

Festtags-Menükarte // Holiday menu card

3 GANG Menü 72,90
Suppe oder Vorspeise // Filet oder Fisch oder Veggie // Dessert

4 GANG Menü 92,90
Suppe // Vorspeise // Filet oder Fleisch oder Fisch oder Veggie // Dessert

Für einen Aufpreis von 20,00 können all unsere Early Bird Gäste (17:00 - 20:00) welche auf das 4-Gang Menü nicht verzichten wollen, gerne ihr Menü erweitern.

3 COURSE menu 72,90
Soup or starter // Tenderloin or fish or veggie // Dessert

4 COURSE menu 92,90
Soup // starter // Tenderloin or meet or fish or veggie // Dessert

For a surcharge of 20.00, all our Early Bird guests (17:00 - 20:00) can those who do not want to do without the 4-course menu are happy to expand their menu.

Vorspeisen zur Wahl

Vitello Tonnato A D C M
mit Rucola und Gebäck
- oder -

Mediterrane Schusterhäusl Antipasti
frische Antipasti mit Gepäck A C G L O

Suppen zur Wahl

Kräftige Rindersuppe mit Frittaten A C G L

- oder -

Tomaten-Galgant Suppe A C F G L O
mit Ingwertasche und Gebäck

Hauptgang zur Wahl

Filetsteak 180g mit Pfeffersauce G M O
Garstufe und Beilage nach Wahl
- oder -

Maishendl supreme G L M O
mit Gemüse-Rahm-Tagliatelle
und Naturjus
- oder -

Welsfilet auf Paprikasauce A C D G L M O
scharf angebratenes Welsfilet auf Paprika-Sauce mit Topfen-Dill-Tagliatelle
- oder -

Schuster's gefüllte Zucchini A F G L O
Bulgur, Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven, Zwiebel, Oregano, Basilikum mit Tomatensauce und Käse (vegan) überbacken.

Dessert zur Wahl

Schuster's Schokoladentraum A C G H
Lauwarmer, halbflüssiger Schokokuchen, dunkles und helles Schokomousse, hausgemachtes Sauerrahmeis und frische Beeren
- oder -

Sorbet Variation A
verschiedene Tagessorbets mit frischen Beeren und essbarer Erde
- oder -

Kokos-Ananas - Panna Cotta G
Kokos, Ananasstücke, frische Beeren und Beeren Spiegel



Kinder-Menü 29,90

Kräftige Rindersuppe A C G L
mit Frittaten

Spaghetti Bolognese A C G L O
mit Parmesan

Chicken Nuggets A C
mit Kartoffel Stripes

Steaktiger-Aufpreis G L nur 8,00
Steak vom Rinderfilet ca. 90g
serviert mit Naturjus und mit 1 Beilage nach Wahl

Meisterbecher „der Fruchtige“ G
3 Kugeln Fruchteis, frische Beeren und Schlagobers



Das Schusterhäusl Team
wünscht euch
einen schönen Feiertag!

Specials:

Jakobsmuschel gebraten
pro Stück 3,50
Black Tiger Garnele gebraten
pro Stück 2,60
Wintertrüffel frisch gehobelt
pro Gramm 4,10

Über unsere **Steak Specials** informiert euch unser Serviceteam.



Schusters - Tipp

Weinbegleitung

mit Topweinen aus dem Weinkeller

3 Weine 1/8 pro Glas 35,00 /Person
4 Weine 1/8 pro Glas 45,00 /Person

Starters to choose from

Vitello tonnato A D C M
with rocket and pastries
- or -

Schusters' mediterranean antipasti
fresh antipasti with pastries A C G L O

Soup to choose from

Strong beef bouillon A C G L O
with sliced pancakes
- or -

Tomato galgant soup A C F G L O
with ginger dumpling and pastries

Main Courses to choose from

Fillet steak ca. 6.34 oz/0.4lb G M O
with pepper sauce. Cooking level and Side dish of your choice
- or -

Corn-fed chicken supreme G L M O
with creamy vegetable tagliatelle and natural jus
- or -

Pepper Wels Catfisch A C D G L M O
on paprika sauce gently roasted catfish fillet on paprika sauce with curd cheese dill tagliatelle
- or -

Stuffed zucchini A F G L O
Bulgur, tomatoes, peppers, cucumber, Olives, onion, oregano, basil with tomato sauce and cheese (vegan) gratin

Specials:

Scallops grilled
per piece 3,50
Black Tiger prawns grilled
per piece 2,60
Wintertrüffel fresh planed
per 0,03oz/0,002 lb 4,10

About our **steak specials** our service team informs you.

