

MAHLZEITUNG

Steakhaus Schusterhäusl

Sommer 2024

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

Kulinarische Köstlichkeiten, ausgesuchte Weine und die gemütliche Atmosphäre unter altem Baumbestand oder im urigen Häuschen machen deinen Besuch 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 Vegis & Vegans nicht vergessen. Und die Schoki am End' darf nicht fehlen.

„An Guatn, Mahlzeit und einen genussvollen Abend.“



turn around ... turn around

Tauernhof
goes

**DIPS &
DROPS**



Schusters Upcoming Events



Ein Jahr ist lang, ...
da muss doch noch was kommen!

Damit es spannend bleibt, lädt das Steakhaus Schusterhäusl regelmäßig, besonders dich und weitere interessante Menschen ein. Lies mehr auf unserer Website. Freu dich unter anderem auf die Asado-Weeks im Juli und im September.

history

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 große Bauern leisten.

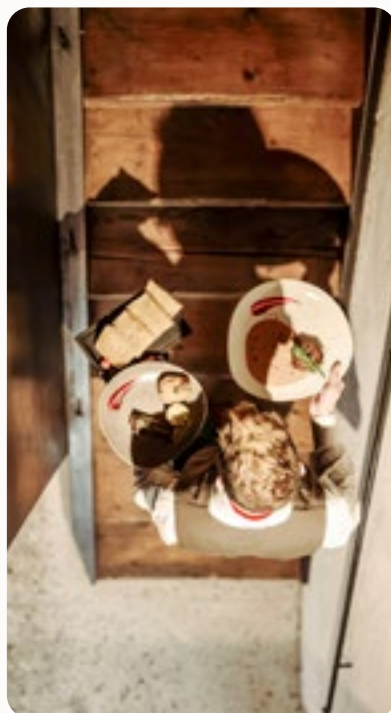
Aber das neue Haus vom Schuster hatte alles, was er brauchte, weil Home-Office für die damaligen Handwerker ganz normal war. Oben wurde gewohnt und zu ebener Erd' gearbeitet. Den Vor- oder Nachnamen des Schusters von damals hat man längst vergessen, aber

sein schmuckes Schusterhäusl gibt es heute noch. Und es hat sich hier einiges getan. Aus der kleinen Unterkunft und Arbeitsstätte von damals ist heute

ein feines Steakhaus geworden.

Gäste gehen ein und aus. Nun sind sie es, die den Namen Schusterhäusl prägen und

weitergeben. Sie erzählen ihre Geschichten eines erlebten Abend in dem alten Häusl mit den unebenen knarrenden Böden und ihren kulinar(r)ischen Erlebnissen.



content

- 2 **History**
- 3 **Team & Story**
- 4 **Aperitif**
Klassisch bis Alkoholfrei
- 4 **Sekt - Prosecco - Champagner - Süßwein**
- 5 **Feinspitz Menü**
- 6 **Starters**
Mediterran und guat
- 6 **Soups**
- 6 **Entremets**
- 7 **Salads**
Als Hauptspeise oder Beilage
- 7 **Pastries**
- 8 **Vegi Tracks**
- 8-9 **Mains**
Typisch Schuster, aus dem Pfandl und 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!



team



Reza



Sani



Constantin



Susi



Gabriel



Simon

Deine Gastgeber im Schusterhäusl, Magdalena & Hans, sind als Ansprechpartner für dich vor Ort. Hans als Sommelier und Restaurantleiter hat unter anderem das Know How für deine perfekte Weinauswahl. Magdalena managt das Organisatorische und unterstützt das gesamte Team.



Magdalena & Hans

Das Schusterhäusl, ein historisches Haus mit einer langen Tradition, mitten in Flachau, bietet seinen Gästen eine Kombination aus exzellenten Steaks und köstlichen mediterranen Spezialitäten.

Seinen Mitarbeitern bietet es – trotz alten Balken – ein Arbeiten in der modernsten, klimatisierten Küche sowie ein innovatives Team und Management. Dein Vorteil als „Schusterhäusler“ liegt auf der Hand: dein

Arbeitstag beginnt erst am Nachmittag und so kannst du deinen Tag individuell gestalten. Wir stellen immer wieder Kolleg:innen ein. Sowohl Quereinsteiger als auch Profis sind bei uns willkommen.

