

## **DIE SCHLOSSEREI GESCHICHTE**

Die ehemalige Schlosserei wurde vor zirka 25 Jahren zu einem Gastbetrieb umgebaut. Der Innenhof, oder auch Biergarten, besticht durch seine Einzigartigkeit in der gesamten Umgebung und die große Linde Namens „Linda“ spendet im Sommer Schatten und hält auch den einen oder anderen Regentropfen ab. Seit dem Bestehen haben hier hunderte Veranstaltungen, Konzerte und lustige Abende stattgefunden. Ein Teil der Mödlinger hat sich in der Schlosserei vielleicht sogar das Studium finanziert oder ist von hier aus weiter in die Welt der Gastronomie gezogen. Die Schlosserei gehört sicher zu den Traditionsbetrieben in Mödling.

## **UNSERE KÜCHE**

Die Küche zeichnet sich durch besonders frische und hausgemachte Produkte aus: Wir beziehen unser Brot von der örtlichen Bäckerei Kolm und bekommen mehrmals die Woche frisches Obst und Gemüse geliefert. Die Fleischqualität sichert uns die Firma Steirerfleisch mit österreichischen Produkten. Unsere Burger und Steaks werden auf dem Grill gebraten, durch die hohe Hitze bleibt das Fleisch besonders saftig. Auch an vegetarische/vegane Pfannen Klassiker wurde gedacht und gehören zu unserer festen Karte.

Alle Speisen sind hausgemacht und werden OHNE Geschmacksverstärker zubereitet.

Möchten Sie über Aktuelles und Neuigkeiten informiert sein, folgen Sie uns gerne auf Facebook (Schlosserei) und Instagram (schlosserei\_in\_modling) - und wenn Sie sich bei uns wohl fühlen, hinterlassen Sie uns doch eine positive Bewertung.

Wir freuen uns, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen „Mahlzeit“ und „Prost“ - auf einen geselligen Abend!

Ihr Schlosserei-Team

## **20L HOLZFASSBIER AN IHREM TISCH**

Sie wollen Ihr eigenes 20l Holzfassbier an Ihrem Tisch? Kein Problem, bei uns erhalten Sie auf Vorbestellung Ihr Bier nicht nur glasweise, sondern auch im Fass. Ideal für Feiern, können Sie bei uns Ihr eigenes 20l Fass direkt am Tisch anschlagen und konsumieren. Bitte informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern.

## BIERSPEZIALITÄTEN AUS TANK UND FASS

Bier aus dem Tank ist besonders bekömmlich, da hier nur Luft als Fördergas verwendet wird. Eine absolut ruhige Lagerung bei gleichbleibender Temperatur sorgt für perfekte Bierqualität.

### SCHLOSSEREI HAUSBIER (aus unserem Tank)

strahlend gelb, ausgewogen, voller Geschmack

### STAROBRNO

Altbrüner Gold, vollmundig, besonders rund, feine Karamelltöne, prominenter Malzton

### REININGHAUS JAHRGANGS PILS

goldene Farbe, intensiver Duft nach frischem Heu, würzig, kräftig, Mandel- und Walnussaromen

