

Stefan's im Schlossbauer

Herzlich willkommen im Stefan's im Schlossbauer!

Jetzt geht's richtig los, oder wie das a la carte-Magazin über uns schreibt:

„Ein kochverrücktes Haus im positiven Sinn. Eine erfindungsreiche Küche, die freudvoll mit allem arbeitet, was die nahe Umgebung hergibt. Wenn etwas wirklich gut ist, wird der Radius gerne erweitert.“

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Was lange währt, wird endlich gut, heißt es also!

Unser Küchen-Motto lautet: Alles kann, nichts muss – vital, alpin und voller regionaler Zutaten.

Wir legen bei jedem Gericht größten Wert auf Herkunft, Qualität und Geschmack der einzelnen Produkte.

Beim Wein konzentrieren wir uns besonders auf naturnah und verantwortungsvoll Produziertes aus Österreich, Frankreich, Deutschland, Italien sowie dem Rest der Welt. Dies kombinieren wir mit altbekannten Klassikern in Weiß, Rot & Schaumig.

In Sachen Bier vertrauen wir auf unseren erstklassigen Partner, die Brauerei Trumer, eine privat geführte Familienbrauerei aus dem Salzburger Land.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und sehr zum Wohle!

Stefan's im Schlossbauer

Axel, Stefan & Team

Nachstehend einige unserer regionalen Produzenten und Lieferanten.

Gerne erhalten Sie von uns weitere Informationen zu unseren Landwirtschaftlichen Produzenten und Lieferanten.

Greisslerei Produkte	Transgourmet	Salzburg
Fisch	Sigi Schatteiner	Bluntauental, Golling/Salzach
Rind	Metzgerei Rass	Lofer
	Cult Beef	premium Rindfleisch aus Österreich
Schwein	Metzgerei Rass	Lofer
	Strohschwein	Schweinefleisch aus Österreich
Kalb	Metzgerei Rass	Lofer
	Kalb Rosé	premium Kalbfleisch aus Österreich
Lamm	Metzgerei Rass	Lofer
Geflügel	Freilandwildhendl	vonatur Waldviertel
Wild	Metzgerei Rass	Lofer
Kernöl	Ölmühle Hamlitsch	Deutschlandsberg
Milch/Milchprodukte	Salzburg Milch	Salzburg
Gewürze	Salzburger Kräuterhof Beyrhofer	Salzburg
Bio Eier	Biohof Mayrhof	Bad Vigaun
Obst und Gemüse (Saisonal)	Walser Gemüse	Wals
Erdäpfel (Saisonal)	Ottinggut	Tamsweg
Brot	Bio-Hofbäckerei Mauracher	Sarleinsbach
Käse	Bio Hofkäserei Fürstenhof	Kuchl
Bier	Privatbrauerei Trumer	Obertrum bei Salzburg
Kaffee	die innviertler kaffeerösterei	Braunau am Inn

A LA CARTE

Partner der
**GREEN
CHEFS**



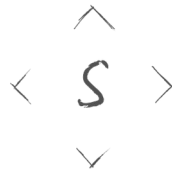
Slow Food®

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne

Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Stefan's im Schlossbauer, Altendorffstr. 2, 5400 Hallein

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6245-71004 – gast@stefans-restaurant.com – www.stefans-restaurant.com



Stefan's im Schlossbauer

stefans kulinarische gemainreise #9

aperitiv

honigspritz 6.8

gedeck brot & butter 5

vorweg

feta | joghurt | chioggia | pistazien 14

fetacreme mit griechischem joghurt, chioggia und pistazien

zwischen gang

bärlauch | obers | topfen | frischkäse 12

herzhafte bärlauchsuppe mit würzigen frischkäseknödeln

hauptspeise

wildhendl | kumquats | bärlauch | dinkelreis 39

saftiges waldviertler wildhendl mit fruchtigen kumquats an bärlauch-dinkelreis

dessert

tonkabohne | obers | himbeer 14.5

kugel von der tonkabohne im himbeerlack

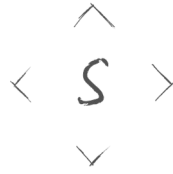
menü

4-gang 79 (vorspeise, zwischen gang, hauptspeise, dessert)

3-gang 67 (vorspeise, hauptspeise, dessert)

Liebe Gäste, unser Küchen- Team verbringt viel Zeit ein Harmonisches und abgestimmtes Menü zu kreieren, daher können wir auf Umbestellungen nicht eingehen.

