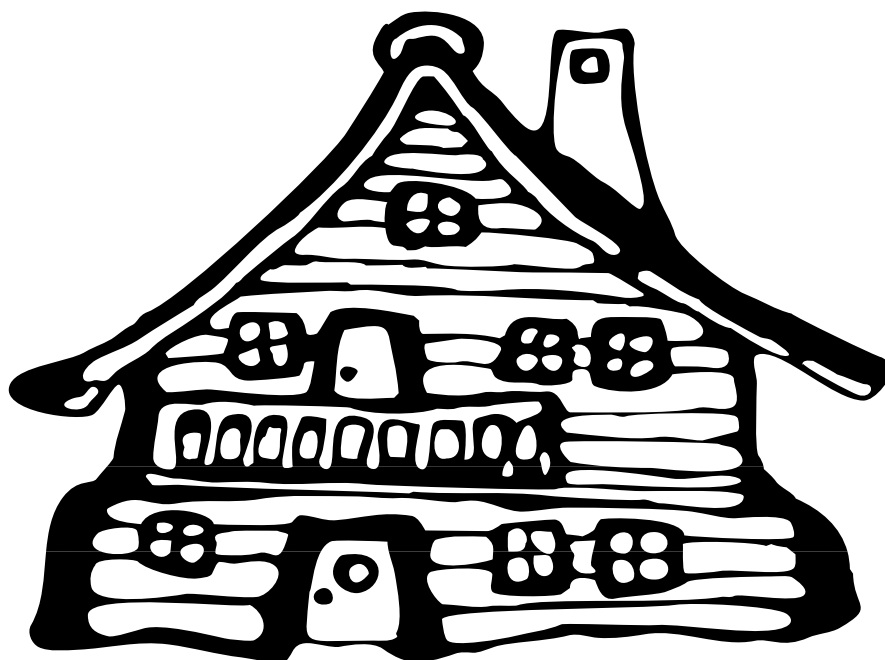


MAHLZEITUNG



Schusterhäusl

Einen schönen Abend, ihr Feinspitze!

Gepflegt speisen, und trotzdem wohlfühlen.

Herzlich Willkommen im Schusterhäusl zu Flachau! Wir freuen uns sehr, dass ihr heute zu uns gekommen seid. Also werden wir alles unternehmen, um euch kulinarisch zu verwöhnen, feinen Wein zu kredenzen und die Laune hoch zu halten. Dann macht's nämlich auch uns Spaß und ihr habt eure Freude daran.

Nix, was es überall gibt.

Deswegen konzentriert sich die Speisekarte im Schusterhäusl auf Steaks

und Mediterranes. Alles wird frisch zubereitet, auch die Kräuter sind frisch gezupft, damit sie vollen Geschmack und wunderbaren Duft verbreiten können. Denn nicht nur das Auge isst mit, auch die Nase! Alles in allem also eine feine Auswahl, genau das Richtige für so Feinspitze wie ihr das seid.

Feine Auswahl auch bei den Weinen.

Denn Erlesenes auf dem Teller und Ausgesuchtes im Glas gehören zusammen wie Liebe und Herz-

klopfen. Wir haben unsere Weinkarte daher auf unsere Speisekarte abgestimmt. Vieles gründlich durchgekostet und dann eine Auswahl für euch zusammengestellt – die

wir dann regelmäßig und höchstselbst ab Hof (Niederösterreich, Burgenland, Friaul) herbeischaffen. In diesem Sinn: An Guatn, Mahlzeit und einen schönen Abend!



Inhaltsverzeichnis

Wie kam das Schusterhäusl zu seinem Namen..... 2

Online ABC 3

Rund um's Schusterhäusl
Schusterhäusl Steakwissen.. 3

Schusterhäusl ABC 3

Interview mit Braumeister
Günter Seeleitner 4

Ein cooler Berg &
No Smoking..... 4

Die Schusterhäusler
unser Team 5

Speisekarte Menu

Feinspitz Menü 6

Gourmet Menu 6

Salate und Starter 7

Hot pots 7

Suppen 8

Soups 8

Aus dem Pfandl 8

Out of the pan 8

Steak Klassiker 9

Steaks 9

Geflügel, Schwein & Kalb .. 10

Poultry, pork & veal 10

Vegetarisches 10

Vegetarians 10

Ohne Fisch geht's nicht..... 10

Fish 10

Hallo Kinder 11

Hello Kids 11

Desserts, Eis oder Käse 12

Sweets, Ice cream, cheese.. 12

Getränke, Drinks 13

Weine, Wine 14, 15

Anzeigen 16

Wie das Schusterhäusl zu seinem Namen kam

Es war einmal, vor gut 400 Jahren, da baute sich der Schuster von Flachau am damaligen Ortsrand, günstig gelegen am Weg zum Bergwerk, sein eigenes Häusl aus Holz. Stein war nicht drin, das konnten sich nur die großen Bauern leisten. Aber das neue Haus vom Schuster hatte alles, was er brauchte: Weil Home-Office für die damaligen Handwerker ganz normal war, wurden oben gewohnt und zu ebener Erd' gearbeitet. Den Namen des Schusters von damals hat man längst vergessen, aber sein Schusterhäusl gibt es heute noch. Und es hat sich einiges getan.

Aus der Unterkunft und Arbeitsstätte von damals ist ein Steakhaus geworden. Gäste gehen ein und aus und mit diesen Gästen wollen wir in touch bleiben.

Die Erfindung dazu kam in den späten 60ern mit dem Internet. Wir sind erst vor ein paar Jahren eingestiegen, dafür aber ordentlich.



Unser online ABC



Homepage

Hier könnt ihr vorab schon in unserer Mahlzeitung schmökern und euch „an Gusta“ holen. Ihr könnt über unsere Homepage auch Reservierungsanfragen schicken, die von uns direkt beantwortet werden!



Facebook

Wir kommunizieren über Facebook. Seid immer informiert über die neuesten Geschehnisse in Flachau und im Schusterhäusl. Welche Steaks stehen auf der Karte und was dürft ihr nicht verpassen? Become a Fan!