### ZWICKL - BRAUEREI SCHWECHAT

strohgelb, unfiltriert mit dichter Hefetrübung, fein gehopft mit blumiger Note

### WIENER LAGER

bernsteinfarben, hopfige Note, röstige, malzige Aromen

### MONATSBIER VOM FASS

Bitte fragen Sie unsere MitarbeiterInnen nach dem aktuellen Angebot

### PREISE TANK- UND FASSBIERE

0,2l	2,90
0,3l	3,60
0,5l	4,40

## FLASCHENBIERE

### STIFTSBRÄU DUNKEL - GÖSS

dunkel, dicht und cremig, zarte Süße

0,5l 4,40

### SCHNEE WEISSE BIO, WEIZENBIER - SCHLADMING

hefetrüb, fruchtig, fein prickelnd, würzig und mild

0,5l 4,40

### STIFTS-ZWICKL DUNKEL - GÖSS

fruchtig mild, ungefiltert, weicher Geschmack, 4 verschiedene Malzsorten

0,5l 4,40

### WEIHENSTEPHANER ALKOHOLFREI

spritzig, vollmundig, Nuancen von Gewürznelke und Honig

0,5l 4,40

### GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI

naturtrüb, sattes Gold, vollmundig und feinhopfig

0,5l 4,40

### ZIPFER HELL ALOKOHOLFREI

frische Hopfennote, vollmundig, klar

0,5l 4,40

### GÖSSER NATURRADLER

vollmundig, echte Zitrone, leicht trüb

0,5l 4,40

### CALYPSO PALE ALE MEISTERWERK - ZIPF

leuchtend bernsteinfarben, fein, hopfenfruchtig, harmonisch bittere Noten

0,3l 4,40

## WEISSWEINE

<b>WEIN DES HAUSES</b> Grüner Veltliner, Roithner, Krems-Land	1/8l	2, <sup>40</sup>
<b>CHARDONNAY</b> Gsellmann, Burgenland	1/8l 0,7l	3, <sup>80</sup> 22, <sup>10</sup>
<b>RIESLING</b> Müller Grossmann, Kremstal	1/8l 0,7l	3, <sup>80</sup> 22, <sup>10</sup>
<b>SAUVIGNON BLANC</b> Preiß, Kammerling	1/8l 0,7l	3, <sup>80</sup> 22, <sup>10</sup>
<b>GELBER MUSKATELLER</b> Nekrep, Gamlitz	1/8l 0,7l	3, <sup>90</sup> 22, <sup>80</sup>
<b>G'SPRITZTER WEISS</b>	1/4l	2, <sup>90</sup>
<b>APEROL G'SPRITZTER</b>	1/4l	3, <sup>90</sup>
<b>PROSECCO</b>	0,2l 0,7l	7, <sup>30</sup> 23, <sup>50</sup>

## ROTWEINE

<b>WEIN DES HAUSES</b> Zweigelt, Roithner, Krems-Land	1/8l	2, <sup>40</sup>
<b>ZWEIFELT CLASSIC</b> Netzl, Göttlesbrunn	1/8l 0,7l	3, <sup>80</sup> 22, <sup>70</sup>
<b>BLAUFRÄNKISCH CLASSIC</b> IBY, Mittelburgenland	1/8l 0,7l	3, <sup>80</sup> 22, <sup>30</sup>
<b>G'SPRITZTER ROT</b>	1/4l	2, <sup>90</sup>

## HEISSGETRÄNKE

Unseren Premium-Kaffee beziehen wir von unserem Partner *fabelhaft*

KLEINER BRAUNER / SCHWARZER		2,50
MELANGE / CAPPUCCINO		3,50
VERLÄNGERTER BRAUN / SCHWARZ		3,50
GROSSER BRAUNER / SCHWARZER		3,90
TEE		2,80
KAKAO		3,90

## ALKOHOLFREI

MINERALWASSER prickelnd / still	0,33l	2,70
COLA / COLA light / FANTA / SPRITE / ALMDUDLER	0,33l	3,20
SODA Zitrone / Himbeer / Hollunder (Jugendgetränk)	0,25l	2,10
EISTEE Pfirsich / Zitrone	0,33l	3,20
BITTER LEMON / TONIC WATER	0,2l	3,30
RED BULL	0,25l	4,10
APFELSAFT / ORANGENSAFT pur	0,25l	2,80
APFELSAFT / ORANGENSAFT gespritzt	0,25l	2,30
APFELSAFT naturtrüb	0,25l	3,40
PAGO diverse Sorten	0,2l	3,30
TRAUBENSAFT (Weingut Roithner) pur	0,25l	3,40
TRAUBENSAFT (Weingut Roithner) gespritzt	0,25l	2,90
LEITUNGSWASSER	0,5l	0,70

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrer Bestellung Leitungswasser kostenlos, Verrechnung erfolgt nur, wenn keine andere Konsumation erfolgt



## SUPPE

**RINDSSUPPE** 3,80  
wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

## TOASTS UND BROTE

**SCHINKEN KÄSE TOAST** 4,80  
mit Salatbouquet, serviert mit Ketchup

**SCHLOSSEREI CLUB TOAST** 9,80  
gebratenes Hühnerbrustfilet mit gegrilltem Speck, Ei, Gurke, Paradeisern, Salat und Schlosserei-Dip

**SCHWARZBROT GEGRILLT** (Brot der Bäckerei Kolm) 6,60  
mit gegrilltem Schinken, Butter, Knoblauch, Schnittlauch und mit Cheddar gratiniert

extra Auswahl aus:  
Paradeiser, Zwiebel, Paprika, Jalapeños je 0,80  
Spiegelei, Speck je 1,50

## SALATE

**GROSSER BUNTER BLATTSALAT DER SAISON** 8,10  
5 verschiedene Blattsalate, Paradeiser, Gurke, Paprika, wechselndes Saisongemüse

mit gegrillten Hühnerstreifen 11,50  
mit Babymozzarella, getrockneten Paradeisern und Basilikum 11,50

**CAESAR´S SALAT** 11,50  
mit gebratenen Hühnerfiletstücken, Rucola, Salatherzen, Paradeiser, Gurke, Croutons, Parmesan und hausgemachtem Caesardressing

## SNACKS UND BEILAGEN

Unser Gebäck wird frisch für Sie aufgebacken, es kommt dadurch zu kurzen Wartezeiten.

