

MAHLZEITUNG

Steakhaus Schusterhäusl

Winter 24-25

*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 Vegis & Vegans nicht vergessen. Und die Schoki am End' darf nicht fehlen.

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



2.SCHUSTER BALL

Mit der Live Band
FIELDS OF JOY



Ein Jahr ist lang, ...
da muss doch noch was kommen!
Der 2. Schusterball der „die Maßschuhmacher“ am
22. März 2025: Lass' Tradition leben und Sohlen
tanzen! Nach dem riesigen Erfolg im letzten Jahr
feiern wir auch diesen Winter das Kunsthandwerk
der Maßschuhmacherei. Sei dabei und sichere dir
deine Tickets auf der Schusterhäusl-Website!

team



Reza



Marija



Constantin



Susi



Gabriel



Radmila

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



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**
- 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!



story

Rudi erzähl mal ...

Rudi Pichler kreiert gemeinsam mit dem Team vom Schusterhäusl seit letztem Jahr die Spezialitätenwochen – ASADO WEEK – Flames are on.

Bei einem weiteren Event, einer Kombination aus Film- und Live-Cooking-Show, präsentierte er eindrucksvoll die Schlachtung eines Lammes und rückte damit das Produkt in den Mittelpunkt. Als leidenschaftlicher Koch legt Rudi großen Wert auf regionale und saisonale Produkte.

... eine faszinierende Persönlichkeit, mit der wir unglaublich gerne zusammenarbeiten.

Wir haben ihm ein paar Fragen gestellt:

Wie hat deine Leidenschaft fürs Kochen begonnen? Gab es einen bestimmten Moment oder eine Person, die dich inspiriert hat?

Meine Eltern nahmen mich einmal zu einem besonderen Essen in ein namhaftes 2 Hauben Restaurant mit. Ich war damals 10 Jahre alt und diese Art von Gastronomie war mir noch unbekannt.

Als wir dort gegessen haben, traf ich auf Geschmäcker, die ich so noch nicht kannte. Da wurde mir klar, dass ich all das Erlernen möchte. Dieses Restaurant wurde dann sechs Jahre nach diesem Essen zu meinem Ausbildungsbetrieb.

Wann hast du beschlossen, den Fokus auf regionale Produkte zu legen, und warum ist dir das so wichtig?

Speziell wenn ich wohin fahre, esse ich das, was dort Tradition und Saison hat. So kann ich auch etwas über die Kultur lernen. Unser Essen prägte sich grundsätzlich durch das Wetter, den natürlichen Gegebenheiten, geschichtlichen Ereignissen und dem Handwerk.

Wie würdest du deine Philosophie in der Küche beschreiben:

Folgender Satz ist mein Leitfaden: „Es gibt eine Kunst wohl in der Welt, die alle 5 Sinne in Dienste stellt. Die Kochkunst ist es zweifellos, darum ist sie so mächtig und groß.“

Was macht für dich den Unterschied zwischen industriell produzierten und regionalen, handwerklich hergestellten Produkten aus?

Hier ist mir ein Satz aus meiner Zeit bei den Obauers in Erinnerung geblieben: „Gekocht muss es ausschauen“. Zitat Rudi Obauer

Ein Produkt, das in Plastik verpackt, mit Ablauf Datum versehen und mit Inhaltsstoffen versetzt wurde, ist für mich kein Lebensmittel mehr. Nur mit ehrlichen Lebensmitteln kann man ehrlich kochen.

Wie findest du die Balance zwischen Tradition und Innovation in deinen Gerichten?

Die Tradition ist immer die Basis. Hierfür nehme ich mir als Koch auch manchmal heraus, die Traditionen von anderen Ländern anzunehmen. In Kombination mit Regionalität, dem Handwerk und der Technik von heute entsteht wieder etwas Neues.

Was schätzt du an der Zusammenarbeit mit dem Steakhaus Schusterhäusl?

Die Zusammenarbeit mit dem Schusterhäusl ist für mich sehr bereichernd. Mit einem aufgeschlossenen, tüchtigen, motivierten Team zu arbeiten ist keine Selbstverständlichkeit. Ich freue mich immer wieder über die professionelle und unkomplizierte Zusammenarbeit und bin gespannt auf weitere gemeinsame Projekte.