Werde auch du Teil vom Schusterhäusl Team und bewirb dich ungeniert bei Magdalena!

work@harmls.at
+43 664 531 56 36

story

Marktentwicklung & Visualisierung für das Schusterhäusl

Die Zielvorgabe war es, das Schusterhandwerk mit seiner Wichtigkeit sowie die kulinarische Raffinesse des Schusterhäusls als DAS Steakhaus in Flachau zu visualisieren.

Auf den ersten Blick sollten klare Werte wie Handwerkskunst, Gastfreundschaft und Qualität übermittelt werden.

Das Steakhaus ist ein lebendiges Beispiel für die Transformation eines traditionellen Handwerksbetriebs in eine moderne Erlebnis-Gastronomie.

Die Fusion von Handwerk und Kulinarik:

Bei der Entwicklung der Marke standen zwei zentrale Elemente im Vordergrund: die tiefe Verwurzelung des Schusterhandwerks & die herausragende Qualität der Gerichte.

Markenentwicklung:

Hier wurde besonderer Wert daraufgelegt, die historische Bedeutung des Ortes zu bewahren und gleichzeitig ein modernes Image zu schaffen. Das Logo, die Farbpalette und das gesamte Branding

spiegeln die Kombination aus Beidem wider.

Visualisierung:

In der grafischen Darstellung der Marke wurde eine Silhouette eines Schusters sorgfältig mit kulinarischen Elementen kombiniert. Das erdige Braun, das als Hauptfarbe gewählt wurde, vermittelt ein Gefühl von Rustikalität und Eleganz.

Für uns ein von vorne bis hinten gelungenes Konzept.



ALGO®

aperitif

Rosato Lemon-Mint Ramazzotti Aperitivo Rosato, Lobsters Lemon Mint	6,90
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren	6,90
Lillet Lemon Mint Lillet Blanc, Lobsters Lemon Mint	6,90
Lillet Rosé Lillet Rosé, Lobsters Lemon Mint, Rosenblüten gerebelt	6,90
Schusterspritzer Grüner Veltliner, Soda, Preiselbeermarmelade	5,50
Wild Berry Wodka Wodka, Schweppes Wild Berry, Beeren	6,50
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange	6,90
HUGO Prosecco, Holunder, Soda, Limette, Minze	6,90
Glas Prosecco	0,1l 5,60
Campari Soda	5,50
Campari Orange	5,70
Martini Bianco Extra Dry	4cl 4,90

oder doch ... alkoholfrei

Grapester GreenFizz BIO von Bründlmayer Aromen nach Apfel, Zitrus, Pfirsich und Tee	0,25l	7,90
Priseco ROSENZAUBER mit Geschmack von Apfel, Rose, Minze	0,2l	7,90

Schusters - Tipp

Sommernachts Spritz Ramazzotti Aperitivo Rosato, Grapefruitsaft, Grüner Veltliner, Soda, Minze	9,90
--	------



Sekt - Prosecco - Champagner - Süßwein

Sekt Szigeti Grüner Veltliner Brut Sektellerei Szigeti, Gols	0,75l	21,10
Prosecco Frizzante La Golena La Jara, Treviso DOC, Az. Agr. Mareno di Piave-Veneto	0,75l	33,60
Champagne Imperial Brut Champagne Moët Chandon	0,75l	93,60
Champagne Premier Brut Champagne Louis Roederer	0,75l	140,10

Eiswein Grüner Veltliner	1/16l	6,90
	0,375l	41,80

WEINGUT NIGL, SENFTENBERG - KREMSTAL
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 11,60 Aufpreis

For our 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 11,60 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 59,10

Hot deal:
per person 59,10

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

Getrübzeltes Kalbstatar

Fein gehacktes Tatar vom Kalb mit Blumenkohlcreme, Trüffel, gepopptem Buchweizen, Butter und getoastetes Brot 19,10

