

Stefan's im Schlossbauer

Willkommen im Stefan's im Schlossbauer – wo lange Träume endlich Wirklichkeit werden!

Es war einmal eine Idee: Ein Ort, an dem ehrliche Küche auf Lebensfreude trifft. Wo Regionales großgeschrieben und Genuss mit einem Augenzwinkern serviert wird.

Nach vielen Gedanken, noch mehr Töpfen und einem Haufen Herzblut ist genau dieser Ort entstanden: **Stefan's im Schlossbauer.**

Wie das à la carte-Magazin über uns schreibt:

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

Schöner könnten wir's selbst nicht sagen.

Unser Motto?

Alles kann, nichts muss – vital, alpin und randvoll mit regionaler Leidenschaft.

Hier wird alles mit Sorgfalt ausgewählt: Herkunft, Qualität und – das Wichtigste – Geschmack stehen bei uns an erster Stelle.

Unsere Weine stammen von Menschen, die mit der Natur arbeiten, nicht gegen sie – aus Österreich, Frankreich, Deutschland, Italien und manchmal von noch ein bisschen weiter her. Klassiker in Weiß, Rot und Schaumig? Natürlich auch dabei!

Beim Bier setzen wir auf das Tegernseer – ein Traditionsbräu aus Bayern mit jahrhundertalter Braukunst, unverwechselbarem Charakter und der Ruhe des Südens im Glas – denn ein gutes Essen verdient ein gutes Bier.

Schön, dass Sie heute Teil unserer Geschichte sind.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden, wunderbare Entdeckungen – und einfach einen richtig feinen Abend!

Im Stefan's im Schlossbauer-Team

Axel, Stefan & Team

Nachstehend einige unserer regionalen Produzenten und Lieferanten.

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

Greisslerei Produkte	Transgourmet	Salzburg
Rind	Rindfleischbörse	Österreich
Schwein	Strohschwein	Schweinefleisch aus Österreich
Kalb	Rindfleischbörse (Kalb Rose)	Österreich
Geflügel	Freilandwildhendl	vonatur Waldviertel
Kernöl	Ölmühle Hammlitsch	Deutschlandsberg
Milch/Milchprodukte	Salzburg Milch	Salzburg
Gewürze	Salzburger Kräuterhof Beyrhofer	Salzburg
Bio Eier	Biohof Mayrhof	Bad Vigaun
Obst und Gemüse (Saisonal)	Walser Gemüse	Wals
Erdäpfel (Saisonal)	Ottinggut	Tamsweg
Brot	Bio-Hofbäckerei Mauracher	Sarleinsbach
Käse	Bio Hofkäserei Fürstenhof	Kuchl
Bier	Herzoglich Bayerisches Brauhaus	Tegernsee



Slow Food®
A LA CARTE



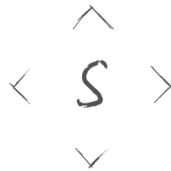
Stefan's Restaurant im Schlossbauer	
Essen	45/50
Service	19/20
Wein	16/20
Ambiente	8/10



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

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

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



Stefan's im Schlossbauer

Stefan's kulinarische gemeinsame reise #13

schlossbauers frühlingserwachen 8.7

wermut, grapefruit, holunderblüte & tonic – ein frühlingshafter gruß aus dem schloss. frisch, blumig und leicht bitter-süß wie die ersten sonnenstrahlen des jahres
oder

schlossbauers blütenzauber 8.7

ganz ohne prozente, aber mit vollem aroma: alkoholfreier wermut, grapefruit, holunderblüte & tonic. ein glas voller frühlingsduft für klare köpfe und sonnige gedanken

gedeck brot & butter 5

unser bio-wurzelbaguette, frisch aus dem ofen, serviert mit legendärer lavendelbutter – ein stück schlossbauer-genuss von der wurzel bis zur kruste. aromatisch, handgemacht und einfach unvergleichlich.

vorweg

jakobsmuschel | sellerie | apfel | fenchel 19

feine jakobsmuscheln sanft gebraten, gebettet auf seidigem sellerie, begleitet von der feinen frische des apfels und der klaren, anisigen eleganz des fenchels – ein leiser dialog zwischen meer und wintergarten.

zwischen gang

pastinaken | geräucherte entenbrust 12

die samtige pastinakensuppe trägt die sanfte süße der birne, während hauchdünn geschnittene geräucherte entenbrust für tiefe und raffinesse sorgt. ein gericht voller harmonie, eleganz und stillem genuss.