Video Spot

Unser erster Kino-Spot läuft bereits zum zweiten Mal im Dieselkino in St. Johann. Die Dreharbeiten unter der Leitung von Bert machten einen riesen Spaß und das Ergebnis lässt sich sehen! Ihr findet den Spot aber auch auf YouTube.



iPad

Unser iPad hat Geburtstag! Seit einem Jahr finden unsere Gäste jetzt schon Gefallen daran, einen virtuellen Blick in die Mahlzeitung zu werfen oder im Bilderalbum zu blättern. Unser

Gästebuch App bietet euch die Möglichkeit eine kurze Message an uns zu hinterlassen. Einfach bei Dani und ihrem Team nachfragen und reinschauen.



Schusterhäusl Steakwissen

(Praxistipps von den Schusterhäuslchefköchen)

Der Einkauf

Die wichtigsten Auswahlkriterien, um die Qualität des Fleisches zu beurteilen sind rein sensorisch:

- Geschmack
- Zartheit
- Saftigkeit

Wichtig ist dabei, dass sich folgende Aspekte im Produkt widerspiegeln:

- Ethische Kriterien
- Umweltbewusstsein
- Rückverfolgbarkeit der Herkunft

Die Genetik

Die bekanntesten Fleischrassen sind:

- Black Angus
- Hereford
- Charolais
- Limousin
- Simmentaler
- Japanisches Wagyu Rind (Kobe Rind)

Wir verwenden ausschließlich ausgesuchte, regionale, heimische Fleischrassen wie

- Pinzgauer und
- Fleckvieh

Aufzucht, Fütterung und Schlachtalter

Die Genetik gilt als Basis oder „Pflicht“, die Aufzucht und Fütterung als „Kür“ und das Schlachtalter hat Auswirkungen sowohl auf die Zartheit als auch auf die Saftigkeit des Fleisches:

- 12 bis 15 Monate normale Massenzucht
- 24 bis 30 Monate für den Qualitätsmarkt
- Über 30 Monate Top Gourmet-, Feinschmeckerware

Die Reifung

Die Reifung von Rindfleisch hat zwei Gründe, es wird zarter und der Geschmack entwickelt sich weiter:

- Reifen im Vakuum (ca. 30 Tage bei 2°C ergibt die optimale Zartheit)
- Reifen an der Luft / am Knochen (Reifezeiten von 21 bis 60 Tagen sind möglich, je nach Geschmacksintensität)

Die Zuschnitte / Premiumschnitte

Österreich/Deutschland/USA

- Lungenbraten/Filet/Tenderloin
- Beiried/Roastbeef/Striploin
- Hinteres Ausgelöstes/Ent-racotè, hohe Rippe/Ribeye
- T-Bone
- Porterhouse
- Hüferscherzel, Hüftzapfen/Steakhüfte, Hüftfilet/Sirloin, Sirloin Filet Steak
- Tafelspitz/Hüftdeckel/Sirloin Cap Steak
- Hüferschwanzel/Bürgermeisterstück/Tri Tip
- Schulterscherzel/Schau-felstück/Flat Iron
- Rindslappen/Hose, Rinderlappen/Flank Steak
- Kronfleisch/Saumfleisch/Skirt Steak
- Herzzapfen/Nierenzapfen/Hanging Tender

Die Zubereitung

- Richtige Vorbereitung
- Erzeugung von Röstaromen und Garung zur gewünschten Garstufe
- Ruhephase



Schusterhäusl's Oliven-Kräuteröl

Made by Michi @Tauernhof

Rezept für 100 ml

- 100 ml Olivenöl
 - 5 g geschälte Mandeln
 - 1 Zweig Rosmarin od. Thymian.
- Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Zubereitung

- Olivenöl leicht erwärmen,
- Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten,
- Kräuter waschen und trocken schütteln,
- Mandeln und Kräutierzweig in die Flasche geben,
- mit dem warmen Öl auffüllen.

Dunkel und trocken gelagert hält sich das Öl ca. 3 Wochen

Tipp

Eignet sich besonders zum Braten und Aromatisieren von Steaks, zum Marinieren von Salaten und zum Beträufeln von mediterranen Weißbrot.

Schusterhäusl ABC

Obwohl der Schuster ja ein immer seltener ausgeübter Beruf ist, begegnet er uns im Alltag noch ganz oft.

Schusterbuam regnen

Das ist kein normaler Regen mehr, es schüttet wie aus Eimern, es ‚blattlt‘.

Schusterlaiberl

Eines DER österreichischen Gebäcksorten. Siehe Speisekarte! In Berlin gibt es beim Bäcker den Schusterjungen.

Schustern

Pfuschen, schnell und schlampig arbeiten. Im Volksmund aber auch das, was Schusterbuben & Schustermädchen gern zusammen tun, und nicht nur die.

Häusl

Kleinform von Haus, z.B. der Häuslbauer. Oft auch für 00 verwendet (Ihr findet die Tür zum Häusl links neben der Bar).

Schuster

Auch Schumacher, z.B. Ralf, zuagroaster Salzburger und Autofahrer.

Auf Schuster's Rappen

Zu Fuß gehen. Wer früher keine richtigen Rappen hatte, musste eben die vom Schuster nehmen.

Schuster, bleib bei Deinen Leisten

Für das Schusterhäusl heißt das: Nix, was es überall gibt.



Ein cooler Berg

Wir sind leidenschaftliche Wintersportler und verbringen unsere Freizeit am liebsten am Shuttleberg in Flachauwinkl. Ein wirklich cooler Berg, der allerhand zu bieten hat. Vor allem für Freestyler, sportliche Familien und natürlich für Kids. Neben dem legendären Absolut Park, gibt es noch den Burton The Stash Park, das Chill House mit Skate Miniramp & Boulderwand. Seit letztem Winter erstrahlt das Sun House mit großzügigem Relaxbereich und Comic Kino. Der Family Run, eine leichte Abfahrt über den Berg mit lustigen Crazy Dolls Stationen. Von den Crazy Dolls gibt es neben Sticker auch T-Shirts und Schlüsselanhänger. Alle Infos zum Berg findet ihr unter:

www.shuttleberg.com
www.absolutpark.com

No Smoking

Das Schusterhäusl ist ein alt-ingesessenes Nichtraucher-Lokal. Das ist Teil der speziellen Atmosphäre in unseren gemütlichen Stuben. Für passionierte Raucher gibt es einen eingeweihten Raucherplatz im Freien.

