

MAHLZEITUNG

Steakhaus Schusterhäusl

WINTER 2025-26

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

Kulinarische Köstlichkeiten, ausgesuchte Weine und die gemütliche Atmosphäre im 400 Jahre altem, urigen Häuschen machen deinen Besuch hier 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 Veggies & Vegans nicht vergessen. Und die Schoki am End' darf nicht fehlen.

*„An Guatn, Mahlzeit
und einen
genussvollen
Abend.“*



*Party, Party
and more*



In unserem Partnerhotel Dips&Drops geht's nicht nur ums Ankommen – sondern ums Erleben. Deshalb ist es uns wichtig, das ganze Jahr über besondere Momente zu schaffen: mit Highlights, großen Begegnungen und Erlebnissen, die bleiben. Und das nicht nur für Hotelgäste. **Silvester schon was vor?** Feiere mit der Beatles-Tribute-Band ins neue Jahr.

team



Reza



Marija



Constantin



Susi

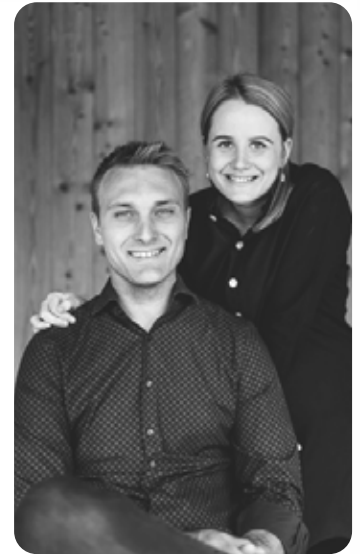


Gabriel



Radmila

Magdalena & Hans – deine Gastgeber im Schusterhäusl – stehen dir gerne als Ansprechpartner zur Seite. Hans, als Sommelier und Restaurantleiter, hat unter anderem das Know-how für deine perfekte Weinauswahl. Magdalena übernimmt die organisatorische Leitung und sorgt gemeinsam mit dem Team für deinen unvergesslichen Abend.



Magdalena & Hans

Das Schusterhäusl ist ein historisches Haus mit laaaaaanger Tradition – mitten in Flachau gelegen. Hier genießt du als Gast eine besondere Kombination: exzellente Steaks und köstliche mediterrane Spezialitäten.

Auch wenn es viele alte Balken im Schusterhäusl gibt, finden Mitarbeiter modernste Arbeitsbedingungen – darunter eine klimatisierte Küche auf neuestem Stand.

Hier arbeitet ein starkes und motiviertes Team das

von einem jungen, mitdenkenden Management unterstützt wird.

Dein Vorteil als „Schusterhäusler“: Dein Arbeitstag beginnt erst am Nachmittag – so kannst du den Tag ganz nach deinen Vorstellungen gestalten.

Wir suchen immer wieder neue Kolleg:innen. Ob Quereinsteiger:in oder Profi – bei uns bist du herzlich willkommen.

work@harmls.at
+43 664 531 56 36



content

2 **Team**

3 **Story**

4 **Aperitif**

Klassisch bis Alkoholfrei

4 **Sekt - Prosecco -
Champagner - Süßwein**

5 **Feinspitz Menü**

6 **Starters**

Mediterran und guat

6 **Soups**

7 **Salads**

Als Hauptspeise oder Beilage

7 **Pastries**

8 **Veggie Tracks**

8-9 **Mains**

Typisch Schuster, aus dem Pfandl & vom 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!



story

Ein Bissen voller Energie

Wenn du in ein gutes Stück Rindfleisch beißt, genießt du nicht nur Geschmack, du versorgst deinen Körper mit echter Power. Rindfleisch ist eine der besten Quellen für hochwertiges Eiweiß. Es enthält alle essenziellen Aminosäuren, die dein Körper braucht, um Muskeln aufzubauen, Zellen zu erneuern und dich nach einem aktiven Tag schneller regenerieren zu lassen.

Besonders wertvoll ist das Eisen im Rindfleisch, es hilft deinem Blut, Sauerstoff zu transportieren, damit dein Kopf klar bleibt und du dich nicht so schnell müde fühlst. Dazu kommt Zink, das dein Immunsystem stärkt und kleine Wunden schneller heilen lässt. Auch Selen steckt im Fleisch, ein Spurenelement, das deine Zellen schützt.