hauptspeise

ente | süßkartoffel | butter | trüffel 39

die ente, zart gebraten, ruht auf samtiger süßkartoffelcreme, begleitet von feiner beurre blanc und einem hauch trüffel. ein spiel aus tiefe, aroma und eleganter zurückhaltung – schlicht, raffiniert und unvergesslich

dessert

vanille | obers | rosinen | schokolade | rum 19

geeister kaiserschmarrn, verfeinert mit vanille, obers und rosinen, begleitet von zarter schokolade und einem hauch rum – luftig, cremig und unwiderstehlich süß

menü

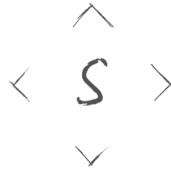
4-gang 99 (vorspeise, zwischen gang, hauptspeise, dessert)

3-gang 77 (vorspeise, hauptspeise, dessert)

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

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

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



Stefan's im Schlossbauer

Stefan's kulinarische gemeinsamen reise veggie #13

schlossbauers frühlingserwachen 8.7

wermut, grapefruit, holunderblüte & tonic – ein frühlingshafter gruß aus dem schloss. frisch, blumig und leicht bitter-süß wie die ersten sonnenstrahlen des jahres
oder

schlossbauers blütenzauber 8.7

ganz ohne prozente, aber mit vollem aroma: alkoholfreier wermut, grapefruit, holunderblüte & tonic. ein glas voller frühlingsduft für klare köpfe und sonnige gedanken

gedeck brot & butter 5

unser bio-wurzelbaguette, frisch aus dem ofen, serviert mit legendärer lavendelbutter – ein stück schlossbauer-genuss von der wurzel bis zur kruste. aromatisch, handgemacht und einfach unvergleichlich.

vorweg

kräuterseitlinge | sellerie | apfel | fenchel 19

zarte kräuterseitlinge, sanft gebraten, gebettet auf seidigem sellerie, begleitet von der feinen frische des apfels und der klaren, anisigen eleganz des fenchels – ein leiser dialog zwischen meer und wintergarten.

zwischen gang

pastinaken | birne | chioggia | nüsse 12

die samtige pastinakensuppe umhüllt zarte birnennoten, während hauchdünnes chioggia-carpaccio und knusprige nüsse für überraschende akzente sorgen. ein gericht voller tiefe, harmonie und stiller eleganz.

hauptspeise

melanzani | spinat | polenta | butter | tomate 32

die melanzani, sanft gebraten, ruht auf samtigem spinat und goldener polenta, umhüllt von zarter butter und veredelt durch sonnengereifte tomaten. ein gericht voller finesse, balance und subtiler raffinesse.

dessert

vanille | obers | rosinen | schokolade | rum 19

geeister kaiserschmarrn, verfeinert mit vanille, obers und rosinen, begleitet von zarter schokolade und einem hauch rum – luftig, cremig und unwiderstehlich süß

menü-veggie

4-gang 89 (vorspeise, zwischen gang, hauptspeise, dessert)

3-gang 70 (vorspeise, hauptspeise, dessert)

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

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

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

Stefans Handschrift - Zwischen Pfalz & Salzburg #1

Dieses Menü ist mehr als eine Abfolge von Gängen. Es ist eine persönliche Erzählung – geprägt von Kindheitserinnerungen aus der Pfalz, inspiriert von der Eleganz Salzburgs und getragen von der Leidenschaft des Feuers. Jeder Gang trägt meine Handschrift: klar, ehrlich und doch voller Tiefe. Aromen, die Herkunft zeigen. Techniken, die Respekt vor dem Produkt bewahren. Kontraste, die Spannung erzeugen – und Momente, die bleiben. Willkommen zu einem Abend zwischen Wurzeln und Vision.

Brot & Butter

Unser **Bio-Wurzelbaguette**, frisch aus dem Ofen, serviert mit **legendärer Lavendelbutter** – ein Stück Schlossbauer-Genuss von der Wurzel bis zur Kruste. Aromatisch, handgemacht und einfach unvergleichlich.

Weingut Weinrieder, Poysdorf 2022 Grüner Veltliner Weinviertel DAC – ein verführerisches Aroma von knackigen grünen Äpfeln und Grapefruitzesten, ergänzt durch feine florale Noten und ein unverkennbares Pfefferl – passt perfekt zur buttrigen Frische des Brotes.