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Stefan's im Schlossbauer, Altendorffstr. 2, 5400 Hallein
Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld
Tel.: +43-6245-71004 – gast@stefans-restaurant.com – www.stefans-restaurant.com



Stefan's im Schlossbauer

Stefan's kulinarische Sommerreise veggie #9

aperitiv

honigspritz 6.8

gedeck brot & butter 5

,vorweg

feta | joghurt | chioggia | pistazien 14

fetacreme mit griechischem joghurt, chioggia und pistazien

zwischen gang

bärlauch | obers | topfen | frischkäse 12

herzhafte bärlauchsuppe mit würzigen frischkäseknödeln

hauptspeise

fregola sarda | kräuterseitlinge | butter | ziegenkäse 32

nussige fregola sarda mit butter und ziegenkäse verfeinert an knackigen kräuterseitlingen

dessert

tonkabohne | obers | himbeer 14.5

kugel von der tonkabohne im himbeerlack

menü-veggie

4-gang 72 (vorspeise, zwischen gang, hauptspeise, dessert)

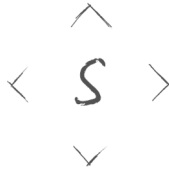
3-gang 60 (vorspeise, hauptspeise, dessert)

Liebe Gäste, unser Küchen- Team verbringt viel Zeit ein Harmonisches und abgestimmtes Menü zu kreieren, daher können wir auf Umbestellungen nicht eingehen.

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Stefan's im Schlossbauer, Altendorffstr. 2, 5400 Hallein

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6245-71004 – gast@stefans-restaurant.com – www.stefans-restaurant.com



Stefan's im Schlossbauer

stefans

aperitiv

alfred 6.5

honigspritz 6.8

blunzn | jakobsmuschel | birne VS 19.5 HS 29.5

herzhafte blunzn mit gebratener jakobsmuschel und birne

ziegenkäse | birne | trüffel | honig 16.8

lauwarmer leicht gebackener ziegenkäse mit saftiger birne, honig und trüffel

forelle | kernöl | rucola 15.5

räucherforellentatar mit kernölkaviar, rucola und bio-baguette vom mauracherhof

schnecken | kräuter | knoblauch | butter 14.9

wiener weinbergschnecken von gugumuck in hausgemachter kräuterbutter

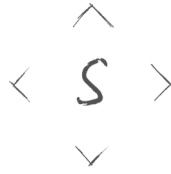
unser wurzelbaguette zum Mitnehmen 5.9

gedeck 5

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Stefan's im Schlossbauer, Altendorffstr. 2, 5400 Hallein

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6245-71004 – gast@stefans-restaurant.com – www.stefans-restaurant.com



Stefan's im Schlossbauer

suppe

bärlauch | obers | topfen | frischkäse 12

herzhafte bärlauchsuppe mit würzigen frischkäseknödeln

hummer | sherry | jakobsmuschel 14.5

hummersuppe mit jakobsmuschel und raffinierten gewürzen

frisch zwischen durch oder als Kleinigkeit

pasta | bärlauch | ziegenkäse | butter | pinienkerne 24

fettuccine und bärlauch, verfeinert mit bauernbutter, ziegenkäse und pinienkerne

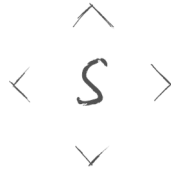
unser Wurzelbaguette zum Mitnehmen 5.9

gedeck 5

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Stefan's im Schlossbauer, Altendorffstr. 2, 5400 Hallein

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6245-71004 – gast@stefans-restaurant.com – www.stefans-restaurant.com