Und dann sind da die B-Vitamine: Vitamin B12 sorgt dafür, dass deine Nerven und dein Gehirn rundlaufen und Vitamin B6 unterstützt den Energiestoffwechsel. Kurz gesagt: ohne sie fehlt dir Schwung im Alltag.

Natürlich sollte Fleisch in Maßen genossen werden. Aber genau das macht den Restaurantbesuch so besonders: Du gönnst dir nicht nur ein exzellentes Stück Steak in bester Qualität und Zubereitung. Nein, du gibst deinem Körper zugleich jene Nährstoffe, die ihn im Alltag stark, wach & lebendig halten.

Nutrition Facts:

- **Hochwertiges Eiweiß:**
Unterstützt unsere Muskeln und die Regeneration
- **Eisen:**
Gibt mehr Energie und fördert die Konzentration
- **Zink & Selen:**
Stärkt das Immunsystem und den Zellschutz
- **Vitamin B12 & B6:**
Gibt echte Power fürs Nervensystem & für den Stoffwechsel

D&D

Loft Gym

Im neuen, professionellen Trainings Hub im 2. Stock vom Dips&Drops trainierst du wie ein Champion.

Das Loft Gym hat das ganze Jahr über geöffnet. Mit oder ohne Betreuung. It's up to you. Dein Jahresabo für individuelles Gym Training, Spinning oder ganzheitliche Fitnesskurse wartet auf dich!

Mehr Informationen findest du hier:





aperitif

Rosato Lemon-Mint 7,40
Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Lobsters Lemon Mint

Lillet Wild Berry 7,40
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry,
Beeren

Lillet Lemon Mint 7,40
Lillet Blanc, Lobsters Lemon Mint

Schusterspritzer 6,40
Grüner Veltliner, Soda,
Preiselbeermarmelade

Wild Berry Wodka 7,40
Wodka, Schweppes Wild Berry,
Beeren

Aperol Spritz 7,40
Prosecco, Aperol, Soda,
Orange

HUGO 7,40
Prosecco, Holunder,
Soda, Limette, Minze

Sarti Spritz 7,40
Prosecco, Soda, Grapefruit, Mango,
Maracuja, Orange, Minze

oder doch ... alkoholfrei

Grapester Yuzu 0,25l 7,90
von Bründlmayer
Erfrischend, vielschichtig, prickelnd
mit Verjus, Grüntee, Grünem Kaffee & Yuzu

Priseco ROSENZAUBER 0,2l 7,90
mit Geschmack von Apfel, Rose, Minze

Schusters - Tipp

**Die alkoholfreie Empfehlung
perfekt für Family & Friends**

1/8l 6,10
0,75l 36,10

2024 FLEIN SAUVIGNON BLANC

GROSS & GROSS | RATSCH, STEIERMARK

Flein ist sortenreiner Traubensaft, ein
eleganter Aperitif & Speisenbegleiter



Sekt - Prosecco - Champagner - Süßwein

Réserve Brut
WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG 0,75l 59,90
GOBELSBURG, KAMPTAL

Prosecco Spumante Treviso DOC
extra dry 0,75l 39,90
AZ. AGR. LA JARA MARENO
DI PIAVE, ITALIEN

Réserve Grand cru brut
CHAMPAGNE MICHEL ARNOULD 0,75l 99,90
UND FILS VERZENAY,
MONTAGNE DE REIMS, FRANKREICH

Champagne Premier Brut
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER 0,75l 140,10

Eiswein Grüner Veltliner
WEINGUT NIGL, 1/16l 6,90
SENFTENBERG - KREMSTAL 0,375l 41,80

Der Eiswein kombiniert feine Säure
mit purem Steinobstaroma und
Anklängen von Pfirsich und Marille
– 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
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 11,80 Aufpreis

For our real steak lovers

Rumpsteak 8.8 oz/0.55 lb

Fillet Steak 8.8 oz/0.55 lb

Surf & Turf 8.8 oz/0.55 lb

only 11,80 upcharge

Oder darf's etwas anderes sein?
Wähle frei dein Hauptgericht aus.

Or do you prefer something else?
Choose any other main dish.

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 59,90

Hot deal:
per person 59,90

Getränke und Weine
findest du ab Seite 14
oder frag nach Schusters Weinkarte.

Drinks and wines
from page 14 onwards
or ask for Schusters wine menu.

Alle Preise in EURO, inklusive gesetzlicher Abgaben. Druckfehler und Angebotsänderungen vorbehalten.