Chioggia | Austernpilze | Dinkel | Safran

Rote Rüben **Dinkelreis** in einem leuchtenden **Safransud**, veredelt durch nussige **Austernpilze** – ein herrliches Spiel aus Farbe, Aroma und eleganter Schlichtheit.

Weingut Anita & Hans Nittnaus, 2022 Kalk & Schiefer Weiß - Würzig und komplex in der Nase und am Gaumen, mit schöner straffer Struktur und Länge sowie mineralischem Ausklang – passt perfekt zu Safran und den erdigen Noten der Pilze.

Blunzn | Jakobsmuschel | Birne

Wenn Tradition auf Raffinesse trifft: herzhaftes **Blunzn**, feine **Jakobsmuschel** und sonnengereifte **Birne** – ein Gericht voller Kontraste und feiner Harmonie.

Weingut Soligo, 2023 Pinot Grigio IGP – weißfruchtig, mit Äpfeln und zarten Zitrusaromen, unkompliziert saftig, fein eingebundene Säure, leichtgewichtig und süffig, trocken – passt perfekt zu der Kombination aus herzhaft und süß.

Pastinaken | Geräucherte Entenbrust

Die samtige **Pastinakensuppe** trägt die sanfte Süße der **Birne**, während hauchdünn geschnittene **geräucherte Entenbrust** Tiefe und Raffinesse verleiht. Ein Gericht voller Eleganz, Harmonie und stillem Genuss.

Weingut S. Krispel, Straden 2022 Chardonnay
Gelbfruchtig mit feiner Säure, leicht Röstaromen – passt wunderbar zu geräucherter Ente.

Saibling | Dinkelreis | Kohlrabi | Granatapfel

Knusprige **Saiblingsfilets** von der Schloss Fuschl Fischerei, begleitet von nussigem **Dinkelreis**, roh mariniertem **Kohlrabi** und aromatischen **Granatapfelkernen** – frisch, leicht und voller herrlicher Aromen.

Erzherzog Johann Weine, 2019 Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberg, trocken, Qualitätswein – elegant mineralisch, feine Frucht und klare Struktur – passt perfekt zu Fisch und den feinen Gemüseakzenten.

Ente | Süßkartoffel | Butter | Trüffel

Zart gebratene **Ente** auf samtiger **Süßkartoffelcreme**, begleitet von feiner **Beurre Blanc** und einem Hauch **Trüffel** – ein Spiel aus Tiefe, Aroma und eleganter Zurückhaltung. Schlicht, raffiniert und unvergesslich.

Weingut Heinrich, Naked Red – kraftvoll, komplex und elegant, mit samtigen Tanninen und feiner Fruchtnote – passt perfekt zu Entenbrust und Trüffel.

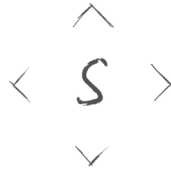
Karamell | Marille | Obers | Vanille | Schokolade

Cremiger **Karamellflan**, kühles **Vanilleeis** auf einem Spiegel aus sonnengereiften **Wachauer Marillen**, garniert mit feiner **Schokolade** – ein süßer Abschluss voller Eleganz und Verspieltheit.

Weingut Rieder, Grüner Veltliner Eiswein 2022 – eine kleine Rarität, die immer seltener erhältlich ist, mit konzentrierter Fruchtigkeit, feiner Süße und eleganter Säure – perfekte Abrundung für das Dessert.

Menü 129 Weinbegleitung 59

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



Stefan's im Schlossbauer

Stefans geheime Gaumenreise

aperitiv

gedeck brot & butter 5

vorweg

wird vom Küchenchef serviert

zwischengang

herbstliche Überraschung

hauptspeise

ausgewähltes saisonales Highlight

dessert

süßer Abschluss nach Stefans Art

Stefans geheime Gaumenreise Ein Menü voller Überraschungen

„Lassen Sie sich von unserem Küchenteam auf eine kulinarische Entdeckungsreise führen, bei der jeder Gang ein neues Geschmackserlebnis bereithält. Alle Gerichte werden frisch und saisonal zubereitet. Sie müssen nur angeben, ob Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben. Der Rest bleibt eine köstliche Überraschung.“

menü

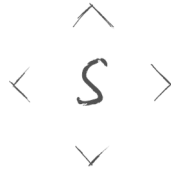
4-gang 129 (vorspeise, zwischengang, hauptspeise, dessert)

3-gang 99 (vorspeise, hauptspeise, dessert)