Chicken-crunch

Knusprige Hühner-Bällchen mit Roter Beete und Kleinarler Kräuterlinge 11,60

Oliventapenade mit Focaccia

Oliven und Kapern 9,10



Truffled veal tartare

Finely chopped veal tartare with cauliflower cream, truffle, popped buckwheat, butter and toasted bread 19,10

Chicken-crunch

Crispy chicken balls with beetroot & Kleinarler Kräuterlinge 11,60

Olive tapenade with focaccia

Olives and capers 9,10

soups

Kräftige Rindersuppe

mit Frittaten oder mit gedämpftem Mini-Leberknödel und Schnittlauch 6,30

Tomatencremesuppe

mit gepopptem Reis und Basilikumsaat 8,10



Strong beef bouillon

with sliced pancakes or with steamed mini liver dumplings and chives 6,30

Creamy tomato soup

with popped rice and basil seeds 8,10

entremets

Oktopus

mit Piri Piri-Salsa, gegrillte Paprika und Coco-Bohnen 19,10

Octopus

with Piri Piri salsa, grilled peppers and coco beans 19,10

Schusters - Tipp

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



8 Stück 19,10
12 Stück 25,70

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



8 pieces 19,10
12 pieces 25,70



salads

Schusterhaus Salat

Saisonale Blattsalate, Tomaten, bunte Paprika, Gurken, rote Zwiebeln und Hausdressing 12,10

Black Tiger on Salad

Schusterhaus Salat mit Hausdressing und gebratene Garnelen im Minipfandl 19,10

Steak on Salad

Schusterhaus Salat mit Hausdressing und rosagebratenen Rinderfiletspitzen im Minipfandl 20,10

Chicken on Salad

Schusterhaus Salat mit Hausdressing und sautierten Hühnerbruststreifen im Minipfandl 14,30

Schusterhaus salad

Seasonal green salads, tomatoes, peppers, cucumbers, red onions and house dressing 12,10

Black Tiger on salad

Schusterhaus salad with house dressing and fried prawns in a small pan 19,10

Steak on salad

Schusterhaus salad with house dressing and grilled beef fillets served in a small pan 20,10

Chicken on salad

Schusterhaus salad with house dressing and sauted chicken breast stripes in a small pan 14,30

Schusters - Tipp

Super Food Salad

Quinoa, grüne Bohnen, violette Zwiebeln, Blattsalat, Brokkoli, Leinsamen Dressing, Cashewkerne, Linsenknusper 17,10



Super Food salad

Quinoa, green beans, purple onions, leaf lettuce, broccoli, flaxseed dressing, cashew nuts, lentil crunch 17,10



Musterbild / Sample picture

pastries

Knoblauchbrot 6,70
Schusters Hausbrotkörberl 5,10
Focaccia 4,70

pastries

Garlic baguette 6,70
Schusters breadbasket 5,10
Focaccia 4,70

vegi tracks

Rote Knolle

Im Ganzen gegarte Rote Beete mit Schafskäse-Kräutercreme und Oliven-Kartoffelstampf

als Vorspeise 10,60
als Hauptspeise 13,90

Ofenkartoffel mediterran im Pfandl mit Bergkäse überbacken, mediterranem Gemüse und Sauerrahmdip 14,60

Red bulb

Whole cooked beetroot with herbal sheep cream cheese, mashed potatoes with olives

Starter 10,60
Main course 13,90

Mediterranean baked potato in a small pan gratinated with cheese, mediterranean vegetables and sour cream dip 14,60

Schusters - Tipp

Sellerie Steak

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



15,60

Celery Steak

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

15,60



Musterbild / Sample picture

mains

Paillard vom Milchkalb

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

26,50

Schweinerücken-Steak

mit Kräuterbutter und zwei Beilagen nach Wahl von Seite 11

22,10

Schusterpfandl

angebratene Rinderfiletspitzen in Pilz-Rahmsauce mit Spätzle und mediterranem Gemüse

ca. 180g 30,10

Schnitzel „Vienna Style“

von der Pute mit Kartoffelstripes oder kleinem Schusterhaus Salat

ca. 160g 18,90

Paillard from milk veal

rolled with rocket, tomatoes, Prosciutto di Parma, Parmigiano, on potato-cauliflower mash and truffle jus