All prices in EURO, including statutory taxes. Misprints and changes to the offer reserved.

starters

Getrübtes Kalbstatar

Fein gehacktes Tatar vom Kalb (100 g)
mit Blumenkohlcreme,
Trüffel, gepoppten Buchweizen,
Butter und getoastetem Brot 19,90

Chicken-crunch

Knusprige Hühner-Bällchen mit
Roter Beete & Kleinarler Kräuterlinge 11,80

Oliventapenade mit Focaccia

Oliven und Kapern 9,30

Oktopus

mit Piri Piri-Salsa, gegrillte Paprika
und Coco-Bohnen 19,30

Veal tartare with truffle

Finely chopped veal tartare (3,5 oz/0,22lb)
with cauliflower cream, truffle,
popped buckwheat,
butter and toasted bread 19,90

Chicken-crunch

Crispy chicken balls with
beetroot & Kleinarler Kräuterlinge 11,80

Olive tapenade with focaccia

Olives and capers 9,30

Octopus

with Piri Piri salsa, grilled peppers
and coco beans 19,30

Schusters - Tipp

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



6 Stück 19,30
10 Stück 26,10

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



6 pieces 19,30
10 pieces 26,10



soups

Kräftige Rindersuppe

mit Frittaten oder
mit gedämpftem Mini-Leberknödel
und Schnittlauch 6,50

Schusters Kartoffelcremesuppe

mit gebratenem Speck
und Lauchringen 7,80

Beef bouillon

with sliced pancakes
or with steamed mini liver
dumplings and chives 6,50

Schusters creamy potato soup

With crispy bacon
and leek 7,80

salads

Schusterhaus Salat

Saisonale Blattsalate,
Tomaten, bunte Paprika, Gurken,
rote Zwiebeln und Hausdressing 12,30

Black Tiger on salad

Schusterhaus Salat mit
Hausdressing und gebratenen
Garnelen serviert im Minipfandl 19,30

Steak on salad

Schusterhaus Salat mit
Hausdressing und
rosagebratenen Rinderfiletspitzen
serviert im Minipfandl 20,30

Chicken on salad

Schusterhaus Salat mit
Hausdressing und
sautierten Hühnerbruststreifen
serviert im Minipfandl 17,30

Schusterhaus salad

Seasonal green salads,
tomatoes, peppers, cucumbers,
red onion and house dressing 12,30

Black Tiger on salad

Schusterhaus salad with
house dressing and
pan-fried prawns served in a small pan 19,30

Steak on salad

Schusterhaus salad with
house dressing and
grilled beef fillets served
in a small pan 20,30

Chicken on salad

Schusterhaus salad with
house dressing and
sautéed chicken breast stripes
served in a small pan 17,30

Schusters - Tipp

Super Food Salad

Quinoa, grüne Bohnen,
rote Zwiebel,
Blattsalat, Brokkoli,
Leinsamen Dressing,
Cashewkerne,
Linsenknusper 17,30

vegan

Super Food Salad

Quinoa, green beans,
red onion, lettuce,
broccoli, flaxseed dressing,
cashews nuts, lentil crunch 17,30



Musterbild / Sample picture

pastries

Knoblauchbrot 6,90

Schusters Bio-Brotkörberl
mit Butter 5,90

Focaccia
mit Butter 4,90

Garlic baguette 6,90

Schusters Bio-breadbasket
with butter 5,90

Focaccia
with butter 4,90

veggie tracks

Rote Knolle

Gegarte Rote Bete mit Schafskäse-Kräutercreme & Oliven-Kartoffelstampf
als Vorspeise 10,80
als Hauptspeise 14,10

Ofenkartoffel mediterran

im Pfandl mit Bergkäse überbacken, mediterranem Gemüse und Sauerrahmdip 14,80

Red bulb

Cooked beetroot with a herbal feta cheese cream & mashed potatoes with olives
starter 10,80
main course 14,10

Mediterranean baked potato

served in a small pan gratinated with cheese, mediterranean vegetables and sour cream dip 14,80

Schusters - Tipp

Sellerie Steak

mit Schusters hausgemachter Zwiebelsauce und zwei Beilagen nach Wahl von Seite 11 15,80

Celery Steak

with Schuster's homemade onion sauce and two sides dishes from page 11 15,80



Musterbild / Sample picture

mains

Paillard vom Milchkalb

gerollt mit Rucola, Tomaten, Parma Schinken und Parmesan auf Karfiol-Kartoffelstampf mit Trüffeljus 26,70