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

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

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



Stefan's im Schlossbauer

märz spezial 2026

mittwoch safran & feuer

dinkelreis | safran | karotte | orange | scampi | chorizo 19

cremig geschmorter dinkelreis, veredelt mit echtem safran, dazu im ofen geröstete karotten mit feiner süße und frische orangenzesten für eine elegante zitrusnote. gebratene scampi und würzige chorizo sorgen für mediterrane tiefe und eine feine, rauchige wärme. ein gericht zwischen goldton und gewürz – aromatisch, kraftvoll und dennoch ausgewogen.

dinkelreis | safran | karotte | orange | kräuterseitling 16

cremiger safran-dinkelreis trifft auf karamellierte ofenkarotten und frische orangenzesten. gebratene kräuterseitlinge bringen eine saftige, fast fleischige textur und erdige eleganz ins spiel. fein, duftig, ausbalanciert – vegetarische sterneküche mit charakter.

donnerstag roulade & trüffel

hähnchen | prosciutto | spinat | trüffel | polenta 22

zartes hähnchen, gefüllt mit aromatischem spinat und feinem prosciutto, sanft gegart und goldbraun vollendet. dazu cremige polenta, dezent getrüffelt – samtig, warm und voller tiefe. ein klassiker neu interpretiert – elegant, rund und voller geschmack.

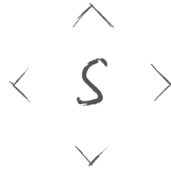
wirsing | spinat | ziegenkäse | trüffel | polenta 19

zart blanchiertes wirsingblatt, gefüllt mit blattspinat und cremigem ziegenkäse, fein gewürzt und sanft gegart. serviert auf getrüffelter polenta, die mit ihrer samtigen textur für luxuriöse bodenhaftung sorgt. vegetarisch. edel. überraschend intensiv.

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

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

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



Stefan's im Schlossbauer

stefan's

aperitiv

alfred 6.5

oder

honigspritz 6.8

blunzn | jakobsmuschel | birne VS 19.5 HS 29.5

wenn tradition auf eleganz trifft: herzhaft blunzn, feine jakobsmuschel und sonnengereifte birne – ein herbstlicher genuss voller kontraste

ziegenkäse | birne | trüffel | honig 16.8

cremiger ziegenkäse, begleitet von süßer birne, verfeinert mit trüffel und einem hauch honig – ein harmonisches zusammenspiel von würze, süße und aromen

forelle | kernöl | rucola 15.5

feines forellentatar, veredelt mit nussigem kernölkaviar und frischem rucola, serviert mit knusprigem biobaguette vom mauracherhof – ein aromatisches zusammenspiel aus frische, textur und regionaler herbst-eleganz

schnecken | kräuter | knoblauch | butter 14.9

zarte weinbergschnecken, liebevoll in aromatischer kräuter-knoblauchbutter geschwenkt ein klassischer genuss wie im elsass, voller würze und raffinesse

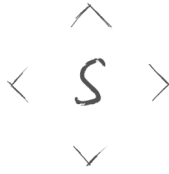
unser Wurzelbaguette zum Mitnehmen 5.9

gedeck 5

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

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

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



Stefan's im Schlossbauer

suppe

hummer | sherry | jakobsmuschel 14.5

feine hummersuppe, verfeinert mit zarter jakobsmuschel und ausgewählten aromatischen gewürzen elegant, intensiv und voller meeresgeschmack

tagessuppe | überraschung | saisonal | hausgemacht

unsere suppe des tages wird frisch und nach saison zubereitet. lassen sie sich überraschen – unser service informiert sie gerne über die heutige kreation

für zwischen durch oder als kleinigkeit

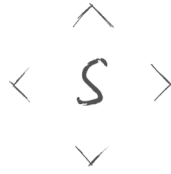
gnocchi | gorgonzola | mascarpone | trauben | nüsse | spinat 22

butterzarte gnocchi, umhüllt von einer cremigen gorgonzola-mascarpone-sauce, begleitet von sonnengereiften trauben, knackigen nüssen und frischem blattspinat – ein herbstlicher genuss voller textur, aroma und eleganz

unser wurzelbaguette zum mitnehmen 5.9

gedeck 5

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



Stefan's im Schlossbauer

frisch vom feld

blattsalate 6

frisch gepflückte blattsalate der saison, sanft mariniert mit unserem hausgemachten dressing leicht, aromatisch und voller gartenfrische **vegan**

