

# HERZLICH WILLKOMMEN IM STIFTSKELLER ADMONT

Mitten im wunderschönen Admont wird im Stiftskeller nicht nur gekocht – hier wird mit Leidenschaft, Herzlichkeit und einer guten Portion steirischer Gastfreundschaft gearbeitet. Wir sind überzeugt davon, dass die besten Produkte oft direkt vor der eigenen Haustür entstehen. Deshalb setzen wir bewusst auf regionale Produzenten und Lieferanten aus dem Gesäuse und der Umgebung. So bleibt die Wertschöpfung in der Region und viele Wege angenehm kurz – ganz zur Freude von Gästen, Bauern, Produzenten und natürlich auch der Umwelt. Besonders stolz sind wir auf unsere Aufgabe als Lehrbetrieb. Die Fachkräfte von morgen liegen uns am Herzen, denn gute Gastronomie braucht Menschen mit Leidenschaft und Können. Jedes Jahr absolvieren bei uns ein bis zwei Lehrlinge erfolgreich ihre Abschlussprüfung und sammeln dabei wertvolle Erfahrungen in Küche und Service. Mit viel Engagement geben wir unser Wissen weiter und zeigen, dass Gastronomie nicht nur ein Beruf, sondern echte Leidenschaft sein kann. Der Stiftskeller steht für ehrliche Küche, regionale Qualität und ein gemütliches Miteinander. Ein Ort, an dem Tradition und Moderne zusammenkommen – und an dem man nicht nur gut isst, sondern sich einfach willkommen fühlt.



## STIFTSKELLER ADMONT

*Das Restaurant im Stift Admont.*

# **UNSERE LIEFERANTEN UND IHRE LIEFERWEGE**

## **SÄFTE**

Genussmosthof Veitlbauer, St. Gallen, 24km  
Kräuterbergbauer, Landl, 28km  
Dveri Pax, Stift Admont, Weingut in Jarenina, 167km

## **LIMONADEN**

Gesäuse-Perle, Admont, 1km

## **BIERE**

Gebrüder Hopfen, Admont, 0,5km  
Forstauers Hofbräu, Gams, 38km  
Stiftsbrauerei Schlägl, Aigen im Mühlkreis, 161km

## **WEINE**

Dveri Pax, Stift Admont, Weingut in Jarenina, 167km

## **KAFFEE**

Caliano Caffee, Mariazell, 99km

## **HOCHPROZENTIGES**

Jaglbauer, St. Gallen, 27km  
Girner Hof, Mautern, 35km  
Manna's Spirits Manufaktur, Kalwang, 38km  
Weinwerk Polsterer, Feuersbrunn, 186km

## **SCHWEINEFLEISCH**

Steinhauserhof, Admont, 1km  
Fleischerei Pfeiler, Landl, 32km

### **RINDFLEISCH**

Steinhauserhof, Admont, 1km  
Simandlhof, St. Gallen, 22km  
Berger Bauer, St. Gallen, 24km  
Genussmosthof Veitlbauer, St. Gallen, 24km  
Fleischerei Pfeiler, Landl, 32km

### **FISCHE**

White Panther Garnelen, Rottenmann, 14km  
Fischzucht Köttl, St. Gallen, 16km  
Fischzucht Leopoldsteinersee, Eisenerz, 33km

### **OBST UND GEMÜSE**

Gemüsehandel Franz Steiner, Liezen, 18km  
Erzberg Stollenpilze, Eisenerz, 43km

### **EIER**

Markus Riemelmoser, Rottenmann, 20km

### **GETREIDE UND BACKWAREN**

Bäckerei Kämmerer, Altenmarkt, 25km  
Leopold Kastenberger, Wieselburg, 104km

### **KERNÖL & KÄFERBOHNEN**

Bobby's, Oberaich, 79km

### **GROSSHANDEL**

Eurogast, Liezen, 18km  
Kastner, Amstetten, 88km

### **REINIGUNGSMITTEL**

Seifenfabrik Strohmeier, Judenburg, 63km  
Hygan, Klagenfurt, 143km

## Suppen

**Cremige Kohlrabisuppe** € 7,90  
mit knusprigem Grissini und frischem Schnittlauch

**Kräftige Rindssuppe** € 6,50  
mit Leberknödel und frischem Schnittlauch

**Kräftige Rindssuppe** € 5,50  
mit hausgemachten Frittaten  
und frischem Schnittlauch

## Hauptgerichte

**Asiatisch mariniertes Strohschwein**  
auf Udonnudeln mit knackigem Wokgemüse € 21,90

**Udonnudeln mit knackigem Wokgemüse** € 18,90  
+ gebratenem Saiblingsfilet oder € 27,90  
+ 3 Stück White Panther Garnelen € 29,90