Schweinerücken-Steak

mit Kräuterbutter und zwei Beilagen nach Wahl von Seite 11 22,30

Schusterpfandl

Angebratene Rinderfiletspitzen in Pilz-Rahmsauce mit Spätzle und mediterranem Gemüse ca. 180g 30,30

Schusters Ofenkartoffel im Pfandl

mit Bergkäse überbacken, mediterranem Gemüse, Rinderfiletspitzen und Sauerrahmdip 25,80

Veal paillard from milk veal

rolled with rocket, tomatoes, Prosciutto di Parma and parmesan cheese served on cauliflower-potato mash with truffle jus 26,70

Pork loin steak

with herbal butter and two side dishes from page 11 22,30

Schusterpfandl

Grilled sirloin tips in a creamy mushroom sauce with Spätzle and mediterranean vegetables approx. 6.2 oz/0.38lb 30,30

Schusters baked potato in a pan

gratinated with cheese, mediterranean vegetables, beef sirloin tips and sour cream dip 25,80



Schusters Nagel ca. 200g
Rinderfilet Spieß mit Jalapeños vom Grill,
am Tisch flambiert. Such dir dazu
2 Beilagen nach Wahl von Seite 11.

Verfeinere deinen Nagel
mit EINEM Highlight deiner Wahl:

- Naturjus
- Piri-Piri
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter

43,50

Schusters skewer 7 oz/0.44 lb
Tenderloin skewer with grilled Jalapeños,
flambéed at the table. With two sides
of your choice from page 11.

Pimp your skewer
with ONE highlight of your choice:

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

43,50

pasta and fish

Lachssteak gebraten
auf cremigen Tagliolini mit Spinat

28,30

Roasted salmon steak
on creamy Tagliolini with spinach

28,30

Schusters - Tipp

Crafted Tomato Pasta

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

17,30

mit 3 Black Tiger Garnelen

27,10

Crafted Tomato Pasta

Handmade pasta alla Trapanese with
tomatoes, basil, almond & Parmesan

17,30

with 3 black tiger prawns

27,10



Musterbild / Sample picture

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 90,30

**For two people. Sliced at the table.
Including four sides from page 11.**

Chateaubriand

center piece of the tenderloin,
with a sauce of your choice

approx. 17.63 oz/1.10lb 90,30

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

11,10

Schon gewusst? Am Knochen ist die
Garstufe immer niedriger als gewünscht.

Tomahawk Steak - very juicy

Cut from the front back,
roasted on the ribs, intensively marbled.
Weight per piece
approx. 31,75 - 52,9 oz/1.9lb - 3,3lb
charged per 3,5 oz/o.22lb

11,10

Did you know?

The cooking level near 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. 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 path to the perfect steak:

1. Choose a nice, juicy steak.
2. Choose the weight of your steak.
3. Choose the perfekt stage of doneness:

4. Select your favorite sides.
5. Enjoy your steak!

steaks

Filetsteak

aus dem Mittelstück des Rinderfilets.
Besonders zart, mit Pfeffersauce.

Lady Cut	180g	43,30
Gents Cut	250g	49,90

Filetsteak „Surf & Turf“

mit Sauce Hollandaise

Lady Cut & 1 Garnele	180g	46,40
Gents Cut & 2 Garnelen	250g	59,90

Rumpsteak

Innen zart marmoriert und fettarm,
mit Kräuterbutter

Lady Cut	180g	37,20
Gents Cut	250g	42,70

Steak Parma e Grana

Zwei Filet Tournedos mit Naturjus,
Prosciutto di Parma und Parmesan

2 Stück à 90g 44,00

Rib-Eye Steak

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

ca. 350g 43,20

Tenderloin

the best part of the tenderloin. Most
tender, with pepper sauce.

Lady Cut	6.2 oz/0.38 lb	43,30
Gents Cut	8.8 oz/0.55 lb	49,90

Tenderloin „Surf & Turf“

with Hollandaise sauce

Lady Cut & 1 prawn	6.2 oz/0.38 lb	46,40
Gents Cut & 2 prawns	8.8 oz/0.55 lb	59,90