Stefan's im Schlossbauer

frisch vom feld

blattsalate 4.8

mit hausdressing **vegan**

blattsalate mit radieschen und gartenkresse 6.8

mit hausdressing **vegan**

gemischter salat klein 8.5 groß 10.9

vieles was der markt so liefert mit hausdressing **vegan**

käferbohnen | kernöl | holler | chicorée 11.5

käferbohnenalat mit kernöl-holleressig-vinaigrette **vegan**

blattsalat | beeren | pignolie | fetawürfel 21

bunte blattsalate verfeinert mit pinienkernen, beeren, feta und raffiniertem dressing

rucola | tomate | pignolie 11

rucola-tomaten-salat mit pinienkernen **vegan**

auf wunsch servieren wir zu unseren salaten

frisches wurzelbaguette 3.8

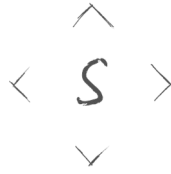
unser wurzelbaguette zum mitnehmen 5.9

gedeck 5

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Stefan's im Schlossbauer, Altendorffstr. 2, 5400 Hallein

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6245-71004 – gast@stefans-restaurant.com – www.stefans-restaurant.com



Stefan's im Schlossbauer

vegetarisch

kohlsprossen | dinkelreis | kürbis | traube | pinienkerne 24

cremiger dinkelreis, kohlsprossen, fruchtigem kürbis, süßen trauben, pinienkernen **vegan möglich**

fregola sarda | kräuterseitlinge | butter | ziegenkäse 32

nussige fregola sarda mit butter und ziegenkäse verfeinert an knackigen kräuterseitlingen

fettuccine | butter | trüffel 24

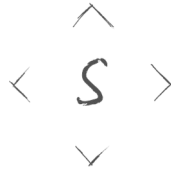
fettuccine mit trüffelbutter und frischem trüffel

gedeck 5

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Stefan's im Schlossbauer, Altendorffstr. 2, 5400 Hallein

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6245-71004 – gast@stefans-restaurant.com – www.stefans-restaurant.com



Stefan's im Schlossbauer

wirtshausküche

wurzelfleisch 2.0 | trüffel | eechtling 29.8

„steirisches“ wurzelfleisch vom strohschwein neu interpretiert mit getrüffeltem püree, trüffelschaum, karamellierte karotten, milch aus salzburg #signaturedish

saibling | bärlauch | dinkelreis 26

knusprige saiblingsfilets aus dem bluntautal mit bärlauch-dinkelreis

bachforelle | fenchel | orange 27

bachforelle aus dem bluntautal mit gebratenem fenchel und orangenfilet

wiener schnitzel vom heimischen kalb 31

kalbfleisch vom heimischen metzger, wildpreiselbeeren und erdäpfeln

wiener schnitzel vom schwein 21

strohschwein aus österreich, wildpreiselbeeren und erdäpfeln

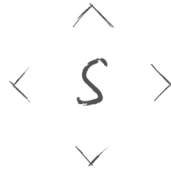
mit kleinem gemischten salat anstatt erdäpfel 23. 5

gedeck 5

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Stefan's im Schlossbauer, Altendorffstr. 2, 5400 Hallein

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6245-71004 – gast@stefans-restaurant.com – www.stefans-restaurant.com



Stefan's im Schlossbauer

Highlights des Monats

ente | kumquats | kräuterseitlinge | Bärlauch | dinkelreis 39

rosa entenbrust mit fruchtigen kumquats und kräuterseitlingen an Bärlauch-dinkelreis

kindes

ist mir egal 9.5*

kleines schweins kinderschnitzel und erdäpfeln

habe keinen hunger 8.5*

knusprige gnocchi mit cherrytomaten und Bärlauch

mag nix 0*

räuberteller, leerer teller mit besteck zum essenräubern bei deinen eltern



Slow Food in Hallein: purer Genuss im Stefan's im Schlossbauer Slow Food®

Essen mit allen Sinnen genießen, ganz ohne Hektik und profane Elemente. Das Anti-Modell zum Fastfood. Slow Food ist zu einer weltweiten Bewegung geworden, die Nachhaltigkeit, regionale Produkte, Umweltfreundlichkeit und gesunde Zutaten berücksichtigt. Die Faszination des Slow Foods können Sie bei uns im Restaurant Stefan's im Schlossbauer erleben!