Günther Seeleitner - Ein Glas heller Freude

SH: Das SH und Günther Seeleitner führte der gute Geschmack zusammen. Er ist Braumeister unseres Zipfer Bieres. Bei einem Ausflug im Herbst 2011 hatten wir zum ersten Mal Kontakt mit einem neuen bernsteinfärbigen Bier aus dem wiedereröffneten Hofbräu Kaltenhausen – auch hier ist Braumeister Günther Seeleitner für den guten Geschmack verantwortlich - und es stand an diesem Nachmittag fest, es wird zum Zipfer Urtyp ein neues Bier im SH geben. Das passt zu uns. Es ist wie fürs SH gebraut. Was ist das Besondere an diesem Bier, fragen wir ihn.

BM Günther Seeleitner: In Salzburgs ältester Brauerei – gegründet 1475 – wird heute wie damals ausschließlich aus heimischen Rohstoffen und von Hand gebraut. Unser Team hält sich dabei an überlieferte Rezepturen, verfeinert sie und kreiert eigene Sorten. Neben drei Hauptsorten Kellerbier, Original und Weisse werden saisonale Sorten wie Kaltenhauser Bock- oder Fastenbier in

limitierter Ausgabe gebraut. Im SH wird das Original vom Fass ausgeschenkt, welches besonders charakterstark und vollmundig ist. Gebraut nach überlieferter Rezeptur mit 11,8° Stammwürze. Es überzeugt durch seine intensive Malzblume bei gleichzeitig feiner Karamellnote.

SH: Was ist die Arbeit eines Braumeisters, was macht den Erfolg aus?

BM Günther Seeleitner: Bier brauen ist ein natürlicher Vorgang – von den Rohstoffen angefangen über den gesamten Brauprozess. Da ist es wichtig, die Zusammenhänge zu kennen und immer das Richtige zu tun. Wie reagiere ich auf die natürlichen Schwankungen in der Malzqualität? Wie führe ich den Brauprozess, um immer gleichmäßig höchste Qualität bis zum Gast sicherzustellen? Und: Was ist eigentlich die Qualität, die sich der Gast wünscht? Da sind langjährige Erfahrung und Gefühl hilfreich, ja sogar notwendig. Und ganz entschei-

dend: Freude und Enthusiasmus. Ein Braumeister, der nicht gleichzeitig Bierliebhaber ist, ist für mich unvorstellbar.

SH: Was macht einen Braumeister besonders stolz?

BM Günther Seeleitner: Wenn ich in eine Gastwirtschaft komme, in der es ein Bier von mir gibt und sich die Menschen dabei wohl fühlen und gerne zusammensitzen, denke ich mir oft: Wenn die alle wüssten, dass ich es bin, der für einen Teil ihrer Freude verantwortlich sein darf, macht mich das ein bisschen stolz. Besondere Freude macht mir auch, dass ich weiß, dass alle meine Brauer genauso mit Herz bei der Sache sind wie ich. Und die vielen Auszeichnungen für meine Biere beim „World Beer Cup“ – der Weltmeisterschaft für Bier – und beim „European Beer Star“ sind als Drüberstreuer der objektive Beweis dafür, dass da ganz hervorragende Arbeit geleistet wird.

SH: Danke für das Gespräch und Prost lieber Dipl. Ing. Dr. Günther Seeleitner.



Unser bewährtes Schusterhäusl Team



Marcel Meilinger Seine Ausbildung zum Koch hat Marcel im Tauernhof und Schusterhäusl absolviert. Die Berufsschule wurde von ihm mit ausgezeichnetem Erfolg abgeschlossen. Schon während der Ausbildung zeigte er riesiges Potential. Es ist also nicht verwunderlich, dass er nun unsere Schusterhäusl Küche mit Unterstützung von Slavo leitet. Fesch und freundlich, einfach ein super Typ.

Daniela Hubcikova ist gelernte Hotelfachfrau und hat ihren Beruf schon in vielen Ländern Europas ausgeübt. In Flachau ist sie hängengeblieben. Das Schusterhäusl ist zu ihrer zweiten Heimat geworden. Hier übernimmt sie die Gastgeberrolle. Der zufriedene Gast begeistert und motiviert sie gleichermaßen. Ihr Traum ist ein Haus im Grünen.



Claudia ist seit einigen Jahren im Tauernhof und Harmls Aparthotel Team und hat bisher in den Positionen Sportanimatorin, Skiguide und Wanderführerin unsere Gäste begeistert.



Claudia Auer ist aus St. Martin im Tennengebirge. Im Sommer ist sie Hüttenwirtin aus Leidenschaft auf der Mahdalm in Annaberg. So ist es nicht verwunderlich, dass sie sich auch im Winter in den alten Gemäuern des Schusterhäusls wohl fühlt und sich hier mit Engagement um das Wohl der Gäste kümmert.



Andreas Volenzki Als gelernter Touristiker ist Andreas im Schusterhäusl am richtigen Platz gelan-



Slavolub Nicic vulgo Slavo. Feiert dieses Jahr sein 10jähriges Firmenjubiläum und machte im Tauernhof Karriere. Angefangen als Tellerwäscher und Hausmeister entwickelte er Interesse fürs Kochen und hat sich über die Jahre vom Hilfskoch, Commis de Patisserie, Beikoch bis zum Souschef im Schusterhäusl hochgearbeitet. Er ist verheiratet und hat einen Sohn. Sein Lebensziel ist ein eigenes Restaurant.

det. Seit Dezember 2010 ist er mit im Team. Er begeistert sich für den Après Ski und generell liebt er Flachaus Nachtleben. Dies testet er ausgiebig und er kann euch für die Stunden nach dem Schusterhäusl Feinspitzabend so einige gute Tipps geben, was in Flachau gerade angesagt ist.

Michael Schnell Waschechter Ennspongauer aus Patriotismus. Er ist stolzer Vater einer Tochter, „Wirt“, „Chef“ wenn ein solcher gerufen wird, „Guestcoach“ und „Teamleader“. Im Schusterhäusl springt er als rettender Anker in Küche und Service ein, wenn deren helfenden Hände zu wenig sind. Er macht den Einkauf,

Michael Jansenberger macht alles mit Leidenschaft und mit 100%igem Einsatz. Ob als Koch in unserem Schusterhäusl Team oder bei seinem Einsatz als Sanitäter. Überall ist er mit Freude dabei und zeigt Stolz etwas Tolles geleistet zu haben. Er stammt aus der grünen Steiermark und genießt in seiner Freizeit selbst gerne gutes Essen.



die Qualitätskontrolle und ist selbst ein genialer Koch!