Rump Steak

Lightly marbled, low in fat,
with herb butter

Lady Cut	6.2 oz/0.38 lb	37,20
Gents Cut	8.8 oz/0.55 lb	42,70

Steak Parma e Grana

Two tenderloin tournedos with natural jus,
Prosciutto di Parma & parmesan cheese

2 pieces à 3.1 oz/0.19 lb 44,00

Rib-Eye Steak

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

approx. 12.4 oz/0.77 lb 43,20

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 4,40

**Hellmann's Ketchup
oder Mayonnaise**

1,30

Black tiger prawn

roasted per piece 4,40

**Hellmann's Ketchup
or Mayonnaise**

1,30

hello kids

Pasta

Tomate, Parmesan 8,80

Chicken Fingers

mit Kartoffelstripes 12,10

Schusters Steaktiger

Rinderfilet mit Naturjus und einer
Beilage nach Wahl von Seite 11
ca. 90g 18,30

Pfannenmeister

Spätzle mit Pilz-Rahmsauce
und mediterranem Gemüse 10,20

Pasta

Tomato, parmesan cheese 8,80

Chicken Fingers

with potato stripes 12,10

Schusters Steaktigers

Tenderloin with natural jus and
one side of your choice from page 11
approx. 3.15 oz/0.17 lb 18,30

Pan master

Spätzle with a creamy mushroom sauce
and mediterranean vegetables 10,20

ice cream

Bananensplit „der Klassiker“

3 Kugeln Vanilleeis, Banane,
Schokoladensauce
und Schlagobers 8,80

Meisterbecher „der Fruchtige“

3 Kugeln Fruchteis,
frische Beeren und Schlagobers 9,30

Schusterbecher „der Nussige“

3 Kugeln Nusseis mit Caramelcreme
und Cashewkernen 9,30

Steirer Eis

1 Kugel Vanilleeis
mit Kernöl und Kürbiskernkrokant 4,10

Eine Kugel Eis

Frag nach unseren Sorten 3,30

Bananasplit “a true classic”

3 scoops of vanilla ice cream,
banana, chocolate sauce
and whipped cream 8,80

Meisterbecher „Fruit cup“

3 scoops of fruit ice cream,
fresh berries and whipped cream 9,30

Schusterbecher „Nut cup“

3 scoops of nut ice cream with
caramel sauce and cashews nuts 9,30

Steirer Eis

1 scoop of vanilla ice cream with pump-
kinseed oil & pumpkin seed croquant 4,10

One scoop of ice cream

Ask for our flavours 3,30

Schusters - Tipp

Käsevariation – Bio aus dem Tal

Ausgesuchte Käsespezialitäten
mit Feigensenf und Focaccia

für eine Person 13,80
für zwei Personen 22,30

Cheese Variation – Bio aus dem Tal

Selected cheese specialities
with fig mustard and focaccia

for one person 13,80
for two people 22,30

desserts

Schusters - Tipp

Cheesecake

San Sebastian Style Cheesecake
mit Erdbeerragout

9,90

Cheesecake

San Sebastian Style Cheesecake
with strawberry compote

9,90



Sorbet Variation

Verschiedene Tagessorbets
auf essbarer Erde
mit frischen Beeren

10,30

Sorbet variation

Various sorbets of the day
and cake crumbles
served on fresh berries

10,30

Triologie von Schokoladenmousse

mit Fruchtsorbet

11,90

Trilogy of chocolate mousse

with fruit sorbet

11,90

Schusters Schokoladentraum

lauwarmer, halbflüssiger
Schokokuchen,
Bananen-Schokomousse,
hausgemachtes
Sauerrahmeis

16,10

Schusters chocolate dream

warm, semi liquid
chocolate cake,
banana chocolate mousse,
homemade sour
cream ice cream

16,10



drinks

Alkoholfreies

Gasteiner prickelnd / still	0,33l	3,70
	0,75l	6,30
Schweppes Wild Berry	0,2l	3,70
Lobsters Tonic Water, Ginger Ale oder Lemon Mint	0,2l	4,10
Cola / Fanta / Sprite	0,25l	4,30
Cola Zero	0,33l	4,50
Almdudler	0,35l	4,70
Ice Tea	0,33l	4,70
Red Bull	0,25l	5,10

Hasenfit Bio Fruchtsäfte aus Österreich



Bio Marille	0,25l	4,90
Bio Orange	0,25l	4,90
Bio Apfel - Holunder	0,25l	4,90
Bio Apfel naturtrüb	0,25l	4,90
Bio Johannisbeere	0,25l	4,90
g'spritzt mit Soda	0,5l	5,60
mit Wasser	0,5l	5,30