Rudi Pichler



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	0,25 l	7,90
Prisecco ROSENZAUBER mit Geschmack von Apfel, Rose, Minze	0,2 l	7,90

Schusters - Tipp

Die alkoholfreie Empfehlung
perfekt für Family & Friends

1/8 l	5,00
0,75 l	29,90

Gelber Muskateller

Weingut F. X. Pichler
Traubensaft minifix 2023
Bio, naturtrüb und vegan



Sekt - Prosecco - Champagner - Süßwein

Réserve Brut Weingut Schloss Gobelsburg Gobelsburg, Kamptal	0,75 l	59,90
Prosecco Spumante Treviso DOC extra dry Az. Agr. La Jara Mareno di Piave, Italien	0,75 l	39,90
Réserve Grand cru brut Champagne Michel Arnould & Fils Verzenay, Montagne de Reims Frankreich	0,75 l	99,90
Champagne Premier Brut Champagne Louis Roederer	0,75 l	140,10

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

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 Kartoffelcremesuppe

Soup

beef bouillon
or creamy potato 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 real 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 59,90

Hot deal:
per person 59,90

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 19,30

Chicken-crunch

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

Oliventapenade mit Focaccia

Oliven und Kapern 9,30



Truffled veal tartare

Finely chopped veal tartare with cauliflower cream, truffle, popped buckwheat, butter and toasted bread 19,30

Chicken-crunch

Crispy chicken balls with beetroot & Kleinarler Kräuterlinge 11,80

Olive tapenade with focaccia

Olives and capers 9,30

soups

Kräftige Rindersuppe

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

Schusters Kartoffelcremesuppe

mit gebratenem Speck und Lauchringen 7,80

Strong beef bouillon

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

Schusters creamy potato soup

with fried bacon and leek rings 7,80

entremets

Oktopus

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

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



8 Stück 19,30
12 Stück 26,10

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



8 pieces 19,30
12 pieces 26,10



salads

Schusterhaus Salat

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

Black Tiger on Salad

Schusterhaus Salat mit Hausdressing und gebratene Garnelen im Minipfandl 19,30

Steak on Salad

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

Chicken on Salad

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

Schusterhaus salad

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

Black Tiger on salad

Schusterhaus salad with house dressing and fried prawns 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 sauted chicken breast stripes in a small pan 17,30

Schusters - Tipp

Super Food Salad

Quinoa, grüne Bohnen, violette Zwiebeln, Blattsalat, Brokkoli, Leinsamen Dressing, Cashewkerne, Linsenknusper 17,30



Super Food salad

Quinoa, green beans, purple onions, leaf lettuce, broccoli, flaxseed dressing, cashew 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

vegi tracks

Rote Knolle

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

Ofenkartoffel mediterran

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

Red bulb

Cooked beetroot with herbal
sheep cream cheese, mashed
potatoes with olives
Starter 10,80
Main course 14,10

Mediterranean baked potato

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

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



Musterbild / Sample picture

mains

Paillard vom Milchkalb

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

Paillard from milk veal

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

Schweinerücken-Steak

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

Pork loin steak

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

Schusterpfandl

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

Schusterpfandl

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

Schusters Ofenkartoffel im Pfandl

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

Schusters baked potato in a pan

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



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

39,80

Pimp your skewer

with ONE highlight of your choice:

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

39,80

pasta and fish

Lachssteak gebraten

auf cremigen Tagliolini mit Spinat

28,30

Fried salmon steak

on creamy Tagliolini and 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 and Parmesan

17,30

3 pieces fried 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 80,30

**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 80,30

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

10,80

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

10,80

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	39,30
Gents Cut	250g	45,10

Filetsteak „Surf & Turf“

mit Sauce Hollandaise

Lady Cut & 1 Garnele	180g	41,30
Gents Cut & 3 Garnelen	250g	54,30

Rumpsteak

Innen zart marmoriert und fettarm, mit Kräuterbutter

Lady Cut	180g	33,80
Gents Cut	250g	38,80

Steak Parma e Grana

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

40,30

Rib-Eye Steak

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

ca. 350g 39,30

Tenderloin (Fillet)