Feinspitz-Abend

Kulinarisch verwöhnt in urigen, echt alten Stuben mit unserem Schusterhäusl-Feinspitz-Menü!

Vorab zur Einstimmung:

Warmes Schusterlaiberl

mit Speck & Kräuterbutter und gleich vorweg dazu, die Vitamine: bunte, knackige Salate

Allerfeinste 3 Gänge aus unserer Karte nach eurer Wahl.

Suppe nach Wahl

eine klare Rindsuppe oder eine unserer Crèmesuppen

Der Hauptgang

ein Steak wäre angesagt!
Oder darf's zum Hauptgang Fisch sein?

Süßes oder Käse

Eis, eine warme Mehlspeise oder Käse?

Der Preis für's Feinspitz-Wahlmenü ist heiß:
Schusterhäusl Feinspitz-Menü:
pro Person 36,90

Speziell und immer gut

Ofenwarmer Schuastakas 100g

St. Marcellin coupelle grès 45% Cremig, milder Kuhmilchkäse im Tontopf geschmolzen mit lauwarmen Ofenkartoffel, hausgemachtem Früchtebrot und Trüffelhonig 9,50

Starters & Salate

Beef Tatar

ca. 100g pro Person, mit geröstetem Ciabatta und Gewürzbutter 10,90

Carpaccio vom Rinderfilet & hausgebeizter Lammschinken

mit Balsamico mariniertem Feldsalat, eingelegten Artischocken, gehobeltem Parmesan, Basilikumpesto und Schwarzem Pfeffer 10,25

Büffelmozzarella

mit sonnengereiften Tomaten, Olivenöl, weißem Balsamico und Rucola 7,60

Gourmet Menu

Enjoy our delicious gourmet menu in the really old and traditional parlors of the Schusterhäusl.

First of all to get into the right mood:

Hot Schuster roll

with bacon and herb butter to start off with, the vitamins crisp mixed salads

Choose 3 of the finest courses from our menu

Choice of soup

clear bouillon or one of our vegetable-based soups

Main course

*steak would be the right thing!
Or would a fish be o.k. as a main dish?*

Something sweet or cheese

ice cream or hot pastry or cheese?

The price of this gourmet menu is really hot:
Schusterhäusl Gourmet Menu:
per person 36,90

Something special

Oven-warm „Schuasta“-Cheese 100g

St. Marcellin coupelle grès 45 % creamy, mild cow-milk cheese melted in a small pot with lukewarm baked potato, home-made fruit bread and truffle honey 9,50

Starters and Salads

Beef Tatar

ca 100 gr per person, with roasted ciabatta and herbal butter 10,90

Carpaccio of the beef & pickled ham of the lamb

with balsamico marinated leaf salad, artichokes, parmesan, basil pesto and black pepper 10,25

Buffalo Mozzarella

with melted cherry tomatos, olive oil , white Balsamic vinegar and rocket 7,60

San Daniele Schinken

mit Melone, Grissini, mariniertem
Pflücksalat und Grana 8,40

Seesaibling in Aperol - Zimt - Beize

auf Mini Pak Choi Sprossensalat mit
Zitrusfrüchten 8,90

Mediterrane Vorspeisentapas

Büffelmozzarella/Tomate, San Daniele Schin-
ken/Melone, marinierter Seesaibling 12,25

Cole Slaw Salat

hausgemachter, knackiger Weißkraut-
Karottensalat und Gurkenraspeln,
cremig mariniert 3,90

Schusterhaus Salat

Saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika,
Gurken, Zwiebel 4,50

Frenchdressing

pikant mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing

würzig mit Kräutern und Balsamico

American Dressing

lieblich, cremig mit Estragon verfeinert

Steak on Salad

Schusterhaus Salat mit American Dressing
und rosa gebratene Rinderfiletstreifen (100g)
im Minipfandl 9,90

Chicken on salad

Schusterhaus Salat mit Italian Dressing
und sautierte Hühnerbruststreifen
im Minipfandl 7,90

Black Tiger on salad

Schusterhaus Salat mit Frenchdressing
und karamellisierten Chiligarnele
im Minipfandl 14,90

Saint Jacques on salad

Schusterhaus Salat mit Frenchdressing
und glasig gebratene Jacobsmuscheln (4 Stk.)
im Minipfandl 14,90

und dazu **Knoblauchbrot** 3,80

oder **Schusterlaiberl** 3,80

oder **Hausbrotkörberl** 3,90

San Daniele ham (Prosciutto di San Daniele)

with melon, bread sticks, marinated salad
and grana cheese 8,40

Char in aperol-cinnamon-pickle

on a mini pak choi sprout salad with
citrus fruits 8,90

Mediterranean starter-tapas

buffalo mozzarella with tomato, San Daniele
ham, melon and marinated char 12,25

Cole slow Salad

crunchy, homemade cabbage-carrot salad
with cucumber grater,
creamy marinated 3,90

Schusterhaus Salad

seasonal lettuce, tomatoes, peppers,
cucumber, onions 4,50

French Dressing

spicy with a hint of garlic

Italian Dressing

aromatic with herbs and balsamic vinegar

American Dressing

creamy with tarragon

Steak on salad

grilled beef fillets in a small pan
with Schusterhaus Salat and
American dressing 9,90

Chicken on salad

Sautéed chicken breast stripes
in a small pan with Schusterhaus salad
and Italian dressing 7,90

Black Tiger on salad

Chilli prawns in a small pan
with Schusterhaus salad and
French dressing 14,90

Saint Jacques on salad

fried scallop (4 pieces) in a small pan
with Schusterhaus salad and
French dressing 14,90

served with **garlic baguette** 3,80

or **Schuster roll** 3,80

or **homemade bread** 3,90

Ohne Suppe bin i's nit:

Zwiebel - Biersuppe

mit Laugen- Parmesanpressknöderl 3,90

Tomaten- Chilicremesuppe

mit Basilikumcrostini 3,95

Knoblauchschaumsuppe mit Garnele 4,20

Kräftige Rindersuppe

mit Fadennudeln, Gemüse
und Schnittlauch 3,10

*I need soup to get into
the right mood, how about you?*

Onion- Beer- Soup

with Parmesan-cheese-dumplings 3,90

Cream of tomato and chili soup

with basil crostini 3,95

Frothy garlic soup with prawn 4,20

Beef Soup

strong beef broth with vermicelli
vegetables and chives 3,10

Aus dem Pfandl

Schusterpfandl

Scharf gebratene Rinderfiletspitzen
in Pilzrahmsauce mit Gnocchi
und grilliertem Gemüse 18,50

Barbecue Ofenkartoffel

mit Bergkäse überbacken, gebratenen
Speckscheiben, Sauerrahmcrème und
scharfem Barbecue Gemüse 8,90

Rosa Lammkoteletts

an Salbei-Marsalasaftl auf
Barbecue Gemüse mit Kartoffelstripes 21,50

Hot pans

Schusterpfandl

spicy grilled beef tenderloin tips
in creamy mushroom sauce
with Gnocchi and grilled vegetables 17,50

Barbecue baked potato

with bacon, sour cream and
spicy barbecue vegetables
covered with Cheese 8,90

Lamb chops

on barbecue vegetables in sage- Marasala
(wine) sauce with potato stripes 21,50

Alle Steakklassiker vom heimischen Jungrind

Wie dürfen wir Ihr Steak braten: *rare/bleu/stark blutig *medium rare/saignant/blutig
*medium/à point/mittel durch *medium well/fast durch *well done/bien cuit/ganz durch

Bone-In Filetsteak 200g am Knochen
gebraten mit Chili-Beef-Dip 24,90

Tenderloin - Filetsteak 250g
mit flambierter Pfeffer- Cognacsauce 26,95

Entracotè 220g
mit Pilzrahmsauce 17,90

Rumpsteak 250g
mit Pesto- Kräuterbutter 19,90

Surf & Turf
Filetsteak 200g und 2 Garnelen mit
Sauce Hollandaise und Balsamicoglaze 25,80

Steak Parma e Grana
2 St. Filet Tournedos à 90g mit Pesto-Kräuter-
butter, Parma Schinken und Grana 19,80

Steak „Devils on the Horseback“ 220g
Rinderhufsteak mit Pancettapflaumen
und Balsamicoglaze 16,90

T-Bone Steak 400g - 500g
zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Kno-
chen gebraten, mit Pesto- Kräuterbutter und
Chilli-Beef-Dip 32,50

Schusterhäusl Prime Steak 200g
Filetsteak mit 2 Jacobsmuscheln à la Surf
& Turf und Eschalottenkonfit 24,95

Beilagen
Zu allen Steaks servieren wir Euch unser
Mediterranes Barbecue Gemüse oder einen
kleinen **Schusterhaus Salat** mit beliebigem
Dressing. Ihr wählt aus **Ofenkartoffel** mit
Sauerrahmcrème oder **Potatostripes**.

Prime Steaks and Combinations

Bone-In Filet steak 200g fried on the bone
with chilli-beef-dip 24,90

Tenderloin 250g
with flambéed pepper-Cognac sauce 26,95

Rib Eye Steak 220g
with creamy mushroom sauce 17,90

Striploin Steak 250g
with pesto-herb butter 19,90

Surf ,n' Turf
Filet Steak 200g and 2 prawns with
Sauce Hollandais, balsamico glaze 25,80

Steak Parma e Grana
2 pieces of tenderloin Tournedos à 90g with
pesto-herb butter, Parma ham and Grana 19,80

Steak „Devils on the Horseback“ 220g
with pancetta prune and
balsamico glaze 16,90

T-Bone Steak 400g - 500g
tender fillet and juicy roast beef fried on the
T-Bone with pesto-herb butter and
chilli-beef-dip 32,50

Schusterhäusl Prime Steak 200g
Filet steak with two scallops à la Surf & Turf
and E-shallot confit 24,95

Side Orders
All our steaks are served with either **Medi-
terranean barbecue vegetables** or a small
Schusterhaus salad with any Dressing.
You can choose between **baked potato** with
sour cream or **potato stripes**.

Geflügel, Schwein & Kalb

Involtini vom Perlhuhn

an Eschalottenkonfit, Pestopappardelle und Rispen tomate 14,90

Chops vom Spanferkel

an Schwarzbiersafterl mit geschmolzenem Büffelmozzarella, gesäuertem Rucola und Senfsaatrisotto 15,90

Saltim Bocca vom Kalbsrücken

an geschmortem Kalbsbackerl mit Artischocken-Spinatgemüse und Gnocchi 19,90

Vegi geeignet

Spaghetti alla Casa in Knoblauchcrème, Spinat, Parmesan, Kirschtomaten 8,40

Mediterrane Frühlingsrolle

auf pfannengerührtem Sprossengemüse mit Pesto und Sauerrahmcrème 8,90

Cremiges Kräuterrisotto

auf Ciabattacrostini und Mini Pak Choi 8,50

Ohne Fisch geht's nicht

Edelfischspieße (Edelfisch, Jacobsmuschel und Garnele) auf Pasta, in Tomaten-Chilicreme und Spinat geschwenkt 18,60

Steak vom Butterfisch

auf Safranpaella mit Black Tiger Garnelen, Sprossen und Keimlingen 17,90

Burger vom gebratenem Wolfsbarsch /

Branzino mit Ciabatta, Kräuterrisotto, Rucola, Grana und Pesto 19,50

Chicken, pork & veal

Involtini of the guinea fowl

on E-shallot confit, pesto pappardelle and vine tomato 14,90

Pork Steak

with melted Buffalo Mozzarella cheese, vinegared rocket salad and mustard risotto 15,90

Saltim Bocca of the veal

on braised veal pieces with artichokes-spinach vegetable and gnocchi 19,90

For Vegetarians

Spaghetti alla Casa in garlic cream, spinach Parmesan cheese and vine tomatoes 8,40

Mediterranean Spring Rolls

on sprouting vegetables with Pesto and sour cream 8,90

Creamy herb risotto

on Ciabattacrostini and Mini Pak Choi 8,50

No fish ??? No way!!!