26,50

Pork loin steak

with herbal butter and two side dishes from page 11

22,10

Schusterpfandl

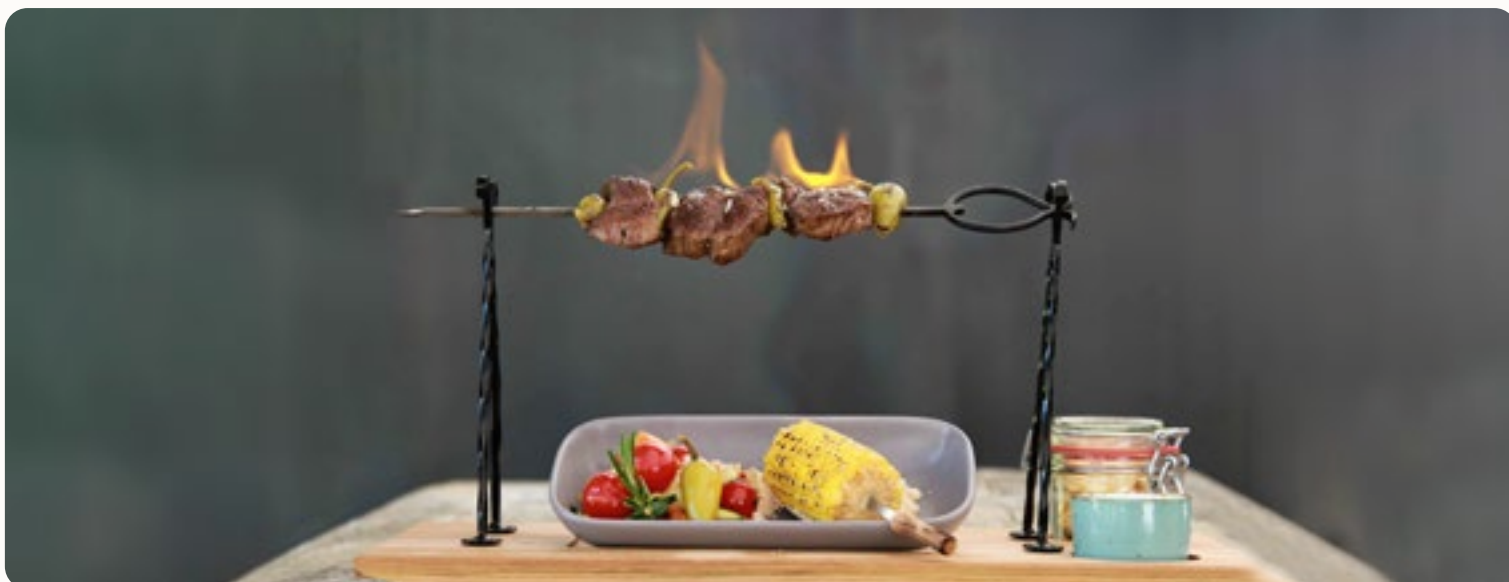
grilled sirloin tips in mushroom cream sauce with Spätzle and mediterranean vegetables

approx. 6.2oz/0.38lb 30,10

Schnitzel „Vienna Style“

turkey breast with potato stripes or small Schusterhaus salad

ca. 5,6oz/0.35lb 18,90



Schusters Nagel ca. 200g Rinderfilet
Filetspieß 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
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

39,60

Pimp your skewer

with ONE highlight of your choice:

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

39,60

pasta and fish

Lachssteak gebraten

auf cremigen Tagliolini mit Spinat

28,10

Fried salmon steak

on creamy Tagliolini and spinach

28,10

Schusters - Tipp

Crafted Tomato Pasta

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

17,10

mit 3 Black Tiger Garnelen

26,90

Crafted Tomato Pasta

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

17,10

3 pieces fried black tiger prawns

26,90



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 80,10

**For two 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. 17.63oz/1.10lb 80,10

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

10,60

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 - 52,9oz/1.9lb - 3,3lb
per 3,5 oz/0,22lb will be charged