**BIERBREZE** 2,50  
**SPECKSTANGERL** (Bäckerei Kolm) 3,50  
**TOASTBROT** (2 Scheiben) 1,00  
**HANDSEMMEL / KORNSPITZ / SCHWARZBROT** 1,50

**SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT SCHLOSSEREI-DIP** 5,20  
**POTATO WEDGES MIT KETCHUP** 4,40  
**BIG POMMES MIT KETCHUP** 4,40

**GEMISCHTER SALAT** 3,90  
**GRÜNER SALAT** 3,90

**PORTION BUTTERNOCKERL** 3,90  
**PORTION SERVIETTENKNÖDEL** 3,90

## DAS BESTE VOM RIND

### BEEF TARTAR

serviert mit getoastetem Toastbrot und Butter

100g	11,80
150g	16,80
200g	21,80
1.000g	99,50
mit rohem Ei zusätzlich	1,50

## SCHLOSSEREI BURGER

(100% ÖSTERREICHISCHES FLEISCH)

### Schritt 1: BURGER

<b>CLASSIC HAMBURGER (medium gebraten)</b> 180g Beef-Pattie mit Eisbergsalat, Paradeiser, Essiggurke und rotem Zwiebel in Sesambrot	9,50
<b>CHICKEN BURGER</b> ausgelöstes, knusprig in Nachobrösel gebackenes Hendlhaxerl mit Paradeiser, Eisbergsalat, rotem Zwiebel und Sweet Chili Sauce in Sesambrot	10,50
<b>VEGGIE BURGER</b> Erdäpfel-Schafkäse-Laibchen mit Eisbergsalat, Essiggurke, roter Zwiebel, Paradeisern in Sesambrot	11,50
<b>NAKED BURGER</b> Alle Burger sind auch als low carb Naked Burger verfügbar: statt dem Sesambrot wird der Burger im Salatblatt gewickelt serviert	

### Schritt 2: EXTRAS

JALAPEÑOS	1,00
CHEDDAR KÄSE	1,00
SPECK	1,50
BERGKÄSE	1,50
SPIEGELEI	1,50
180G ÖSTERREICHISCHES BEEF PATTIE	2,50

### Schritt 3: BEILAGEN

SÜSSKARTOFFELPOMMES	4,80
POTATO WEDGES	3,50
BIG POMMES	3,50
GRÜNER oder GEMISCHTER SALAT	3,50

### Schritt 4: SAUCEN

BBQ-DIP / KNOBLAUCH-DIP / SCHLOSSEREI-DIP / KETCHUP / MAYONNAISE / SWEET CHILI SAUCE / KREN / CHILI PASTE / ESTRAGON SENF	je 0,80
---	---------

## HAUPTSPEISEN

<b>GEMÜSEPFANNE NACH ART DES HAUSES (VEGAN)</b> mit Erdäpfeln, Paprika, Champignons, Zucchini, Wurzelgemüse, wechselndes Gemüse der Saison und Knoblauch	9, <sup>90</sup>
mit Spiegelei zusätzlich	1, <sup>50</sup>
<b>BOHNEN MIT SPECK</b> à la Bud Spencer und Terence Hill mit zweierlei Bohnen, verschiedenen Räucherspecksorten und Salami in deftiger Rotweinsauce und frischen Kräutern	8, <sup>90</sup>
<b>BIERGULASCH</b> von der Rinderbrust, mit Hausbier verfeinert	8, <sup>90</sup>
<b>FIAKERGULASCH</b> Biergulasch mit Essiggurke, Würstel, Spiegelei und Semmelknödel	13, <sup>90</sup>
<b>CREMIGE EIERNOCKERL</b> mit Zwiebel und frischem Schnittlauch	8, <sup>60</sup>
<b>KÄSESPÄTZLE</b> mit 4 verschiedenen Käsesorten und Röstzwiebel	8, <sup>90</sup>
mit Räucherspeck zusätzlich	1, <sup>50</sup>
<b>GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI &amp; SPECK</b>	8, <sup>90</sup>
<b>WÜRZIGE NACHOS</b> mit hausgemachter Cheddarsauce übergossen oder mit Käse überbacken	7, <sup>10</sup>
<b>SACHERWÜRSTEL</b> mit Senf, Kren und einer Handsemmel	6, <sup>90</sup>
<b>HÜHNERSCHNITZEL GEBACKEN</b> vom Filet mit Big Pommes und Ketchup	11, <sup>90</sup>

## NACHSPEISEN

<b>PALATSCHINKEN (zwei Stück)</b> mit Marillenmarmelade	4, <sup>50</sup>
mit Haselnusscreme, Schokosauce und Schlagobers	4, <sup>90</sup>
mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagobers	6, <sup>10</sup>
<b>SCHOKOMOUSSE</b> mit Sauerkirschen, gebrannten Mandelstiften und Schlagobers	5, <sup>50</sup>
<b>MOHR IM HEMD</b> mit Bourbon-Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	6, <sup>40</sup>