Blue white fish spits (blue white fish, scallop and prawn) on pasta in tomato-chili cream and spinach 18,60

Steak of gunnel

on saffron paella with Black Tiger prawns, sprouts and seedlings 17,90

Burger with branzino fish filet

with Ciabatta, herb risotto, rocket leaves, Grana cheese and Pesto 19,50

Hallo Kinder

Spaghetti

mit Tomatensauce 5,98

Chicken Crossies

mit Kartoffel Stripes 6,98

Naturgebratener Kalbsrücken

an Pappardelle und buntem Gemüse 10,95

Hello Kids

Spaghetti

with tomato sauce 5,98

Chicken Crossies

with potato stripes 6,98

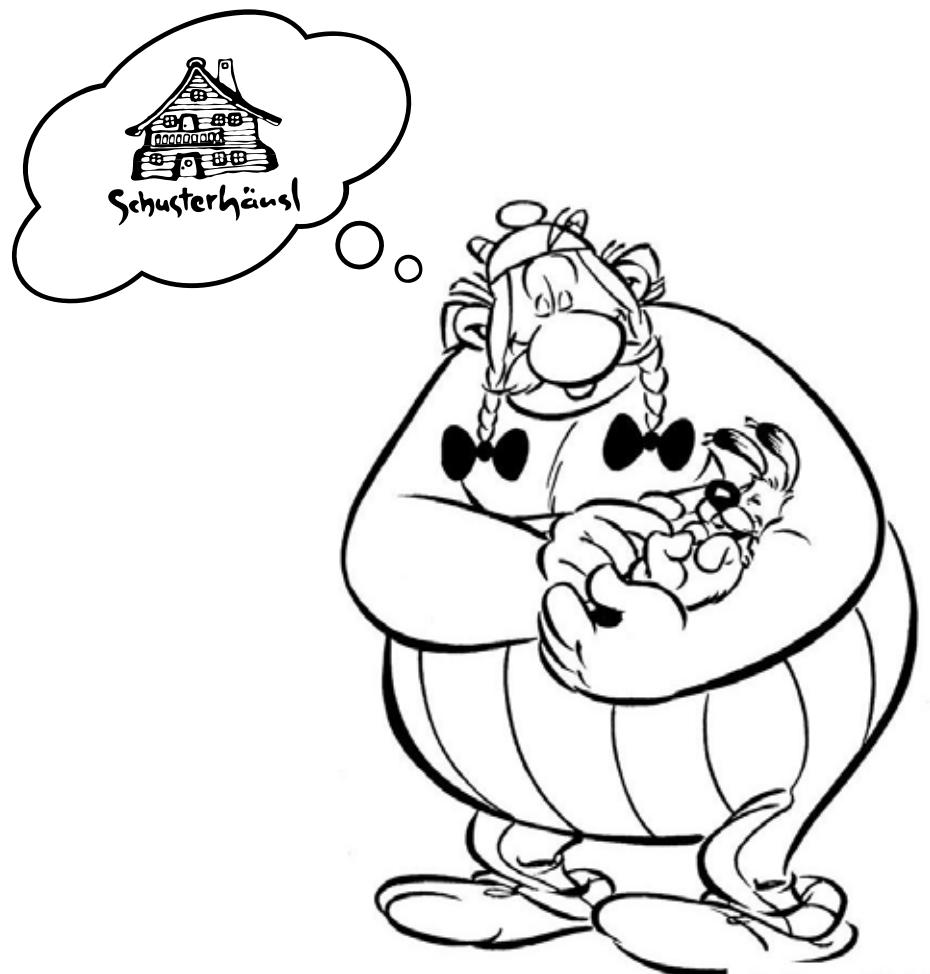
Fried Veal

with noodles and vegetables 10,95

Wortsuchrätsel - viel Spaß beim Lösen!



Findet hier folgende Kräuter und Gewürze, mit denen man das Essen schmackhaft machen kann:
Anis, Basilikum, Chili, Dill, Estragon, Fenchel, Ingwer, Kümmel, Lorbeerblätter, Muskat, Oregano, Safran, Salz, Thymian, Zimt



Ausmalbild - für unsere kleinen Künstler!



Skiparadies Flachauwinkl - Zauchensee

Burgstall Hütte

Tel. 06457/2950 ♥ 0664/444 73 08 ♥ www.burgstallhuette.com

Zum Abschluss Süßes oder Käse?

Tiramisu

im Rexglas serviert 5,40

Dessertbrett 1

süße Variationen und feine Kleinigkeiten 9,50

Schusters Schokoladenmousse

im Rexglas serviert 5,80

Cremé Brûlée

mit Muskat - Zucker - Kruste 5,60

Flüssiger Schokoladenkuchen

mit Sauerrahmeis und Mangoespuma 8,95

Ausgesuchte mediterrane Käsespezialitäten

(IT, E, FR) mit Trüffelhonig, Beurre Demi-sel
und hausgemachtem Früchtebrot 9,80

Something sweet or cheese?

Tiramisu

served in a preserving glass 5,40

Dessert Plate

sweet variations 9,50

Schuster chocolate mousse

served in a preserving glass 5,80

Cremé Brûlée

with nutmeg - sugar - crust 5,60

Liquid chocolate cake with sour cream-ice

cream and mango foam 8,95

Mediterranean Cheese specialities

(IT, E, FR) with truffle honey, beurre demi-sel
and house-made fruit bread 9,80

Eisvariation

Bananensplit „der Klassiker“

3 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce
und Schlagobers 5,90

Meisterbecher „der Fruchtige“

3 Kugeln Fruchtis, frische Früchte
und Schlagobers 5,90

Schusterbecher „der Hochprozentige“

3 Kugeln mit Schuss rund um die Nuss 5,90

Unsere Eispokale und Teller sind gefüllt
mit bestem Mecantieis.

Alle Preise verstehen sich in Euro
inklusive gesetzlicher Steuer!

Ice Cream

Bananasplit Classic

one banana, 3 scoops of vanilla ice cream,
chocolate sauce and whipped cream 5,90

Fruit cup

3 scoops of fruit ice cream, fresh fruits
and whipped cream 5,90

Nut cup

3 scoops of nut ice cream with
nut liqueur and whipped cream 5,90

For our ice cream cups and plates
we only take best Mecanti ice cream.
All prices in Euro including VAT.