10,60

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. Jetzt 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. Finally! Enjoy your steak!

steaks

Filetsteak

Aus dem Mittelstück des Rinderfilets, besonders zart, mit Pfeffersauce

Lady Cut	180g	39,10
Gents Cut	250g	44,90

Filetsteak „Surf & Turf“

mit Sauce Hollandaise

Lady Cut & 1 Garnele	180g	41,10
Gents Cut & 3 Garnelen	250g	54,10

Rumpsteak

Innen zart marmoriert und fettarm, mit Kräuterbutter

Lady Cut	180g	33,60
Gents Cut	250g	38,60

Steak Parma e Grana

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

40,10

Rib-Eye Steak

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

ca. 350g 39,10

Tenderloin (Fillet)

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

Lady Cut	6.2 oz/0.38 lb	39,10
Gents Cut	8.8 oz/0.55 lb	44,90

Tenderloin „Surf & Turf“

with sauce hollandaise

Lady Cut & 1 prawn	6.2 oz/0.38 lb	41,10
Gents Cut & 3 prawns	8.8 oz/0.55 lb	54,10

Rump Steak

Fine marbled, low in fat, with herb butter

Lady Cut	6.2 oz/0.38 lb	33,60
Gents Cut	8.8 oz/0.55 lb	38,60

Steak Parma e Grana

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

40,10

Rib-Eye Steak

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

approx. 12.4 oz/0.77 lb 39,10

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 4,10

Hellmann's Ketchup oder Mayonnaise

1,10

Black tiger prawn

fried per piece 4,10

Hellmann's Ketchup or Mayonnaise

1,10

hello kids

Pasta

Tomate, Parmesan 8,60

Schnitzel „Vienna Style“

von der Pute
mit Kartoffel Stripes rot/weiß
ca. 100g 9,90

Schusters Steaktiger

Rinderfilet mit Naturjus
und einer Beilage
nach Wahl von Seite 11
ca. 90g 18,10

Pasta

Tomato, Parmesan 8,60

Schnitzel „Vienna Style“

turkey breast with
potato stripes red/white
ca. 3.5 oz/0.19lb 9,90

Schusters Steaktigers

Tenderloin with natural jus
and one side of your choice
from page 11
approx. 3.15 oz/0.17lb 18,10

