta

Tomato, Parmesan 8,80

Schnitzel „Vienna Style“

turkey breast with
potato stripes red/white
ca. 3.5 oz/0.19lb 10,80

Schusters Steaktigers

Tenderloin with natural jus and
one side of your choice from page 11
approx. 3.15 oz/0.17 lb 18,30

Pan master

Spätzle with mushroom cream sauce
and mediterranean vegetables 10,20

ice cream

Bananensplit „der Klassiker“

3 Kugeln Vanilleeis, Banane,
Schokoladensauce
und Schlagobers 8,80

Meisterbecher „der Fruchtige“

3 Kugeln Fruchteis,
frische Beeren und Schlagobers 9,30

Schusterbecher „der Nussige“

3 Kugeln Nusseis mit Caramelcreme
und Cashewkernen 9,30

Steirer Eis

1 Kugel Vanilleeis
mit Kernöl und Kürbiskernkrokant 4,10

Eine Kugel Eis

Frag nach unseren Sorten 3,30

Bananasplit classic

3 scoops of vanilla ice cream,
banana, chocolate sauce
and whipped cream 8,80

Meisterbecher „Fruit cup“

3 scoops of fruit ice cream,
fresh berries and whipped cream 9,30

Schusterbecher „Nut cup“

3 scoops of nut ice cream with
caramel cream and cashews 9,30

Steirer Eis

1 scoop of vanilla ice cream with pump-
kinseed oil & pumpkin seed croquant 4,10

One scoop of ice cream

Ask for our flavours 3,30

Schusters - Tipp

Käsevariation – Bio aus dem Tal

Ausgesuchte Käsespezialitäten
mit Feigensenf und Focaccia

für eine Person 13,80
für zwei Personen 22,30

Cheese Variation – Bio aus dem Tal

Selected cheese specialities
with fig mustard and Focaccia

for one person 13,80
for two people 22,30

desserts

Sorbet Variation

Verschiedene Tagessorbets
auf essbarer Erde
mit frischen Beeren

10,30

Klassisches Tiramisu

9,10

Variation von Schokoladenmousse

Dunkles und helles
Schokomousse
auf essbarer Erde
mit frischen Beeren

11,30

Sweet

Sorbet variation

various sorbets of the day
and cake crumbles
with fresh berries

10,30

Classic Tiramisu

9,10

Variation of chocolate mousse

dark and white
chocolate mousse
and cake crumbles
with fresh berries

11,30

Schusters - Tipp

Schusters Schokoladentraum

Lauwarmer, halbflüssiger
Schokokuchen,
dunkles und helles
Schokomousse,
hausgemachtes Sauerrahmeis
und frische Beeren

15,80

Schusters chocolate dream

warm, semi liquid
chocolate cake,
dark and light chocolate
mousse, homemade sour
cream ice cream
and fresh berries

15,80



drinks

Alkoholfreies

Gasteiner prickelnd / still	0,33l	3,70
	0,75l	6,30
Schweppes Wild Berry	0,2l	3,70
Lobsters Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon oder Lemon Mint	0,2l	4,10
Cola / Fanta / Sprite	0,25l	4,30
Cola Zero	0,33l	4,50
Almdudler	0,35l	4,70
Ice Tea	0,33l	4,70
Red Bull	0,25l	5,10

Hasenfit Bio Fruchtsäfte aus Österreich



Bio Marille	0,25l	4,90
Bio Orange	0,25l	4,90
Bio Apfel - Orange - Karotte	0,25l	4,90
Bio Apfel - Holunder	0,25l	4,90
Bio Apfel naturtrüb	0,25l	4,90
Bio Johannisbeere	0,25l	4,90
Bio Erdbeere	0,25l	4,90
g'spritzt mit Soda	0,5l	5,60
mit Wasser	0,5l	5,30