gemischter salat klein 8.5 groß 10.9

ein teller voller frische was der markt heute schenkt, veredelt mit unserem hauseigenen dressing **vegan**

käferbohnen | kernöl | holler | chicorée 11.5

käferbohnen in fruchtiger holleressig-vinaigrette mit nussigem kernöl und zartem chicorée **vegan**

blattsalat | feige | trauben | nüsse 21

frische blattsalate, süße trauben, aromatische feigen und knackige nüsse, veredelt mit einem raffinierten hausdressing – bunt, frisch und voller herbstlicher aromen **vegan**

rucola | tomate | pignolie 12

frischer rucola, sonnengereifte tomaten und geröstete pinikerne – ein leichtes, aromatisches zusammenspiel aus frische, säure und nussiger note **vegan**

frisches wurzelbaguette 3.8

auf wunsch servieren wir zu unseren salaten frisch gebackenes wurzelbaguette knusprig, aromatisch und perfekt zum genießen

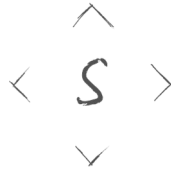
unser wurzelbaguette zum Mitnehmen 5.9

gedeck 5

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

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

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



Stefan's im Schlossbauer

wirtshausküche

wurzelfleisch 2.0 | trüffel | eechtling 29.8

„steirisches“ wurzelfleisch vom strohschwein – neu interpretiert: getrüffeltes erdäpfelpüree, feiner trüffelschaum, karamellierte karotten und milch aus salzburg. eine moderne hommage an tradition, boden & handwerk **#signaturedish**

saibling | dinkelreis | kohlrabi | granatapfel 29

knusprige saiblingsfilets von der schloss fuschl fischerei, begleitet von nussigem dinkelreis, roh mariniertem kohlrabi und aromatischen granatapfelkernen – frisch, leicht, voller herbstlicher aromen

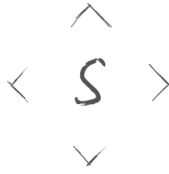
wiener schnitzel vom heimischen kalb 31

zartes kalbfleisch vom heimischen metzger, goldbraun gebraten, serviert mit würzigen wildpreiselbeeren und klassischen erdäpfeln. unser schnitzel wurde 2025 von **falstaff unter die top 5 der besten schnitzel in salzburg** gewählt – ein traditionsreicher genuss voller eleganz

Ein Blick auf unsere Kreidetafeln genügt – dort stehen die frischen Köstlichkeiten des Tages. Oder lassen Sie sich vom Service überraschen: Wir wissen, was heute besonders gut gelaunt aus der Küche kommt

gedeck 5

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



Stefan's im Schlossbauer

vegetarisch

polenta | schwammerl | maroni | pinienkerne | pecannüsse 29

cremige polenta, begleitet von saisonalen schwammerln, süßen maronis, pinienkernen und pekannüssen sowie feinem bergkäse. aromatisch, nussig und wärmend **vegan auf wunsch möglich**

fregola sarda | kürbis | butter | maroni | kräuterseitlinge 32

nussige fregola sarda, sanft in butter geschwenkt, mit aromatischem kürbis und süßen maronis, begleitet von zart angebratenen kräuterseitlingen – ein warmer gruß aus der herbstküche

quinoa | kohlsprossen | kichererbsen | rucola | granatapfel 24

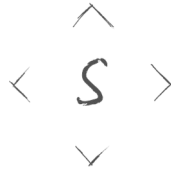
lauwarmer herbstsalat mit rucola, spinat, quinoa und zarten kohlsprossen, verfeinert mit kichererbsen, knackigen nüssen, fruchtigem granatapfel. abgerundet mit feinen kürbis-senf-dressing, **vegan möglich**

fettuccine | butter | trüffel 24

wenn sich der duft von warmem trüffel mit geschmolzener butter verbindet, wird's still am tisch. hausgemachte fettuccine, zart und schlicht – ein teller, der nichts beweisen muss, außer: weniger ist manchmal ein vollkommener und eleganter und purer genuss

gedeck 5

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



Stefan's im Schlossbauer

Highlights des Monats

Hasenpfeffer „Klara 1898“ der Herbst im Elsass 39

„Diese Gerichte sind eine Liebeserklärung an meine Oma Klara Maria, geboren 1898 – eine Frau mit tiefer Verbundenheit zur Natur und der Heimat. Ein Gericht, das die Seele des Herbstes einfängt: Zart geschmortes Hasenfleisch, liebevoll gewürzt mit heimischen Kräutern und begleitet von aromatischem Wurzelgemüse. Die samtige Sauce und das cremige Wurzelpüree erzählen von den kühlen Tagen, goldenen Blättern und dem wärmenden Duft von Wild und Wein – eine Hommage an die traditionellen Aromen Ihrer Heimat.“