Getränke - Drinks

Alkoholfreie Getränke

Gasteiner prickelnd 0,33l	1,85
Gasteiner prickelnd 0,75l	3,15
Gasteiner still 0,75l	3,15
Bitter Lemon 0,2l	2,30
Tonic Water 0,2l	2,30
Ginger Ale 0,2l	2,30
Red Bull 0,25l	2,90
Cola 0,25l	2,15
Fanta 0,25l	2,15
Sprite 0,25l	2,15
Cola light 0,35l	2,50
Almdudler 0,35l	2,50
Kombucha Classic, Cranberry, Quitte	2,30
Schlossgold 0,33l	2,40

Aperitifs, Bitters & Hartes damit's geistreich wird

Campari Soda 4cl	3,30
Campari Orange 4cl	3,80
Martini 4cl	3,25
Prosecco Frizzante 0,1l	3,30
Prosecco Rosè 0,1l	3,72
Aperol Spritzer	4,20

Bitters

Fernet Branca 4cl	4,10
Ramazzotti 4cl	4,10
Averna 4cl	4,10
Underberg 2cl	2,50

Brände vom Guten 2cl

Bauernobstler	2,40
Marille	2,60
Birne	2,60
Waldhimbeer	2,80

Tolle Fruchtsäfte von Pago 0,2l



Apfelsaft	2,30
Orangensaft	2,30
Johannisbeernektar	2,30
Marillennektar	2,30
Multivitaminnektar	2,30

Biere vom Fass

Zipfer Halbe 0,5l	3,70
Zipfer Seiderl 0,3l	2,80
Zipfer Pfiff 0,2l	2,30
Radler Halbe 0,5l	3,70
Radler Seiderl 0,3l	2,80
Edelweiß Weizenbier 0,5l	3,80
Edelweiß Weizenbier 0,3l	3,10

Zwetschke	2,60
Holler	2,90
Heidelbeer	3,90
Vogelbeer	3,60
Weinbrandcuveè	2,40

Liköre vom Guten 2cl

Zirbener	2,60
Haselnuß	2,80
Heidelbeer	2,90

Bester Espresso - Originale di Splendid

Kleiner Espresso	2,30
Großer Espresso	3,10
Großer Espresso mit Schlagobers	3,30
Verlängerter	2,30
Cappuccino	2,55
Latte macchiato	2,75
Irish Coffee 2cl Whiskey	6,50

Kaltenhausner Original naturtrüb



Halbe 0,5l	3,80
Seiderl 0,3l	3,10
Pfiff 0,2l	2,50

Longdrinks mit 2cl Spirit

Bacardi Cola/Orange	3,50
Whiskey/Cola	3,50
Wodka/Lemon	3,50
Flügerl	3,50
Black Pushkin/Bull	3,50

Whiskey & Cognacs mit 2cl

Jim Beam	3,50
Black & White Whiskey	3,50
Remy Martin	4,00

Häferl Tee nach Wahl 1,95 Heiße Schokolade 2,90

Sekt - Prosecco

Grüner Veltliner Sekt Brut 1Fl/0,75l	25,53
Canella Spumante DOC Piccolo/0,2l	7,05
La Jara Frizzante Treviso DOC 1Fl/0,75lt	22,71
Daldin Spumante Rosè Brut 1Fl/0,75lt	26,04

Champagner

Lallier Premiere Cuvée Brut 1Fl/0,75lt	58,00
Roederer Premiere Brut 1Fl/0,75lt	95,00

Weinauswahl ist kein Dogma

Genießen ohne steife Etikette ist unsere Philosophie. Wie immer ihr es haltet „Essen um gut zu trinken“ oder „Je zarter das Filet umso besser der Wein“ - erlaubt ist was schmeckt, und wenn's ab und an von Genuss- zum Rauschmittel wird - was soll's - auch kein Beinbruch.

Weissweine aus Österreich

'10 Schustertröpfli

Grüner Veltiner

0,75l 21,65

1/8l 3,61

Weingut Mehofer, Neudegg, Wagram
Pfeffrig leicht, ausgewogen und füllig.

'10 Pinot Blanc

0,75l 25,42

1/8l 4,24

Weingut Hiedler, Langenlois, Kamptal
Schöne sortenexpressive Nase, feine Röstaromen, Haselnuss, zarter Würzschleier, nuancierte Frucht, viel Sortencharakter, elegante Länge.

'10/11 Gelber Muskateller

0,75l 26,50

1/8l 4,42

Weingut Maitz, Ratsch, Südsteiermark
Würzig, frisch, rassige Säure, trotz leichtem Stil keineswegs schlank. Passt perfekt als Aperitif oder zu würzigen Vorspeisen.

'10/11 Chardonnay Klassik

0,75l 26,83

1/8l 4,47

Weingut Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark
Ausgeprägte, klare Burgundernoten mit nussigem Aroma, ausgewogenes Zusammenspiel lebendiger Säure, Reife und Cremigkeit. Langer, animierender Nachhall.

'09 Skoffignon

0,75l 24,00

1/8l 4,00

Weingut Skoff, Gamlitz, Südsteiermark
Junger, frischer, fruchtiger Lifestylecuvée aus den Rebsorten Sauvignon Blanc und Welschriesling.

G'spritzte

Weisser Spritzer 2,50

süß 2,50

Roter Spritzer 2,50

süß 2,50

Aperol Spritzer 4,20

Weissweine International

'10 Pinot Grigio DOC

0,75l 24,30

1/8l 4,05

Az. Agr. venica & venica, Dolegna del Collio, Friaul (Italien)
Das Besondere an diesem Wein ist der helle Perlton in der Farbe, das intensive, weinige Bukett und der reiche Extraktgehalt, der ihn besonders vollmundig erscheinen lässt. Er ist vollkommen trocken, mild in der Säure und aromatisch im Geschmack.

'10/11 Sauvignon Blanc

Mocèn

0,75l Euro 28,96

1/8l Euro 4,82

Bodegas Antano, Rueda (Spanien)
In der Nase typische Sauvignonoromen wie Stachelbeere und Kiwi, anregende Frucht mit dezenter Säure, feinnerviges Spiel. Trinkfreudiger Speisenbegleiter.

Roséwein

'10 Cuvée Rosè

0,75l 22,45

1/8l 3,74

Weingut Strauss, Gamlitz, Südsteiermark
Ein Cuvée aus den Sorten Blauer Zweigelt und Blauer Wildbacher, leicht und spritzig. In der Nase sehr fruchtig mit dem Duft nach Erdbeeren und Weichsel. Am Gaumen harmonisieren Fruchtzucker und Säure.