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

Lady Cut	6.2 oz/0.38 lb	39,30
Gents Cut	8.8 oz/0.55 lb	45,10

Tenderloin „Surf & Turf“

with sauce hollandaise

Lady Cut & 1 prawn	6.2 oz/0.38 lb	41,30
Gents Cut & 3 prawns	8.8 oz/0.55 lb	54,30

Rump Steak

Fine marbled, low in fat, with herb butter

Lady Cut	6.2 oz/0.38 lb	33,80
Gents Cut	8.8 oz/0.55 lb	38,80

Steak Parma e Grana

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

40,30

Rib-Eye Steak

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

approx. 12.4 oz/0.77 lb 39,30

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 4,30

Black tiger prawn

fried per piece 4,30

Hellmann's Ketchup oder Mayonnaise

1,30

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 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 mushroom cream 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 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 cream and cashews 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 Foccacia

für 1 Person 13,80
für 2 Personen 22,30

Cheese Variation - Bio aus dem Tal

Selected cheese specialities
with fig mustard and foccacia

for 1 person 13,80
for 2 persons 22,30

desserts

Sorbet Variation

Verschiedene Tagessorbets
auf essbarer Erde
mit frischen Beeren

10,30

Sorbet variation

various sorbets of the day
and cake crumbles
with fresh berries

10,30

Orangen-Tiramisu

9,10

Orange Tiramisu

9,10

Variation von Schokoladenmousse

Dunkles und helles
Schokomousse
auf essbarer Erde
mit frischen Beeren

11,30

Variation of chocolate mousse

dark and white
chocolate mousse
and cake crumbles
with fresh berries

11,30

Schusters - Tipp

Schusters Schokoladentraum

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

15,80

Schusters chocolate dream

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

15,80



drinks

Alkoholfreies

Gasteiner prickelnd / still	0,33l	3,60
	0,75l	6,20
Schweppes Wild Berry	0,2l	3,60
Lobsters Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, oder Lemon Mint	0,2l	4,00
Cola / Fanta / Sprite	0,25l	4,20
Cola Zero	0,33l	4,40
Almdudler	0,35l	4,60
Ice Tea	0,33l	4,60
Red Bull	0,25l	5,00

Hasenfit Bio Fruchtsäfte aus Österreich



Bio Marille	0,25l	4,80
Bio Orange	0,25l	4,80
Bio Apfel - Orange - Karotte	0,25l	4,80
Bio Apfel - Holunder	0,25l	4,80
Bio Apfel naturtrüb	0,25l	4,80
Bio Johannisbeere	0,25l	4,80
Bio Erdbeere	0,25l	4,80
g'spritzt mit Soda	0,5l	5,50
mit Wasser	0,5l	5,20

Wein g'spritzt

Spritzer weiß/rot	0,25l	4,60
Spritzer süß weiß/rot	0,25l	4,60

Bier

Brauspezialitäten in der Flasche

Gösser Stiftszwickel Dunkel	0,5l	6,00
Mühltaler Edelmärzen	0,33l	5,40
Kaltenhauser Kellerbier	0,33l	4,90
Kaltenhauser Pale Ale	0,33l	4,90
Edelweiss Dunkel	0,5l	6,00

Bier vom Fass

Gösser Märzen	0,5l	5,70
Gösser Märzen	0,3l	4,60
Gösser Märzen	0,2l	3,60
Naturradler Zitrone	0,5l	5,70
Naturradler Zitrone	0,3l	4,60
Edelweiss Hofbräu	0,5l	5,80
Edelweiss Hofbräu	0,3l	4,80

oder doch ... alkoholfrei

Die Weisse alkoholfrei		
bio, vegan & glutenfrei	0,33l	5,80
Edelweiss alkoholfrei	0,5l	5,50



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)650-4401 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	4 cl	5,70
Ramazzotti	4 cl	5,70
Averna	4 cl	5,70
Underberg	2 cl	4,30
Jägermeister	2 cl	4,20

Digestif

Schusterbrände

Obstler	2 cl	4,00
Marille	2 cl	4,00
Birne	2 cl	4,00
Zirbe	2 cl	4,20
Haselnuss	2 cl	4,30

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

Siegfried Herzog Destillate Edelbrände 40 % vol. Alc.