Wein g'spritzt

Spritzer weiß / rot	0,25l	4,70
Spritzer süß weiß / rot	0,25l	4,70

Bier

Brauspezialitäten in der Flasche

Gösser Stifts-Zwickl dunkel	0,5l	6,10
Mühltaler Edelmärzen	0,33l	5,50
Kaltenhauser Kellerbier	0,33l	5,00
Kaltenhauser Pale Ale	0,33l	5,00
Baumgartner Weisse dunkel	0,5l	6,10

Bier vom Fass

Gösser Märzen	0,2l	3,70
Gösser Märzen	0,3l	4,70
Gösser Märzen	0,5l	5,80
Naturradler Zitrone	0,3l	4,70
Naturradler Zitrone	0,5l	5,80
Edelweiss Hofbräu	0,3l	4,90
Edelweiss Hofbräu	0,5l	5,90

oder doch ... alkoholfrei

Die Weisse alkoholfrei bio, vegan & glutenfrei	0,5l	6,00
Baumgartner Naturtrüb Alkoholfrei	0,5l	6,00



FLACHAUWINKL
www.winklalm.at



Gönn dir Kulinarischen Schmankerln aus der Salzburger Küche wie Gröstl oder original Kasnock'n. Knisterndes Feuer im Kamin sorgt für Romantik und Gemütlichkeit.

Tel: +43(0)650-44 01 517 Mail: info@winklalm.at

40 Jahre gelebte Skihüttentradition

Schusters - Tipp

Gin

Tanqueray London Dry Gin	4 cl	7,20
Hendrick's Gin	4 cl	8,60
Monkey 47	4 cl	9,80

Gin „Hagmoar“ Siegfried Herzog	4 cl	9,40
-----------------------------------	------	------

Gin „Deep and Purple“ Siegfried Herzog	4 cl	12,40
---	------	-------

Wahlweise serviert mit:

Lobsters Tonic Water	0,2l	3,80
Fever Tree Indian Tonic Water	0,2l	4,40

Bitters

Fernet-Branca	4cl	5,80
Ramazzotti	4cl	5,80
Averna	4cl	5,80
Underberg	2cl	4,40
Jägermeister	2cl	4,30

Digestif

Schusterbrände

Obstler	2cl	4,00
Marille	2cl	4,00
Birne	2cl	4,00

Vogelbeerschnaps von Sepp Vierthaler / Wexlerhof	2 cl	11,70
---	------	-------

Liköre

Zirbe	2cl	4,20
Haselnuss	2cl	4,30

Jules Liköre

Holunderblüte	2cl	6,20
4-Kanter	2cl	6,20
Schwarze Nuss Bitterlikör	2cl	6,20

Jules Spirits

Marille	2cl	7,50
Schwarzbeere Wildsammlung	2cl	12,50
Williamsbirne	2cl	7,50
Zigarrenbrand Bockbier (Fass)	2cl	9,50

Cognacs

Hennessy VS	4 cl	8,60
Remy Martin VSOP	4 cl	10,10

Grappa

Grappa di Brunello di Montalcino	2 cl	6,30
DRI Grappa di Ramandolo LEN	2 cl	7,60
Grappa di Chianti Classico	2 cl	7,20

Rum

Rum Plantation Panama Old Reserve	4cl	11,20
Diplomatico Reserva Exclusiva	4cl	10,50

Whiskey

Markers Mark Bourbon Whiskey	4cl	10,30
Reisetbauer Whiskey 7 Jahre	4cl	12,30

Longdrinks

Bacardi Cola	2cl	6,20
Whiskey Cola	2cl	6,20
Wodka Lemon / Orange	2cl	6,20
Captain Morgan Cola	2cl	6,20
Whiskey / Wodka Red Bull	4cl	10,10

Schusters - Tipp

Sonnenbrand

Edition - Limoncello	4cl	7,50
Siegfried Herzog - Saalfelden / Österreich		

Bio Zitronen aus ökologisch regenerativer Landwirtschaft. Unser Limoncello besteht aus hauseigenem Zitronendestillat, Holunderblüten und Lavendel – und überzeugt mit dem frischen, säuerlichen Duft von Zitronen sowie einem ausgewogenen Spiel aus Säure und Süße am Gaumen.