Schusters - Tipp

Wine accompaniment

with top wines from the wine cellar

3 Wines 1/8 per glass 35,00 /person
4 Wines 1/8 per glass 45,00 /person

Sweets to choose from

Schusters chocolate dream A C G H
handwarm, semi liquid chocolate cake, dark and light chocolate mousse, homemade sour cream ice cream and fresh berries
- or -

Sorbet variation A
various sorbets of the day with fresh berries and edible earth
- or -

Kokos-Ananas - Panna Cotta G
Coconut, pineapple pieces, fresh berries and berry mirror



Kids menu 29,90

Strong beef bouillon A C G L
with sliced pancakes

Spaghetti Bolognese A C G L O
with Parmesan

Chicken Nuggets A C
with potato stripes

Steaktiger surcharge G L only 8,00
Beef steak ca. 3.15oz/0.17lb served with natural jus with 1 supplement of your choice

Fruit cup G
3 scoops of fruit ice cream, fresh berries and whipped cream



Happy holiday
from the
Schusterhäusl Team!



Getränke & Weine // Drinks & Wines

Schwisters Aperitif

Rosato Lemon-Mint 6,10

Ramazzotti, Aperitivo Rosato,
Lobsters Lemon Mint,
Minze und Zitrone

Wild Berry Wodka 5,90

Wodka, Schwepes Wild Berry, Beeren

Alkoholfreies

Gasteiner sparkling / natur 0,33l 3,10
0,75l 5,00

Schweppes Wild Berry 0,2l 3,30

Lobsters Tonic Water, Ginger Ale,

Bitter Lemon, Lemon Mint 0,2l 3,60

Cola / Fanta / Sprite 0,25l 3,50

Cola Light 0,33l 3,60

Almdudler 0,35l 3,70

Ice Tea 0,33l 3,60

Red Bull 0,25l 4,50

Hasenfit Bio Fruchtsäfte

0,25l aus Österreich

Bio Marille 3,90

Bio Orange 3,90

Bio Apfel - Orange - Karotte 3,90

Bio Apfel - Holunder 3,90

Bio Apfel naturtrüb 3,90

Bio Johannisbeer 3,90

Bio Erdbeer 3,90

g'spritzt serviert mit Soda 0,5l 4,60

mit Wasser 0,5l 4,30

Spritzer

Spritzer weiß/rot 3,90

Spritzer süß weiß/rot 3,90

Alkoholfrei - Gebrautes *

Gösser Naturgold 0,33l 3,70

Erdinger Weizen 0,5l 5,10

Brauspezialitäten *

in der Flasche

Gösser Stiftszwickel Dunkel 0,5l 5,50

Mühltaler Edelmärzen 0,33l 4,80

Kaltenhauser Original 0,33l 4,10

Kaltenhauser Pale Ale 0,33l 4,10

Erdinger Dunkel 0,5l 5,10

Bier vom Fass *

Gösser Märzen 0,5l 4,90

Gösser Märzen 0,3l 3,90

Gösser Märzen Pfiff 0,2l 3,10

Naturradler Zitrone 0,5l 4,90

Naturradler Zitrone 0,3l 3,90

Erdinger Urweisse 0,5l 5,30

Erdinger Urweisse 0,3l 4,30

Gin 4 cl

Tanqueray London Dry Gin 6,90

Hendricks`s Gin 8,40

Monkey 47 9,60

„Hagmoar“ GIN Siegfried Herzog 10,10

Wahlweise serviert mit:

Lobsters Tonic Water 0,2l 3,60

Fever Tree Indian Tonic Water 0,2l 4,20

Cognacs 4 cl

Hennessy VS 7,65

Remy Martin VSOP 9,45

Leyrat XO Reserve 19,40

Bitters

Fernet Branca 4 cl 5,50

Ramazzotti 4 cl 5,50

Averna 4 cl 5,50

Underberg 2 cl 4,10

Jägermeister 2 cl 4,00

Digestif - Schusterbrände 2 cl

Obstler 3,60

Marille / Birne 3,60

Zirbe 4,00

Haselnuß 4,10

Vogelbeerschnaps 2 cl

von Sepp Vierthaler 10,10

Siegfried Herzog Destillate 2 cl

Edelbrände 40 Vol %

Blutorange 8,20

Himbeere / Apfel 7,40

Ingwer 11,00

Rote Rübe 8,20

Zwetschke 5,60

DIRNDL Edelbrand des Jahres

mit 99/100 Punkten bei FALSTAFF

Edelbrand 40% vol.Alc. 2 cl 7,20

Longdrinks 2 cl Spirituosen - 0,1 Filler

Bacardi Cola 5,40

Whiskey Cola/Red Bull 5,40

Wodka Lemon/Orange 5,40

Captain Morgan Cola 5,40

Grappa 2 cl

Grappa di Brunello di Montalcino 6,10

Dri Grappa di Ramandolo LEN 7,40

Grappa di Chianti Classico 7,00

Rum 4 cl

Rum Plantation Panama Old Res 12,70

Diplomatico Reserva Exclusiva 14,70

Whiskey 4 cl

Lagavulin Single Malt Whiskey 11,90

Oban Malt Whiskey 11,00

Markers Mark Bourbon Whiskey 10,10

Reisetbauer Whiskey 7 Jahre 12,10

Cafe - Kakao - Tee

Espresso 3,20

Espresso Macchiato ☿ 3,50

Doppelter Espresso 4,40

Verlängerter 3,40

Cappuccino ☿ 4,10

Irish Coffee ☿ 9,90

Latte Macchiato ☿ 4,20

Heisse Schokolade ☿ 4,20

Julius Meinl TEA

serviert in einer 400 ml Teekanne 4,40

Weissweine aus Österreich

„Schustertröpfli“ Grüner Veltliner

0,75l 26,90 1/8l 4,50

WEINGUT MEHOFER UND DAS

SCHUSTERHÄUSL TEAM, NEUDEGG-DONAULAND

Unser Hauswein in weiß.