Wein g'spritzt

Spritzer weiß/rot	0,25l	4,70
Spritzer süß weiß/rot	0,25l	4,70

Bier

Brauspezialitäten in der Flasche

Gösser Stifts-Zwickl dunkel	0,5l	6,10
Mühltaler Edelmärzen	0,33l	5,50
Kaltenhauser Kellerbier	0,33l	5,00
Kaltenhauser Pale Ale	0,33l	5,00
Baumgartner Weisse dunkel	0,5l	6,10

Bier vom Fass

Gösser Märzen	0,5l	5,80
Gösser Märzen	0,3l	4,70
Gösser Märzen	0,2l	3,70
Naturradler Zitrone	0,5l	5,80
Naturradler Zitrone	0,3l	4,70
Edelweiss Hofbräu	0,5l	5,90
Edelweiss Hofbräu	0,3l	4,90

oder doch ... alkoholfrei

Die Weisse alkoholfrei bio, vegan & glutenfrei	0,33l	6,00
Baumgartner Naturtrüb Alkoholfrei	0,5l	6,00

D&D

Loft Gym

Im neuen, professionellen Trainings
Hub im 2. Stock vom Dips&Drops
trainierst du wie ein Champion.

Das Loft Gym hat
das ganze Jahr über
geöffnet. Mit oder ohne
Betreuung. It's up to
you. Dein Jahresabo
für individuelles Gym
Training, Spinning
oder ganzheitliche
Fitnesskurse wartet
auf dich!



Mehr Informationen
findest du hier:

Schusters - Tipp

Gin

Tanqueray London Dry Gin	4 cl	7,20
Hendrick's Gin	4 cl	8,60
Monkey 47	4 cl	9,80
Gin „Hagmoar“ Siegfried Herzog	4 cl	9,40
Gin „Deep and Purple“ Siegfried Herzog	4 cl	12,40
Wahlweise serviert mit:		
Lobsters Tonic Water	0,2l	3,80
Fever Tree Indian Tonic Water	0,2l	4,40

Bitters

Fernet-Branca	4 cl	5,80
Ramazzotti	4 cl	5,80
Averna	4 cl	5,80
Underberg	2 cl	4,40
Jägermeister	2 cl	4,30

Digestif

Schusterbrände

Obstler	2 cl	4,00
Marille	2 cl	4,00
Birne	2 cl	4,00
Zirbe	2 cl	4,20
Haselnuss	2 cl	4,30

Vogelbeerschnaps von Sepp Vierthaler / Wexlerhof	2 cl	11,70
---	------	-------

Jules Spirits

Marille	2 cl	7,50
Schwarzbeere Wildsammlung	2 cl	12,50
Williamsbirne	2 cl	7,50
Zigarrenbrand Bockbier (Fass)	2 cl	9,50



Cognacs

Hennessy VS	4 cl	8,60
Remy Martin VSOP	4 cl	10,10

Grappa

Grappa di Brunello di Montalcino	2 cl	6,30
DRI Grappa di Ramandolo LEN	2 cl	7,60
Grappa di Chianti Classico	2 cl	7,20

Rum

Rum Plantation Panama Old Res	4 cl	11,20
Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	10,50

Whiskey

Markers Mark Bourbon Whiskey	4 cl	10,30
Reisetbauer Whiskey 7 Jahre	4 cl	12,30

Longdrinks

Bacardi Cola	2 cl	6,20
Whiskey Cola	2 cl	6,20
Wodka Lemon/Orange	2 cl	6,20
Captain Morgan Cola	2 cl	6,20
Whiskey/Wodka Red Bull	4 cl	10,10

Schusters - Tipp

SONNENBRAND

Edition - Limoncello	4 cl	7,50
Siegfried Herzog - Saalfelden / Österreich		

Zitronen aus bio-zertifizierter, ökologisch regenerativer Landwirtschaft.

Unser Limoncello besteht aus hauseigenem Zitronendestillat, Holunderblüten und Lavendel – und überzeugt mit dem frischen, säuerlichen Duft von Zitronen sowie einem ausgewogenen Spiel aus Säure und Süße am Gaumen.