Burger

schlossbauer burger 19.5

200 g pures dry-aged-rindfleisch, veredelt mit ei, käse, schinkenspeck, tomate, gurke, frischem salat und hausgemachten saucen – saftig, ehrlich und einfach richtig gut

vegie burger 18.5

vegetarischer burger auf erbsenproteinbasis, mit ei, käse, tomate, gurke, frischem salat und hausgemachten saucen – bunt, saftig und überraschend herzhaft

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

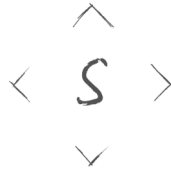
Genuss mit allen Sinnen – ohne Hektik, ohne Kompromisse.

Bei uns erleben Sie das bewusste Gegenmodell zur schnellen Küche: Slow Food. Eine weltweite Bewegung, die für Nachhaltigkeit, Regionalität, Umweltbewusstsein und ehrliche Zutaten steht. Im *Stefan's im Schlossbauer* machen wir diese Philosophie erlebbar – mit viel Liebe zum Produkt, zur Natur und zum Handwerk.

Slow Food ist mehr als nur Essen. Es ist ein achtsames Lebensgefühl, das die biologische Vielfalt schützt, traditionelle Lebensmittel bewahrt und lokale Spezialitäten feiert. Diese Werte sind fest in unserer Küche und unserem Denken verankert.

Seit der Gründung im Jahr 2019 sind wir stolzes Mitglied des Slow Food Convivium Salzburg – und damit Teil eines Netzwerks engagierter Gastgeberinnen und Gastgeber, die Verantwortung übernehmen: für die Herkunft ihrer Zutaten, deren Qualität und respektvolle Verarbeitung.

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



Stefan's im Schlossbauer

Burger

schlossbauer burger 18.8

200 gr reines dry-aged-rindfleisch | ei | käse |
schinkenspeck | tomate | gurke | hausgemachte saucen | salat

vegie burger 16.8

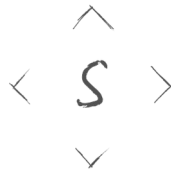
vegetarischer burger auf erbsenproteinbasis | ei | käse | tomate | gurke | hausgemachte saucen |
salat

vegan burger 15.9

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

gedeck 5

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



Stefan's im Schlossbauer

abschied aus der küche

waffel | schokolade | eis | obers 10.5

frisch gebackene belgische waffel mit cremigem eis, luftigem obers, süß, warm, zum verlieben

kühler kürbis 5.9

cremigem vanilleeis mit steirischem kernöl & goldenem marzipan-crunch

affogato al caffè 6.8

cremigem vanilleeis, übergossen mit süßem espresso und gekrönt von einer luftig-leichten obershaube
italienische genussfreude pur

eis | zimt | rosinen | balsamico 7.2

cremigem eis, verfeinert mit in zimt und balsamico eingelegten rosinen
ein süß-würziger herbstgruß auf dem teller

eis | kaffee | obers 8.5

cremigem vanilleeis trifft auf kaffee, gekrönt von einer luftig-leichten obershaube
erfrischend, süß und einfach zum genießen

biskotten | vanille | schokolade | rum 10.5

malakoff dessert „neu interpretiert“ eine moderne hommage an den klassiker, zarte biskotten, cremige
vanille, feine schokolade und ein hauch rum – raffiniert, elegant und voller geschmack

eis | schokolade | salzburger bergwurm 12.6

cremigem eis mit zweierlei schokolade, zartem karamell und knusprigen salzburger mehlwürmern – ein
ungewöhnlicher genuss mit textur, aroma und einem hauch abenteuer

käse | trüffel | butter | brot 14

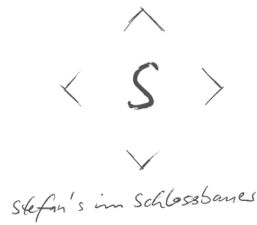
zarter käse, gefüllt mit weißem sommertrüffel aus italien, begleitet von cremiger butter
und frischem brot – schlicht, edel und aromatisch vollendet

vanilleeis kugel 3

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

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

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



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

Respekt

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

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