ice cream

Bananensplit „der Klassiker“

3 Kugeln Vanilleeis, Banane,
Schokoladensauce
und Schlagobers 8,60

Meisterbecher „der Fruchtige“

3 Kugeln Fruchtis,
frische Beeren
und Schlagobers 9,10

Schusterbecher „der Nussige“

3 Kugeln Nusseis mit Caramelcreme
und Cashewkernen 9,10

Steirer Eis

1 Kugel Vanilleeis
mit Kernöl und
Kürbiskernkrokant 3,90

Eine Kugel Eis

Frag nach unseren Sorten 3,10

Bananasplit classic

3 scoops of vanilla ice cream,
banana, chocolate sauce
and whipped cream 8,60

Meisterbecher „Fruit cup“

3 scoops of fruit ice cream,
fresh berries
and whipped cream 9,10

Schusterbecher „Nut cup“

3 scoops of nut ice cream with
crème caramel and cashews 9,10

Steirer Eis

1 scoop of vanilla ice cream
with pumpkinseed oil and
pumpkin seed croquant 3,90

One scoop of ice cream

Ask for our flavors 3,10

Schusters - Tipp

Käsevariation – Bio aus dem Tal

Ausgesuchte Käsespezialitäten
mit Feigensenf und Foccacia

für 1 Person 13,60
for 2 persons 22,10

Cheese Variation - Bio aus dem Tal

Selected cheese specialities
with fig mustard and foccacia

for 1 person 13,60
for 2 persons 22,10

desserts

Sorbet Variation

Verschiedene Tagessorbets
auf essbarer Erde
mit frischen Beeren

10,10

Klassisches Tiramisu

8,90

Variation von Schokoladenmousse

Dunkles und helles
Schokomousse
auf essbarer Erde
mit frischen Beeren

11,10

Sweet

Sorbet variation

various sorbets of the day
and cake crumbles
with fresh berries

10,10

Classic Tiramisu

8,90

Variation of chocolate mousse

dark and white chocolate
mousse
and cake crumbles
with fresh berries

11,10

Schusters - Tipp

Schusters Schokoladentraum

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

15,60

Schusters chocolate dream

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

15,60



drinks

Alkoholfreies

Gasteiner prickelnd / still	0,33l	3,50
	0,75l	6,10
Schweppes Wild Berry	0,2l	3,50
Lobsters Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, oder Lemon Mint	0,2l	3,90
Cola / Fanta / Sprite	0,25l	4,10
Cola Zero	0,33l	4,30
Almdudler	0,35l	4,50
Ice Tea	0,33l	4,50
Red Bull	0,25l	4,90

Hasenfit Bio Fruchtsäfte aus Österreich



Bio Marille	0,25l	4,70
Bio Orange	0,25l	4,70
Bio Apfel - Orange - Karotte	0,25l	4,70
Bio Apfel - Holunder	0,25l	4,70
Bio Apfel naturtrüb	0,25l	4,70
Bio Johannisbeere	0,25l	4,70
Bio Erdbeere	0,25l	4,70
g'spritzt mit Soda	0,5l	5,40
mit Wasser	0,5l	5,10

Wein g'spritzt

Spritzer weiß/rot	0,25l	4,50
Spritzer süß weiß/rot	0,25l	4,50

Bier

Brauspezialitäten in der Flasche

Gösser Stiftszwickel Dunkel	0,5l	5,90
Mühltaler Edelmärzen	0,33l	5,30
Kaltenhauser Original	0,33l	4,80
Kaltenhauser Pale Ale	0,33l	4,80
Edelweiss Dunkel	0,5l	5,90

Bier vom Fass

Gösser Märzen	0,5l	5,60
Gösser Märzen	0,3l	4,50
Gösser Märzen	0,2l	3,50
Naturradler Zitrone	0,5l	5,60
Naturradler Zitrone	0,3l	4,50
Edelweiss Hofbräu	0,5l	5,70
Edelweiss Hofbräu	0,3l	4,70

oder doch ... alkoholfrei

Gösser Naturgold	0,33l	4,30
Edelweiss alkoholfrei	0,5l	5,40



Schusters - Tipp

Gin

Tanqueray London Dry Gin	4 cl	7,10
Hendrick's Gin	4 cl	8,50
Monkey 47	4 cl	9,70

Gin „Hagmoar“ Siegfried Herzog	4 cl	9,30
-----------------------------------	------	------

Gin „Deep and Purple“ Siegfried Herzog	4 cl	12,30
---	------	-------

Wahlweise serviert mit:

Lobsters Tonic Water	0,2l	3,70
Fever Tree Indian Tonic Water	0,2l	4,30

Bitters

Fernet-Branca	4 cl	5,60
Ramazzotti	4 cl	5,60
Averna	4 cl	5,60
Underberg	2 cl	4,20
Jägermeister	2 cl	4,10

Digestif

Schusterbrände

Obstler	2 cl	3,90
Marille	2 cl	3,90
Birne	2 cl	3,90
Zirbe	2 cl	4,10
Haselnuss	2 cl	4,20

Vogelbeerschnaps von Sepp Vierthaler / Wexlerhof	2 cl	11,60
---	------	-------

Siegfried Herzog Destillate Edelbrände 40 % vol. Alc.