**Cremiges Kräuterrisotto** € 18,90  
mit Schmortomaten und Blattspinat  
+ gebratenem Saiblingsfilet oder € 27,90  
+ 3 Stück White Panther Garnelen € 29,90

**Blunzngröstl** € 17,90  
mit Erdäpfeln und lauwarmem Krautsalat

<b>Gesäuse Burger</b>	€ 19,90
100% Rindfleisch aus dem Gesäuse mit Räucherkäse, Apfel, rotem Zwiebel, Rucola, Senfsauce und Pommes Frites	
<b>Wildragout</b>	€ 24,90
mit Wild aus der Stiftsjagd, Rotwein – Rhabarber und Cremepolenta	
<b>Schnitzel vom Strohschwein nach Wiener Art</b>	€ 20,90
mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Zitrone	
<b>Steirischer Backhendlsalat</b>	€ 18,90
mit gebackenen Hühnerbruststreifen auf buntem Salatteller	
<b>Gebackene Ziegenkäse - Hirsenockerl</b>	€ 18,90
auf buntem Salatteller	

## Salate

<b>Bunter Salatteller</b>	€ 5,90
fein garniert mit Balsamicodressing	
<b>Frischer Blattsalat</b>	€ 4,90
fein garniert mit Balsamicodressing	
<b>Kernöl extra</b>	€ 0,90

## Süßspeisen

<b>Powidlpofesen</b> mit Uhudlersorbet und frischen Beeren	€ 8,90
<b>Marzizoni – Parfait</b> mit Erbeeren und Rhabarber	€ 8,90
<b>2 Stück Marillenpalatschinken</b> mit Schlagobers und Staubzucker	€ 7,40

## Eis

<b>Eiskaffee oder Eiskakao</b> mit Vanilleeis vom Eiswerk Salzburg	€ 7,50
<b>Eispalatschinke</b> mit Vanilleeis vom Eiswerk Salzburg, Schokosauce und Schlagobers	€ 8,90
<b>1 Kugel Eis</b> vom Eiswerk Salzburg in den Sorten Vanille, dunkle Schokolade, weiße Schokolade – Tonkabohne oder Uhudlersorbet	€ 2,20

## Alkoholfreie Getränke

### **Dveri Pax Traubensaft**

Welschriesling (weiß) oder Blaufränkisch (rot)

pur 0,3l € 4,90      gespritzt mit Soda / Wasser 0,3l € 3,90  
 pur 0,5l € 6,90      gespritzt mit Soda / Wasser 0,5l € 5,10

**Veitlbauer Säfte** Apfel naturtrüb, Apfel-Marille, Apfel-Weichsel,  
 Apfel-Holunder, Apfel-Karotte oder Erdbeere

pur 0,3l € 4,90      gespritzt mit Soda / Wasser 0,3l € 3,90  
 pur 0,5l € 6,90      gespritzt mit Soda / Wasser 0,5l € 5,10

### **Gesäuse Perle Limonaden**

Himbeer, Apfel-Holunder, Heidelbeere, Stachelbeere, Kola

pur 0,33l € 4,80      gespritzt mit Soda / Wasser 0,5l € 5,10

### **X-eistee vom Kräuterbergbauer**

Pur 0,33l € 4,80      gespritzt mit Soda/ Wasser 0,5l € 5,10

### **Wasser**

Sodawasser 0,3l	€ 2,50	Wasser 0,3l	€ 2,50
Sodawasser 0,5l	€ 3,30	Wasser 0,5l	€ 3,30
Zitrone	€ 1,10		

## Heißgetränke

### **Kaffee von Caliano**

Verlängerter	€ 3,90	Cappuccino	€ 4,60
Espresso	€ 3,60	Großer Espresso	€ 4,80
Espresso Macchiato	€ 3,90	Affogato	€ 5,90
Häferlkaffee	€ 4,90	Kakao	€ 4,40
Portion Schlag	€ 1,10	Kakao mit Schlag	€ 5,50