Slow Food ist eine Erfahrung, die nicht nur den Magen beflügelt. Es geht auch um biologische Vielfalt, die das Gleichgewicht der Natur erhält, um die Bewahrung traditioneller Lebensmittel und lokaler Spezialitäten. Diese Ziele und Ideale werden in unserem Hause groß geschrieben.

Seit 2019, dem Gründungsjahr, sind wir Teil und stolzes Mitglied des Slow Food Convivium Salzburg. Damit sind wir Teil eines Netzwerk aus professionellen Gastgebern, die Verantwortung für die Wahl des Lebensmittels, dessen Herkunft, dessen und Verwertung übernehmen.

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne

Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Stefan's im Schlossbauer, Altendorffstr. 2, 5400 Hallein

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld ***Kinderteller bis 14 Jahre und ab 99 Jahren, Räuberteller bis 6 Jahre**

Tel.: +43-6245-71004 – gast@stefans-restaurant.com – www.stefans-restaurant.com



Stefan's im Schlossbauer

Burger

schlossbauer burger 18.8

200 gr reines bio-rindfleisch aus österreich | bio ei | bio käse |
schinkenspeck | tomate | gurke | hausgemachte saucen | salat

vegie burger 16.8

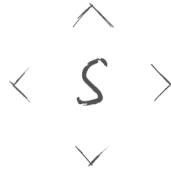
vegetarischer burger auf erbsenproteinbasis | bio ei | bio käse | tomate | gurke | hausgemachte
saucen | salat

vegan burger 15.9

veganer burger aus biertreber | tomate | gurke | sauce | salat

gedeck 5

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Stefan's im Schlossbauer, Altendorffstr. 2, 5400 Hallein
Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld
Tel.: +43-6245-71004 – gast@stefans-restaurant.com – www.stefans-restaurant.com



Stefan's im Schlossbauer

abschied aus der küche

waffel | schokolade | eis | obers 10.5

belgische waffel mit eis und obers

kühler kürbis 5.9

cremigtes vanilleeis mit steirischem kernöl und goldenem marzipan crunch

affogato al caffè 6.8

cremigtes vanilleeis mit süßem espresso und obershaube

eis | zimt | rosinen | balsamico 7.2

cremigtes eis mit in zimt und balsamico eingelegte rosinen

eis | kaffee | obers 8.5

kühler eiskaffee mit einer obershaube

biskotten | vanille | schokolade | rum 10.5

malakoff dessert neu interpretiert

eis | schokolade | salzburger bergwurm 12.6

cremigtes eis mit zweierlei schokolade, karamell und mehlwürmern

käse | trüffel | butter | brot 14

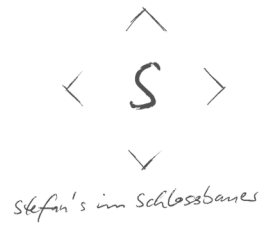
zarter käse mit einer füllung von weißem sommertrüffel aus italien, butter und brot

bio vanilleeis kugel 3 spargeleis nocke 4 gänselebereis nocke 6

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Stefan's im Schlossbauer, Altendorffstr. 2, 5400 Hallein

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6245-71004 – gast@stefans-restaurant.com – www.stefans-restaurant.com



Egal was Sie heute bei uns essen oder trinken werden, eine Zutat enthält jedes unserer Gerichte und Getränke, und es ist sogar die wichtigste und nicht kennzeichnungspflichtige Zutat.

Respekt

Der Respekt der Bäuerinnen & Bauern für Ihre Tiere & Pflanzen,
der Respekt der Winzerinnen und Winzer für Ihre Trauben,
der Respekt der Brauerinnen und Brauer für das Bier,
der Respekt der Fleischerinnen und Fleischer für das Fleisch,
der Respekt der Fischzüchterinnen und Fischzüchter für die Fische,
der Respekt der Bäckerinnen und Bäcker für das Brot und Gebäck,
der Respekt vieler anderer Menschen vor Ihrer Arbeit, die sie mit Liebe und Sorgfalt so gut erledigen wie sie nur können.

Und unser Respekt gilt den großartigen Produkten, welche uns fleißige regionale Erzeuger geliefert haben, mit denen wir in Küche und Service arbeiten dürfen.