Hot - Drinks



Cafe

Espresso	3,60
Espresso Macchiato	3,90
Doppelter Espresso	4,80
Verlängerter	3,80
Cappuccino	4,50
Irish Coffee	10,40
Latte Macchiato	4,60

Heiße Schokolade

4,60

Pure Tea BIO

serviert in einer Teekanne	400 ml	4,80
----------------------------	--------	------



PURE TEA

white wine

Offene Weiß- & Roséweine

Chardonnay Klassik, JOHANN GISPERG	1/8l	6,40
Schustertröpfel Grüner Veltliner, MEHOFER	1/8l	5,60
Rosé Ehmoser, JOSEF EHMOSER	1/8l	6,70

Weißweine

Schusters - Tipp

Chardonnay Klassik

WEINGUT JOHANN GISPERG	1/8l	6,40
TEESDORF - THERMENREGION	0,75l	37,90

Der „Traditionelle“ unter den Burgundern ist unverkennbar durch seine Komplexität, Mineralität und wohldosierte Säurebalance.



Gelber Muskateller

WEINGUT MARKUS KLUG,	0,75l	39,90
ST. STEFAN OB STAINZ - SCHILCHERLAND		

Prägnanter Aromendruck, orientalische Gewürze, Pfefferminze und etwas Honig.

Schustertröpfel Grüner Veltliner

WEINGUT MEHOFER &	1/8l	5,60
DAS SCHUSTERHÄUSL TEAM,	0,75l	33,50
NEUDEGG - WAGRAM		

Unser Hauswein in weiß. Selektionierte Trauben ergeben eine tiefgründige Aromastruktur. Fein pfeffrig und ausgewogen.

Mosaik

WEINGUT ALEXANDER EGERMANN,	1/8l	6,00
ILLMITZ - NEUSIEDLERSEE	0,75l	35,50

Eine Cuvée aus 55% Sauvignon Blanc und 45% Welschriesling, der von seiner jugendlichen Aromenvielfalt lebt.

Riesling Ried Stoaraun

WEINGUT FRISCHAUF,	0,75l	32,50
RÖSCHITZ - WEINVIERTEL		

Namensgebend ist das vorherrschende Urgestein, welches den Weingarten umrahmt und ideale Bedingungen für diesen Wein schafft: einladender Duft nach reifem Steinobst. Vielschichtig und saftig mit mineralischer Säure.

Grüner Veltliner Der Ott

WEINGUT BERNHARD OTT,	0,75l	58,20
FEUERSBRUNN - WAGRAM		

Ein wunderbarer, knackiger Grüner Veltliner vom Veltliner-Winzer Bernhard Ott. Eine etwas rauchige, elegant duftige Nase.

Roter Veltliner

WEINGUT SCHUSTER,	0,75l	38,90
GROSSRIEDENTHAL - WAGRAM		

Der Wein bleibt etwas länger auf der Maische und darf danach auf der Feinhefe reifen. Exotische Aromen wie etwas Banane und Mango mit gelben Birnen und Äpfeln treffen zusammen.

Welschriesling

Sankt Valentin 2019

WEINGUT HEINZ VELICH,	0,75l	38,90
APETLON - NEUSIEDLERSEE		

Das Weingut Velich keltert einen Welschriesling mit angenehmer Frucht, Pikanz und Würze.

Sauvignon Blanc

WEINGUT GROSS, 0,75l 40,10

RATSCH - SÜDSTEIERMARK

Duftig und intensiv in der Nase.
Am Gaumen mit kalkiger Struktur,
etwas Limette und frischer Aprikose.
Anhaltend leichte Rauchigkeit.

Chardonnay

MASSIMO DI LENARDO, 0,75l 38,50

FRIAUL - UDINE, ITALIEN

Ein kräftiges Strohgelb trifft auf
Aromen von Apfel und Pfirsich,
begleitet von dezente Biskuitnoten.
Am Gaumen zeigt er sich filigran,
mit eleganter Struktur und einem
nachhaltigen Abgang.