Blutorange	2 cl	8,30
Himbeere / Apfel	2 cl	7,50
Ingwer	2 cl	11,10
Rote Rübe	2 cl	8,30
Zwetschke	2 cl	5,70

Cognacs

Hennessy VS	4 cl	8,50
Remy Martin VSOP	4 cl	10,00

Grappa

Grappa di Brunello di Montalcino	2 cl	6,20
DRI Grappa di Ramandolo LEN	2 cl	7,50
Grappa di Chianti Classico	2 cl	7,10

Rum

Rum Plantation Panama Old Res	4 cl	12,80
Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	14,80

Whiskey

Markers Mark Bourbon Whiskey	4 cl	10,20
Reisetbauer Whiskey 7 Jahre	4 cl	12,20

Longdrinks

Bacardi Cola	2 cl	6,10
Whiskey Cola	2 cl	6,10
Wodka Lemon/Orange	2 cl	6,10
Captain Morgan Cola	2 cl	6,10
Whiskey/Wodka Red Bull	4 cl	9,90

Schusters - Tipp

DIRNDL 2 cl 11,10

Edelbrand 40% vol. Alc.
DIRNDL oder auch Kornelkirsche genannt ist eine Steinfrucht, gehört zur Familie der Rosengewächse und gilt unter Feinschmeckern als eine besondere Rarität.
Geschmack: Eine delikate Note von Honig, Mandel und dezentem Trüffel mit leicht süßlich feinem Fruchtcharakter.
Elegant, zartbitterer, langer Abgang.



Hot - Drinks

Cafe

Espresso	3,30
Espresso Macchiato	3,60
Doppelter Espresso	4,50
Verlängerter	3,50
Cappuccino	4,20
Irish Coffee	10,10
Latte Macchiato	4,30

Heiße Schokolade



Julius Meinl TEA

serviert in einer 400ml Teekanne	4,50
-------------------------------------	------

white wine

Offene Weiß- & Roséweine

Chardonnay Klassik	1/8l	5,80
Gelber Muskateller	1/8l	5,70
Schustertröpfel Grüner Veltliner	1/8l	5,10
Rosé Ehmoser	1/8l	5,60
Mosaik Cuvée	1/8l	5,60

Weißweine

Schusters - Tipp

Chardonnay Klassik

WEINGUT JOHANN GISPERG 0,75l 33,10
TEESDORF - THERMENREGION

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



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 45,50

FEUERSBRUNN - WAGRAM

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

Sauvignon Blanc

WEINGUT VERUS, 0,75l 35,50

ORMOZ - SLOWENIEN

Der Verus Sauvignon wurde von mehreren Weinbergen, alt und jung, im Osten, Süden und Westen gelesen. Eine herrliche maximale Intensität von lila Blüten, Stachelbeere, tropischen Früchten, Brennnessel, Paprika, schwarze Johannisbeere oder gemähtem Gras. Der Wein ist frisch, harmonisch und voller Geschmack.

Gelber Muskateller

WEINGUT MARKUS KLUG, 0,75l 34,50

ST. STEFAN OB STAINZ - SCHILCHERLAND

Prägnanter Aromendruck, orientalische Gewürze, Pfefferminze und etwas Honig.

Schustertröpfel Grüner Veltliner

Unser Hauswein in weiß. 0,75l 30,50

WEINGUT MEHOFER & DAS SCHUSTERHÄUSL TEAM NEUDEGG - DONAULAND

Selektionierte Trauben ergeben eine tiefgründige Aromastruktur. Fein pfeffrig und ausgewogen.

Mosaik

WEINGUT ALEXANDER EGERMANN 0,75l 33,60

ILLMITZ - NEUSIEDLERSEE

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

Weißburgunder DOC Sankt Valentin 2019

KELLEREI ST. MICHALE, 0,75l 74,90

SÜDTIROL - ITALIEN

In der Nase entfalten sich weiche Aromen von Apfel, Melone und Vanille. Am Gaumen präsentiert sich der Wein samtig, frisch und elegant und konzentriert.

Sauvignon Blanc

WEINGUT GROSS, 0,75l 40,10

RATSCH - SÜDSTEIERMARK

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

Chardonnay

MASSIMO DI LENARDO, 0,75l 37,50

FRIAUL - UDINE, ITALIEN

Kräftiges Strohgelb harmoniert mit Aromen von Apfel, Pfirsich und dezenten Anklängen an Biskuit. Dabei erweist er sich filigran mit eleganter Struktur und nachhaltigem Abgang.