**Tee** € 4,50

Beerenauslese, Alpenkräuter oder Earl Grey

## Bier

### **Vom Fass**

Forstauers Stiftspils 0,5l € 5,70

Forstauers Stiftspils 0,3l € 4,80

Forstauers Stiftspils 0,2l € 3,60

Forstauers Weißbier 0,5l € 5,70

Forstauers Weißbier 0,3l € 4,80

Forstauers Weißbier 0,2l € 3,60

Schlägler Kristall 0,5l € 5,70

Schlägler Kristall 0,3l € 4,80

Schlägler Kristall 0,2l € 3,60

Radler 0,5l € 5,70

Radler 0,3l € 4,80

### **Aus der Flasche**

#### **Admonter Kellerbier**

Kellerbier 0,3l € 4,80

Malzzeit 0,3l € 4,80

#### **Stiftsbrauerei Schlägl**

Unbeschwert alkoholfrei 0,5l € 5,70

Unbeschwert alkoholfrei 0,3l € 4,80

Bier des Monats 0,3l € 4,80

## Spirituosen, Liköre & Co

<b>Dveri Pax</b>	<b>2 cl</b>	<b>4cl</b>
Weinbrand 2cl	€ 4,00	€ 7,00
<b>Edelbrände</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Brotdestillat, Kastenberger	€ 4,00	€ 7,00
Urroggendestillat, Kastenberger	€ 4,00	€ 7,00
Reinsortige Apfelbrände, Jaglbauer	€ 3,50	€ 6,00
Marillenbrand, Weinwerk Polsterer	€ 4,00	€ 6,00
Williamsbirne, Girnerhof	€ 3,50	€ 6,00
Steirerbitter, Leingruber	€ 4,00	€ 7,00
angesetzte Zirbe, Girnerhof	€ 4,00	€ 7,00
gebrannte Zirbe, Girnerhof	€ 4,00	€ 7,00
Vogelbeere, Girnerhof	€ 8,00	€ 14,00
Rum, Diplomatico	€ 4,00	€ 7,00
<b>Liköre</b>		
Apfelstrudel, Girnerhof	€ 4,00	€ 7,00
Süßes Dirndl, Girnerhof	€ 4,00	€ 7,00
<b>Bargetränke</b>		
Kola – Brot	€ 5,90	
Gin Tonic	€ 6,90	
Mannerol	€ 6,90	
Mannerol alkoholfrei	€ 5,90	
<b>Veitlbauer</b>		
Cider 0,33l	€ 5,60	

## Weine glasweise

### Weißweine DVERI PAX Basisline

Benedict White, trocken	1/8l	€ 4,50
Gelber Muskateller, trocken	1/8l	€ 6,10
Sauvignon Blanc, trocken	1/8l	€ 6,10
Riesling, trocken	1/8l	€ 6,10
Furmint, trocken	1/8l	€ 5,50
Gewürztraminer, halbtrocken	1/8l	€ 6,10
Spritzer Weiß / Rot	1/4l	€ 3,60
Spritzer Weiß / Rot	1/2l	€ 6,00

### Rotweine DVERI PAX

Benedict Red, trocken	1/8l	€ 5,10
Blaufränkisch, trocken	1/8l	€ 5,90
Pinot Noir, trocken	1/8l	€ 6,90

### Roséwein DVERI PAX

Blaufränkisch Rosé, trocken	1/8l	€ 5,90
-----------------------------	------	--------

### Schaumweine DVERI PAX

Brut Furmint	1/8l	€ 6,70
Brut Rosé	1/8l	€ 6,70



STIFT  
ADMONT



Das Benediktinerstift Admont betreibt seit mehr als 800 Jahren Weinbau am Weingut DVERI PAX in Slowenien.

Liebe Gäste, sollten Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, informieren wir Sie gerne mündlich über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Bitte sprechen Sie einfach unser Servicepersonal an – wir helfen Ihnen jederzeit weiter!

## Weine flaschenweise

### Weißweine DVERI PAX Basisline

Benedict White	0,75l	€ 23,90
Gelber Muskateller	0,75l	€ 31,90
Sauvignon Blanc	0,75l	€ 31,90
Sauvignon Blanc	1,5l	€ 59,90
Riesling	0,75l	€ 31,90
Traminer	0,75l	€ 31,90
Furmint	0,75l	€ 29,90
Grauburgunder	0,75l	€ 29,90

### Weißweine DVERI PAX Premiumline

Gewürztraminer, halbsüß	0,75l	€ 31,90
Riesling, halbsüß	0,75l	€ 35,90
Chardonnay Vajgen	0,75l	€ 42,90
Chardonnay Vajgen V	0,75l	€ 49,90
Sauvignon Blanc Vajgen V	0,75l	€ 49,90
Riesling M	0,75l	€ 41,50

### Rotweine DVERI PAX

Benedict Red	0,75l	€ 26,90
Blaufränkisch	0,75l	€ 29,90
Blaufränkisch Premiumline	0,75l	€ 37,90
Pinot Noir, Premiumline	0,75l	€ 39,50

### Roséwein DVERI PAX

Blaufränkisch Rosé	1,5l	€ 47,50
--------------------	------	---------

### Schaumweine DVERI PAX

Brut Furmint	0,75l	€ 32,90
Brut Rosé	0,75l	€ 32,90

Liebe Gäste, sollten Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, informieren wir Sie gerne mündlich über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Bitte sprechen Sie einfach unser Servicepersonal an – wir helfen Ihnen jederzeit weiter!

## UNSERE PARTNERSCHAFTEN



Liebe Gäste, sollten Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, informieren wir Sie gerne mündlich über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Bitte sprechen Sie einfach unser Servicepersonal an – wir helfen Ihnen jederzeit weiter!