Blutorange	2 cl	8,40
Himbeere / Apfel	2 cl	7,60
Ingwer	2 cl	11,20
Rote Rübe	2 cl	8,40
Zwetschke	2 cl	5,80

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 Res	4 cl	11,20
Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	10,50

Whiskey

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

Longdrinks

Bacardi Cola	2 cl	6,20
Whiskey Cola	2 cl	6,20
Wodka Lemon/Orange	2 cl	6,20
Captain Morgan Cola	2 cl	6,20
Whiskey/Wodka Red Bull	4 cl	10,00

Schusters - Tipp

SONNENBRAND

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

Zitronen aus bio-zertifizierter, ökologisch regenerativer Landwirtschaft.

Unser Limoncello setzt sich zusammen aus unserem: Zitronendestillat, Holunderblüten & Lavendel und überzeugt durch säuerlichen Duft frischer Zitronen mit ausgewogenem Säure-Süße-Spiel am Gaumen.



Hot - Drinks



Cafe

Espresso	3,60
Espresso Macchiato	3,90
Doppelter Espresso	4,80
Verlängerter	3,80
Cappuccino	4,50
Irish Coffee	10,40
Latte Macchiato	4,60

Heiße Schokolade

4,60

TEA

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

white wine

Offene Weiß- & Roséweine

Chardonnay Klassik, JOHANN GISPERG	1/8l	6,40
Schustertröpfel Grüner Veltliner, MEHOFER	1/8l	5,60
Mosaik Cuvée, ALEXANDER EGERMANN	1/8l	6,00
Rosé Ehmoser, JOSEF EHMOSER	1/8l	6,70

Weißweine

Schusters - Tipp

Chardonnay Klassik

WEINGUT JOHANN GISPERG	1/8l	6,40
TEESDORF - THERMENREGION	0,75l	37,90

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	58,20
FEUERSBRUNN - WAGRAM		

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

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

Unser Hauswein in weiß.	1/8l	5,60
WEINGUT MEHOFER &	0,75l	33,50

DAS SCHUSTERHÄUSL TEAM,
NEUDEGG - WAGRAM

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

Roter Veltliner

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

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

Mosaik

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

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

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 frische Aprikose.
Anhaltend leichte Rauchigkeit.

Chardonnay

MASSIMO DI LENARDO, 0,75l 38,50

FRIAUL - UDINE, ITALIEN

Kräftiges Strohgelb harmonisiert
mit Aromen von Apfel, Pfirsich
und dezenter Anklänge an
Biskuit. Dabei erweist er
sich filigran mit eleganter
Struktur und nachhaltigem Abgang.

Schusters - Tipp

Grauburgunder
Vulkanland 0,75l 39,90
WEINGUT KRISPEL,
STRADEN - VULKANLAND STEIERMARK

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



Roséwein

Rosé Ehmoser

WEINGUT JOSEF EHMOSER, 1/8l 6,70
GROSSWEIKERSDORF - WAGRAM 0,75l 39,90

Ganz sanft gemischt,
anschließend schonend
gepresst und kühl im
Stahltank 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.
Beeren-Aromen wie
Himbeere, Sauerkirsche
und etwas feinem
Waldbeerkonfit.

Small & smart 0,375l

Grüner Veltliner

Kamptal Terrassen Kamptal DACA

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

Gisperg Gestein Reserve 0,375l 39,00

JOHANN GISPERG - TEESDORF -

THERMENREGION,

FRESING - SÜDSTEIERMARK

Barrique-Ausbau, cremige,
brotig-nussige Aromen.



kogelalm
GENUSS AUF 1850 MTR.

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

**SONNENTERRASSE
GENUSSKÜCHE
ZU FUSS ERREICHBAR**



red wine

Offene Rotweine |

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

Rot Weine

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.

Schustertröpfel 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, trink animierend 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.

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 haltvoll!

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.

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.

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 Lieblingwein

SCHUSTERS STEAK & WINE	1/8l	8,50
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 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 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 and join the new restaurants.



Bistro

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 und international-mediterran.



Forks&Friends

Ein supergemütliches Restaurant mit einem täglich wechselnden Menü mit je 4 Gängen. Heute das gesamte Menü mit Weinbegleitung, beim nächsten mal nur Suppe und Hauptgang. It's up to you.

Reservierungen online
oder unter [+43 6457 23110](tel:+43645723110)

VISIT US ON
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