Hot - Drinks



Cafe

Espresso	3,70
Espresso Macchiato	3,90
Doppelter Espresso	4,90
Verlängerter	3,90
Cappuccino	4,60
Irish Coffee	10,40
Latte Macchiato	4,70

Heiße Schokolade

4,60

Pure Tea BIO

serviert in einer Teekanne	400ml	4,80
----------------------------	-------	------



white wine

Offene Weiß - & Roséweine

Chardonnay Carnuntum DAC, WEINGUT GRASSL	1/8l	6,90
Schustertröpfel Grüner Veltliner, MEHOFER	1/8l	5,60
Rosé Ehmoser, JOSEF EHMOSER	1/8l	6,70

Weißweine

Schusters - Tipp

Chardonnay Carnuntum DAC

WEINGUT GRASSL,	1/8l	6,90
GÖTTLESBRUNN	0,75l	40,70

Reife gelbe Früchte, Nüsse und Biskuit. Dahinter verbergen sich exotische Zitrusfrüchte.

Ein weicher, geschmeidiger Gaumen mit feiner Mineralität im Abgang.



Gelber Muskateller

WEINGUT MARKUS KLUG,	0,75l	39,90
ST. STEFAN OB STAINZ - SCHILCHERLAND		
Prägnanter Aromendruck,		
orientalische Gewürze,		
Pfefferminze und etwas Honig.		

Schustertröpfel Grüner Veltliner

WEINGUT MEHOFER &	1/8l	5,60
DAS SCHUSTERHÄUSL TEAM,	0,75l	33,50
NEUDEGG - WAGRAM		

Unser Hauswein in weiß.

Selektionierte Trauben ergeben eine tiefgründige Aromastruktur.

Fein pfeffrig und ausgewogen.

Mosaik

WEINGUT ALEXANDER EGERMANN,	1/8l	6,00
ILLMITZ - NEUSIEDLERSEE	0,75l	35,50

Eine Cuvée aus 55% Sauvignon

Blanc und 45% Welschriesling, der von seiner jugendlichen Aromenvielfalt lebt.

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	58,20
-----------------------	-------	-------

FEUERSBRUNN - WAGRAM

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

Roter Veltliner

WEINGUT SCHUSTER,	0,75l	38,90
-------------------	-------	-------

GROSSRIEDENTHAL - WAGRAM

Der Wein bleibt etwas länger auf der Maische und darf danach auf der Feinhefe reifen. Exotische Aromen wie etwas Banane und Mango mit gelben Birnen und Äpfeln treffen zusammen.

Welschriesling

Sankt Valentin 2019

WEINGUT HEINZ VELICH,	0,75l	38,90
-----------------------	-------	-------

APETLON - NEUSIEDLERSEE

Das Weingut Velich keltert einen Welschriesling mit angenehmer Frucht, Pikanz und Würze.

Sauvignon Blanc

WEINGUT GROSS, 0,75l 40,10

RATSCH - SÜDSTEIERMARK

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

Chardonnay

MASSIMO DI LENARDO, 0,75l 38,50

FRIAUL - UDINE, ITALIEN

Ein kräftiges Strohgelb trifft auf
Aromen von Apfel und Pfirsich,
begleitet von dezente Biskuitnoten.
Am Gaumen zeigt er sich filigran,
mit eleganter Struktur und einem
nachhaltigen Abgang.

Small & smart 0,375l

Grüner Veltliner

Kamptal Terrassen Kamptal DAC

WEINGUT BRÜNDLMAYER, 0,375l 29,00

LANGENLOIS - KAMPTAL

Die Trauben stammen meist
von den Junganlagen der besten
Terrassen-Weingärten unter-
schiedlicher Seehöhe
rund um Langenlois.
Dieser Wein ist etwas früher
reif und in der Jugend
ein wenig ausdrucksstärker.

Sauvignon Blanc Klassik

GERHARD & MARIA WOHLMUTH, 0,375l 29,00

FRESING - SÜDSTEIERMARK

Temperamentvoll – der
Wohlmuth Klassiker

Chardonnay

Gisberg Gestein Reserve 0,375l 39,00

**JOHANN GISBERG - TEESDORF -
THERMENREGION**

Barrique-Ausbau, cremige,
brotig-nussige Aromen.

Schusters - Tipp

Grauburgunder

Vulkanland 0,75l 39,90

WEINGUT KRISPEL,

STRADEN - VULKANLAND STEIERMARK

So ausgefallen und markant wie
das Schusterhäusl selbst – mit
kupfernen Akzenten, Tiefe und
Charakter – so präsentiert sich
auch dieser Grauburgunder.