Small & smart 0,375l

Grüner Veltliner

Kamptal Terrassen Kamptal DAC

WEINGUT BRÜNDLMAYER, 0,375l 29,00

LANGENLOIS - KAMPTAL

Die Trauben stammen meist
von den Junganlagen der besten
Terrassen-Weingärten unter-
schiedlicher Seehöhe
rund um Langenlois.
Dieser Wein ist etwas früher
reif und in der Jugend
ein wenig ausdrucksstärker.

Sauvignon Blanc Klassik

GERHARD & MARIA WOHLMUTH, 0,375l 29,00

FRESING - SÜDSTEIERMARK

Temperamentvoll – der
Wohlmuth Klassiker

Chardonnay

Gisberg Gestein Reserve 0,375l 39,00

**JOHANN GISBERG - TEESDORF -
THERMENREGION**

Barrique-Ausbau, cremige,
brotig-nussige Aromen.

Schusters - Tipp

Grauburgunder

Vulkanland 0,75l 39,90

WEINGUT KRISPEL,

STRADEN - VULKANLAND STEIERMARK

So ausgefallen und markant
wie im Schusterhäusl da
und dort Kupfer heraus sticht –
so präsentiert sich auch unser
Grauburgunder.



Roséwein

Rosé Ehmoser

WEINGUT JOSEF EHMOSER, 1/8l 6,70

GROSSWEIKERSDORF - WAGRAM 0,75l 39,90

Ganz sanft gemaischt,
anschließend schonend gepresst und
kühl im Stahltank vergoren, präsentiert
er sich in einem strahlenden Rosaton.

Rosé AIX

MAISON SAINT AIX, 1,5l 86,90

PROVENCE - FRANKREICH 0,75l 51,90

Ein strahlendes Lachsrosa mit
Kupferreflexen. Beeren-Aromen wie Himbeere,
Sauerkirsche und etwas feinem Waldbeerkonfit.

Get your voucher



hello@dips-drops.com



red wine

Offene Rotweine

Merlot, FRANZ SOMMER
 Schustertröpfel Blauer Zweigelt, JOSEF PIMPEL
 Malbec Classico, ALTOS LAS HORMIGAS

1/8l 7,60
 1/8l 6,00
 1/8l 6,30

Rot Weine

Schusters - Tipp

Merlot 1/8l 7,60
WEINGUT FRANZ SOMMER, 0,75l 45,50
MÖRBISCH LEITHABERG,
RIED - LEHMGRUBE

Mit dunkler, aber nicht süßen Beerenfrucht sowie spannenden Ribisel- und Paprikatönen.



MASSIV Cuvée 0,75l 85,00
WEINGUT KERINGER, 1,5l 118,00
MÖNCHHOF - NEUSIEDLERSEE 3l 304,32

Nicht nur schwer ausgebaut mit 14 Vol%, sondern auch in der Handhabung eine MASSIV schwere Flasche. Ein Cuvée aus Blaufränkisch, Rathay, Zweigelt und Cabernet Sauvignon. Tiefdunkles Rubingranat, attraktive Edelholznoten nach Kokos und Lakritze, Anklänge von Cassis und Brombeeren, komplex, dicht und gehaltvoll!

Schustertröpfel Blauer Zweigelt

Unser Hauswein in rot. 1/8l 6,00
WEINGUT JOSEF PIMPEL, 0,75l 36,20

PETRONELL - CARNUNTUM
 Dunkles Granatrot, reife Kirschfrucht, frische Struktur, feine Gewürzlänge, trinkanimierend und elegant.

Cabernet Sauvignon

WEINGUT SCHEIBLHOFER, 0,75l 39,10
ANDAU - NEUSIEDLERSEE

Beim ersten Atemzug ist ein typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, eine totale Fruchtigkeit und Duft nach rotem Pfeffer zu erkennen.