Cuvée Reserve Cha Grue 0,75l 27,90

WEINGUT MARIA ETTEAUER LANGENLOIS-KAMPTAL

Schwisters - Tipp

Chardonnay Klassik

0,75l 32,50 1/8l 5,40

WEINGUT JOHANN GISPERG

TEESDORF - THERMENREGION

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

Muskateller

0,75l 33,90 1/8l 5,60

WEINGUT MARKUS KLUG,

St.STEFAN OB STAINZ - SCHILCHERLAND

Riesling Ried Stoaraun

0,75l 31,90 1,5l 45,90

WEINGUT FRISCHAUF, RÖSCHITZ - WEINVIERTEL

Grüner Veltliner Der Ott

0,75l 44,90

WEINGUT BERHARD OTT,

FEUERSBRUNN - WAGRAM

Sauvignon Blanc

0,75l 39,50

WEINGUT GROSS, RATSCH - SÜDSTEIERMARK

Schwisters - Tipp

Grauburgunder Vulkanland

WEINGUT KRISPEL, 0,75l 34,90

STRADEN - VULKANLAND STEIERMARK

So ausgefallen und markant wie im SCHUSTERHÄUSL da und dort das KUPFER heraus sticht – präsentiert sich der Grauburgunder. Ein feiner Duft nach Karamell, Weißbrot und Birne. Am Gaumen über- rascht er als trocken, füllig und kraftvoll. Farbe im Glas: Kupfer

Weissweine International

Sauvignon Blanc Verus 0,75l 34,90

WEINGUT VERUS, ORMOZ-SLOWENIEN

Chardonnay

0,75l 36,90

MASSIMO DI LENARDO, FRIAUL - UDINE

Süsswein

Eiswein Grüner Veltliner

0,375l 41,20 1/16l 6,80

WEINGUT NIGL, SENFTENBERG - KREMSAL

Sekt - Prosecco - Champagner

Champagne Premier Brut CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER 0,75l 139,90

Sekt Sziget Gruner Veltliner Brut SEKTKELLEREI SZIGETI, GOLS 0,75l 29,90

Prosecco Frizzante La Golena Treviso DOC Az. Agr. LA JARA, 0,75l 33,50

MARENO DI PIAVE - VENETO 0,75l 93,50

Champagne Imperial Brut CHAMPAGNE MOËT CHANDON 0,75l 93,50

Rotweine aus Österreich

„Schustertröpfli“ Blauer Zweigelt

0,75l 32,50 1/8l 5,50

WEINGUT JOSEF PIMPEL, PETRONELL-CARNUNTUM

Unser Hauswein in rot.

Pinot Noir The Butcher 0,75l 35,00

WEINGUT JOHANN SCHWARZ,

ANDAU - NEUSIEDLERSEE

MASSIV Cuvée 0,75l 69,50

WEINGUT KERINGER, 1,5l 99,90

MÖNCHHOF - NEUSIEDLERSEE 3l 199,00

Cabernet Sauvignon 0,75l 35,50

WEINGUT SCHEIBLHOFER, ANDAU - NEUSIEDLERSEE

Schwisters - Tipp

Blaufränkisch 0,75l € 38,90

WEINGUT FRANZ SOMMER,

MÖRBISCH - LEITHABERG

Mit Heidelbeer-, Brombeer- und Himbeernoten und leichtem Milch- kaffee-Touch

Merlot 0,75 38,90 1/8l 6,50

WEINGUT FRANZ SOMMER,

MÖRBISCH - LEITHABERG RIED LEHMGRUBE

Mit dunkler aber nicht süßen

Beerenfrucht sowie spannenden

Ribisel- und Paprikatönen

Rotweine International

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

TENUTA TERRE BINDELLA, 0,75l 45,50

MONTEPULCIANO - TOSKANA/ITALIEN

Malbec Classico

0,75l 32,50 1/8l 5,40

ALTOS LAS HORMIGAS, MENDOZA/ARGENTINIEN

Schwisters - Tipp

Rioja Reserva DOCa 0,75l 45,90

VINA BUJANDA, OYÓN - RIOJA - SPANIEN

Eine wunderbare Aromatik nach Heidelbeeren, Gewürzen, Vanille sowie Espresso. Eleganter Abgang, ein Klassiker im besten Sinne vom Familienweingut Martinez-Bujanda!

Roséweine

Rosé Ehmoser

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

WEINGUT JOSEF EHMOSER, GROSSWEIKERS-

DORF - WAGRAM

Rosé AIX 1,5l 51,90 0,75l 35,60

MAISON SAINT AIX, PROVENCE - FRANKREICH

* Alle unsere Biere enthalten glutenhaltige Getreide.