Roséwein

Rosé Ehmoser

WEINGUT JOSEF EHMOSER, 1/8l 6,70

GROSSWEIKERSDORF - WAGRAM 0,75l 39,90

Ganz sanft gemaischt,
anschließend schonend gepresst
und kühl imahltank vergoren,
präsentiert er sich in einem
strahlenden Rosaton.

Rosé AIX

MAISON SAINT AIX, 1,5l 86,90

PROVENCE - FRANKREICH 0,75l 51,90

Ein strahlendes Lachsrosa
mit Kupferreflexen. Aromen
wie Himbeere, Sauerkirsche
und etwas feinem Waldbeerkonfit.



+43 (0) 664/4638944 | www.kogelalm.at

**SONNENTERRASSE
GENUSSKÜCHE
ZU FUSS ERREICHBAR**



red wine

Offene Rotweine

Merlot, FRANZ SOMMER	1/8l	7,60
Schustertröpf Blauer Zweigelt, JOSEF PIMPEL	1/8l	6,00
Malbec Classico, ALTOS LAS HORMIGAS	1/8l	6,30
Schusters STEAK & WINE Cuvée, WEINGUT STIEGELMAR	1/8l	8,50

Rotweine

Schusters - Tipp

Merlot	1/8l	7,60
WEINGUT FRANZ SOMMER,	0,75l	45,50
MÖRBISCH LEITHABERG,		
RIED - LEHMGRUBE		

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



MASSIV Cuvée	0,75l	85,00
WEINGUT KERINGER,	1,5l	118,00
MÖNCHHOF - NEUSIEDLERSEE	3l	304,32

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.	1/8l	6,00
WEINGUT JOSEF PIMPEL,	0,75l	36,20

PETRONELL - CARNUNTUM

Dunkles Granatrot, reife Kirschfrucht, frische Struktur, feine Gewürzlänge, trinkanimierend und elegant.

Malbec Classico

ALTOS LAS HORMIGAS,	1/8l	6,30
MENDOZA - ARGENTINIEN	0,75l	37,50

Stichwort: Frische – am Gaumen äußerst geschmeidig, saftig und einladend. Feinspitze genießen ihn in Kombination mit leichten als auch schwereren Gerichten oder einfach alleine.

Pinot Noir The Butcher

WEINGUT JOHANN SCHWARZ,	0,75l	39,20
ANDAU - NEUSIEDLERSEE		

Ein zartes Nougataroma, rote Beerenfrucht, Erdbeeren, Kirschen und gut integrierte Tannine unterstreichen bei diesem tollen Pinot das ausgefallene Etikett.

Cabernet Sauvignon

WEINGUT SCHEIBLHOFFER,	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.

Vino Nobile di

Montepulciano DOCG	0,75l	55,00
---------------------------	-------	-------

TENUTA TERRE BINDELLA, MONTEPULCIANO ITALIEN - TOSKANA

Rubinrot, komplexe Nase nach gekochten Beeren mit floraler Note, seidig und glatt, markiert von elegantem Tannin.

Blafränkisch

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 Blafränkisch ab.

Schusters Lieblingwein

SCHUSTERS STEAK & WINE

Cuvée	0,75l	50,50
WEINGUT STIEGELMAR,	1,5l	75,90
GOLS - NEUSIEDLERSEE	3l	126,50

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

Einmalig, absolut guat und nit 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	29,00
FRAUENKIRCHEN - NEUSIEDLERSEE		
Typisches Kirscharoma mit pfeffriger Note in der Nase.		

Phoenix Cuvée

JOSEF & MARIA REUMANN,	0,375l	39,00
DEUTSCHKREUTZ		
MITTELBURGENLAND		
Ein hochwertiger, balancierter Blend mit gutem Trinkfluss.		

Skiparadies Flachauwinkl - Zauchensee

Burgstall Hütte



Tel. 06457/2950 0664/444 73 08 www.burgstallhuetten.com

Come over. Join the two new restaurants.



Bistro and Bar

Ein Open Space mit Platz
zum Essen, Reden
und einfach gut leben.
À la carte genießen.
Die Küche vor allem
eines: ehrlich. klassisch
österreichisch, saisonal &
international-mediterran.



Forks & Friends

Ein täglich wechselndes Menü mit
je 4 Gängen. Saisonal und wahlweise
Fleisch/Fisch oder Veggie. Heute das
gesamte Menü mit Weinbegleitung,
beim nächsten mal nur Suppe,
Hauptgang und Dessert. It's up to you.

Reservierungen online
oder unter +43 6457 23110

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

D&D

**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