Malbec Classico

ALTOS LAS HORMIGAS, 1/8l 6,30
MENDOZA - ARGENTINIEN 0,75l 37,50

Stichwort: Frische – am Gaumen äußerst geschmeidig, saftig und einladend. Feinspitze genießen ihn in Kombination mit leichten als auch schwereren Gerichten oder einfach alleine.

Vino Nobile di

Montepulciano DOCG 0,75l 55,00
TENUTA TERRE BINDELLA,

MONTEPULCIANO ITALIEN - TOSKANA
 Rubinrot, komplexe Nase nach gekochten Beeren mit floraler Note, seidig und glatt, markiert von elegantem Tannin.

Pinot Noir The Butcher

WEINGUT JOHANN SCHWARZ, 0,75l 39,20
ANDAU - NEUSIEDLERSEE

Ein zartes Nougataroma, rote Beerenfrucht, Erdbeeren, Kirschen und gut integrierte Tannine unterstreichen bei diesem tollen Pinot das ausgefallene Etikett.

Blaufränkisch

Johanneshöhe 0,75l 40,10
WEINGUT PRIELER,

SCHÜTZEN AM GEBIRGE - LEITHABERG
 Am Gaumen eine lebendige Fruchtsäure, knackig reife Kirschen und ein gutes Tanninfinish. Ein langer Abgang rundet, den sensationell, fruchtbetonten Blaufränkisch ab.

Schusters Lieblingwein

SCHUSTERS STEAK & WINE

Cuvée	0,75l	50,50
WEINGUT STIEGELMAR,	1,5l	75,90
GOLS - NEUSIEDLERSEE	3l	126,50

Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon. Die volle Frucht, fein strukturiert mit reifen Tanninen und sehr dezenten Röstkomponenten im Abgang.

Einmalig, absolut guat und nit g'spreizt – würde unseren STEAK & WINE Cuvée am besten beschreiben.



Schusters Weinkeller

Erlebe eine unvergessliche Weinreise und lass dich von unserer erlesenen Auswahl inspirieren. Ob du dich für unsere umfangreiche Weinkarte entscheidest oder den Weinkeller auf eigene Faust erkundest – unser Team steht dir mit Leidenschaft und Expertise zur Seite!



Small & smart 0,375l

Umathum Zweigelt

JOSEF UMATHUM,	0,375l	29,00
FRAUENKIRCHEN - NEUSIEDLERSEE		
Typisches Kirscharoma mit pfeffriger Note in der Nase.		

Phoenix Cuvée

JOSEF & MARIA REUMANN,	0,375l	39,00
DEUTSCHKREUTZ		
MITTELBURGENLAND		
Ein hochwertiger, balancierter Blend mit gutem Trinkfluss.		



Bike - Verleih Service & Shop

A home base for the brave

... und ja, wir haben eine große Auswahl – von E-MTBs, Mountainbikes bis hin zu Gravelbikes. Da ist für jedes Abenteuer was dabei.



Hier findest du Infos zum Verleih

Come over. Join the two new restaurants.



Bistro and Bar

Ein Open Space mit Platz zum Essen, Reden und einfach gut leben. À la carte genießen. Die Küche vor allem eines: ehrlich. klassisch österreichisch, saisonal & international-mediterran.



Forks & Friends

Ein täglich wechselndes Menü mit je 4 Gängen. Saisonal und wahlweise Fleisch/Fisch oder Veggie. Heute das gesamte Menü mit Weinbegleitung, beim nächsten mal nur Suppe, Hauptgang & Dessert. It's up to you.

Reservierungen online
oder unter +43 6457 23110

VISIT US ON
DIPS-DROPS.COM/KULINARIK

D&D

**Der Schuster wartet auf
deine Reservierung**

 +43 6457 23 11 22

restaurant@schusterhaeusl.at

**Öffnungszeiten
Täglich geöffnet**

Küche von 17:00 - 22:00 Uhr

5542 Flachau • Flachauer Straße 17