Rotweine aus Österreich

'09/10 Schustertröpfel

Hauscuveé

0,75l	21,65
1/8l	3,61

Weingut Plöchl,
Lutzmannsburg, Mittelburgenland
Dunkelrotes Rubingranat, dunkle
Fruchtnase, schwarze Johannis-
beere und Röstaromen, ausgereifte
Tannine. Abgang mit guter Länge.

'09/10 St. Laurent

0,75l	27,23
1/8l	4,54

Weingut Gesellmann,
Deutschkreutz, Mittelburgenland
Im Bouquet findet man Anklänge
von Weichsel, schwarzer Ribisel
und feinen Vanillearomen. Der
Wein wurde kurzzeitig im großen
Eichfass ausgebaut. Weich ge-
schmeidig mit einer zarten Linie,
harmonischer Abgang.

'09/10 Blaufränkisch

Edelgrund

0,75l	29,63
1/8l	4,94

Weingut Achs, Gols, Neusiedlersee
Dunkles Rubingranat, in der Nase
reife Beeren und Zwetschkenröster,
zart nach Feigen, am Gaumen fri-
sche Herzkirschen, elegant struk-
turiert, rotbeerig im Nachhall zart
blättrige Würze.

'09/10 Heideboden

1,5l Magnum	54,87
0,75l	26,84
1/8l	4,74

Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee
Cuvée aus Zweigelt, Merlot, Caber-
net Sauvignon und Blaufränkisch.
Rubingranat, in der Nase Wald-
beeren, dezenter Holztouch, am
Gaumen saftig und rund, etwas
Nougat, feines Tannin.

'09 Cabernet Sauvignon

0,75l	28,70
1/8l	4,78

Weingut Plöchl,
Lutzmannsburg, Mittelburgenland
Dunkelrotes Rubingranat, dunkle
Fruchtnase nach schwarzer Johan-
nisbeere und Röstaromen, ausge-
reifte Tannine. Abgang mit sehr
guter Länge.

'09/10 Zweigelt Unplugged

0,75l	29,63
1/8l	4,94

Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee
Dunkles Rubingranat, in der
Nase feste Weichselfrucht, feine
angenehme Edelholzwürze, am
Gaumen sehr elegant, feine Ex-
traktssüße, gut strukturiert. Ge-
schmeidige Tannine und wunder-
barer Trinkfluss.

Rotweine International

'05/07 Rioja Reserva Rin- con de Navas

0,75l	36,81
1/8l	6,14

Bodegas Valgrande, San Vicente
de la Sonsierra - Rioja (Spanien)
Mittleres Rubingranat, in der Nase
stark blättrige Zwetschkenfrucht,
Cassis, am Gaumen mittelgewich-
tig, saftige Tannine, gutes Finish
mit Kräuterwürze im Nachhall.

'08/10 Nero d'Avola

0,75l Euro	25,90
1/8l Euro	4,32

Az. Agr. Cusumano,
Partinico, Sardinien (Italien)
Granatrot, dichte Frucht, gut
strukturiert, feurig, eingelegte
Früchte mit feinen süßen Touch,
elegante Säure. Langer Abgang.

'07/08 Vino Nobile di Montepulciano DOCG

0,75l Euro	35,61
1/8l Euro	5,94

Tenuta Terre Bindella,
Montepulciano, Toskana (Italien)
Rubinrot, komplexe, aber reiche Nase
nach gekochten Beeren mit floraler
Note, seidig und glatt mit präsender
Struktur am Gaumen, markiert von
elegantem Tannin und guter Länge.

'08/09 HITO

0,75l Euro	27,63
1/8l Euro	4,61

Bodegas Cepa 21, Pesquera del
Duero, Ribera d. D. (Spanien)
Dunkles Granat, am Gaumen gut
strukturiert, sehr saftig mit feinen
Tanninen, Schoko, Beerenaromen,
guter langer Nachhall.

Süssweine

'10 OTTO „Das süße Geheimnis“

0,75l Euro	24,44
1/16l Euro	2,04

Weingut Ehe Krauscher,
Großhöflein, Burgenland
Cuvée aus Muskat Ottonel und
Sämling, jung und verspielt, ganz
einfach süß.

'08/09 FRIZZOTTO „Das prikelnde Geheimnis“

0,75l Euro	28,43
1/16l Euro	2,37

Weingut Ehe Krauscher,
Großhöflein - Burgenland
Cuvée aus Muskat Ottonel und
Sämling, jung und verspielt, ganz
einfach süß und spritzig.

WINKLALM

Schmankerl, Après-Ski & Rodeln

Die Winklalm verwöhnt Sie mit kulinarischen Schmankerln aus der Salzburger Küche wie Gröstl und Apfelschmarrn. Knisterndes Feuer im Kamin sorgt für Romantik und Gemütlichkeit, auch die Hüttengaudi kommt nicht zu kurz. DI & DO Mondscheinrodeln auf der 4 km langen, beleuchteten Naturbahn (Rodeltaxi Tel. 3000).



WINKLALM FLACHAUWINKL
Tel. 06457 2656
DI, DO Rodelabend
mit Küche bis 21:00
info@winklalm.at
www.winklalm.at



GRIESSENKARHAUS
flachau

Schlemmen, chillen & genießen
auf 1.640m
Die einzigartige Lounge am Berg
Fr/Sa/So Live-Musik

www.griessenkarhaus.at



LOCKERE GOURMETSPORTLER WILLKOMMEN IM 4-STERNE SPORTHOTEL

Der Tauernhof in Bike Amadé ist die ideale Hotel- und Sportanlage für Biker, die auf 4-Sterne Hotelkomfort und gehobene Gastronomie Wert legen und ein sportives Umfeld schätzen.

BIKER- & SPORTMIXWOCHE AB EUR 474,- PRO PERSON

FLACHAU

TEL 0043 (0) 6457 2311-0

info@tauernhof.at

www.tauernhof.at

Wenn ihr eure Anzeige in der Schusterhäusl „Mahlzeitung“ schalten wollt, bitte mail an info@tauernhof.at senden oder anrufen: 06457/2311!



Stub'n täglich ab 17.00 Uhr geöffnet

Anfahrt

Flachauerstraße 17, 5542 Flachau

www.schusterhaeusl.at

Reservierungshotline:

0043/(0)6457/2311-22