Small & smart 0,375l

Grüner Veltliner

Achleiten Smaragd 0,375l 24,30

ANDREAS LEHENSTEINER,
WEISENKIRCHEN - WACHAU

Kraftvoll und strukturiert mit hohem Lagerpotenzial.

Sauvignon Blanc Klassik

GERHARD & MARIA WOHLMUTH, 0,375l 21,30

FRESING - SÜDSTEIERMARK

Temperamentvoll – der Wohlmuth Klassiker

Chardonnay

Gisberg Gestein Reserve 0,375l 26,30

JOHANN GISBERG - TEESDORF -
THERMENREGION, FRESING - SÜDSTEIERMARK

Barrique-Ausbau, cremige, brotig-nussige Aromen.

Schusters - Tipp

Grauburgunder Vulkanland

WEINGUT KRISPEL, 0,75l 35,50

STRADEN - VULKANLAND STEIERMARK

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

Ein feiner Duft nach Karamell, Weißbrot und Birne.

Am Gaumen überrascht er als trocken, füllig & kraftvoll.

Farbe im Glas: Kupfer



Roséwein

Rosé Ehmoser

WEINGUT JOSEF EHMOSER, 0,75l 30,50

GROSSWEIKERSDORF - WAGRAM

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 53,10

PROVENCE - FRANKREICH 0,75l 36,20

Ein strahlendes Lachsrosa mit Kupferreflexen.

Beeren-Aromen wie Himbeere, Sauerkirsche und etwas feinem Waldbeerkonfit.

red wine

Offene Rotweine

Merlot	1/8l	6,60
Schustertröpf Blauer Zweigelt	1/8l	5,80
Schusters Steak & Wine Cuvée	1/8l	6,80

Rot Weine

Schusters - Tipp

Merlot 0,75l 39,50
WEINGUT FRANZ SOMMER,
MÖRBISCH LEITHABERG
RIED- LEHMGRUBE

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



MASSIV Cuvée 0,75l 70,10
WEINGUT KERINGER, 1,5l 101,10
MÖNCHHOF - NEUSIEDLERSEE 3l 201,40
 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!

Schustertröpf Blauer Zweigelt
 Unser Hauswein in rot. 0,75l 33,10
WEINGUT JOSEF PIMPEL,
PETRONELL - CARNUNTUM
 Dunkles Granatrot, reife Kirschfrucht, frische Struktur, feine Gewürzlänge, trink animierend 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, 0,75l 33,10
MENDOZA - ARGENTINIEN
 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 46,10
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 35,60
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 Lieblingswein

SCHUSTERS STEAK & WINE	0,75l	40,50
Cuvée	1,5l	80,10
WEINGUT STIEGELMAR	3l	120,30
GOLS - NEUSIEDLERSEE		

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

Einmalig, absolut guat und nid 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	21,30
FRAUENKIRCHEN - NEUSIEDLERSEE		
Typisches Kirscharoma mit pfeffriger Note in der Nase.		

Phoenix Cuvée

JOSEF & MARIA REUMANN	0,375l	24,30
DEUTSCHKREUTZ		
MITTELBURGENLAND		
Ein hochwertiger, balancierter Blend mit gutem Trinkfluss.		



Asado Week für Feinspitze - Flames are on.



ASADO WEEK

- 29. Juni - 07. Juli 2024 & 07. September - 15. September
- Neben unserer à la carte Auswahl: Rudi Pichlers Asado Specials frisch vom Grill
- Ab 4 Personen gibt's zusätzlich die Möglichkeit von „Sharing Plates“

Hello,
Welcome
and
Dip, Dip,
Hurra.

Schon aufgefallen? Ja nebenan ist heuer einiges los. Wir bauen um. Für euch, eure Bikes, Ski und Boards. Everything New. Same Crew. Auch der Name geht, aber viel Neues, Großartiges kommt. Dip inside and have a Look at our new Website.

Opening December 2024

Tauernhof
goes

DIPS & DROPS

VISIT US ON [DIPS-DROPS.COM](https://dips-drops.com)

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