

UNSERE KÜCHE

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

Wir achten dabei immer darauf, dass Handwerk und Frische an erster Stelle stehen und verzichten auch auf unnatürliche Geschmacksverstärker und Glutamat und greifen zu frischen Kräutern und Gewürzen.

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 Holzfass direkt am Tisch anschlagen und konsumieren. Bitte informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern.

DIE SCHLOSSEREI GESCHICHTE

Die ehemalige Schlosserei wurde vor 30 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 zu den Traditionsbetrieben in Mödling.

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 Haustank)

strahlend gelb, ausgewogen, voller Geschmack

STAROBRNO - BRÜNN

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

REININGHAUS JAHRGANGS PILS - REININGHAUS

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 - BRAUEREI SCHWECHAT

bernsteinfarben, hopfige Note, röstige, malzige Aromen

MONATSBIER VOM FASS

Bitte fragen Sie unsere MitarbeiterInnen nach dem aktuellen Angebot

RADLER GEMISCHT VOM FASS

mit Kräuterlimonade oder Soda

0,2l

0,3l

0,5l

FLASCHENBIERE

STIFTSBRÄU DUNKEL - GÖSS

dunkel, dicht und cremig, zarte Süße

SCHNEE WEISSE BIO, WEIZENBIER - SCHLADMING

hefetrüb, fruchtig, fein prickelnd, würzig und mild

STIFTS-ZWICKL DUNKEL - GÖSS

rote Farbe, fruchtig mild, ungefiltert, weicher Geschmack, 4 verschiedene Malzsorten

WEIHENSTEPHANER WEIßBIER ALKOHOLFREI

spritzig, vollmundig, Nuancen von Gewürznelke und Honig

NATURGOLD ALKOHOLFREI 0,0 - GÖSS

naturtrüb, sattes Gold, vollmundig und feinhopfig

HELL ALOKOHOLFREI 0,0 - ZIPF

frische Hopfennote, vollmundig, klar

NATURRADLER ALOKOHOLFREI 0,0 - GÖSS

vollmundig, echte Zitrone, leicht trüb

TSCHÖAMS AUS MÖDLING

New England IPA

BIO GLUTENFREI LAGER - HOF BEI SALZBURG

Brauhaus Gusswerk,

WEISSWEINE

WEIN DES HAUSES

Grüner Veltliner, Roithner, Krems-Land

1/8l

CHARDONNAY

Gsellmann, Burgenland

1/8l

0,7l

RIESLING

Müller Grossmann, Kremstal

1/8l

0,7l

SAUVIGNON BLANC

Preiß, Kammerling

1/8l

0,7l

GELBER MUSKATELLER

Nekrep, Gamlitz

1/8l

0,7l

G'SPRITZTER WEISS

1/4l

APEROL G'SPRITZTER

1/4l

PROSECCO

0,2l

0,7l

ROTWEINE

WEIN DES HAUSES

Zweigelt, Roithner, Krems-Land

1/8l

ZWEIGELT CLASSIC

Netzl, Göttlesbrunn

1/8l

0,7l

BLAUFRÄNKISCH CLASSIC

IBY, Mittelburgenland

1/8l

0,7l

G'SPRITZTER ROT

1/4l

SCHNÄPSE

Unsere Schnäpse beziehen wir regional von der Firma Gallhuber aus Maria Enzersdorf. Hier haben wir ein ständig wechselndes Sortiment nach Jahreszeit wie Zirbe, Apfel, Birne,...

2cl

HEISSGETRÄNKE

Unseren Premium-Kaffee beziehen wir von unserem Partner *Fabelhaft* aus Mödling

KLEINER BRAUNER / SCHWARZER
MELANGE / CAPPUCCINO
VERLÄNGERTER BRAUN / SCHWARZ
GROSSER BRAUNER / SCHWARZER
TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER prickelnd / still	0,33l
COLA / COLA Zero / FANTA / ALMDUDLER / Sprite	0,33l
SODA Zitrone / Himbeer / Holunder (Jugendgetränk)	0,25l
EISTEE Pfirsich / Zitrone	0,33l
TONIC WATER	0,2l
RED BULL	0,25l
APFELSAFT / ORANGENSAFT pur	0,25l
APFELSAFT / ORANGENSAFT gespritzt	0,25l
APFELSAFT naturtrüb	0,25l
PAGO verschiedene Sorten	0,2l
TRAUBENSAFT (Weingut Roithner) pur	0,25l
TRAUBENSAFT (Weingut Roithner) gespritzt	0,25l
LEITUNGSWASSER	0,5l
Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrer Bestellung Leitungswasser kostenlos, Verrechnung erfolgt nur, wenn keine andere Konsumation erfolgt	
HAUSGEMACHTER EISTEE	0,25l
Schwarztee mit Rosmarin und Zitrone	



SUPPE

ECHE TE RINDSSUPPE (im Töpfchen serviert)
mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

TOASTS UND BROTE

TRIPLE SCHINKEN KÄSE TOAST
mit Ketchup und Salatbouquet

SCHLOSSEREI CLUB TOAST (vom Steirerhuhn)
gebratenes Hühnerbrustfilet mit gegrilltem Speck, gekochtes Ei, Gurke, Paradeisern, Salat und Schlosserei-Dip

SCHWARZBROT GEGRILLT (Brot der Bäckerei Kolm)
mit Saunaschinken, Cheddar, Butter, Knoblauch und Schnittlauch

extra Auswahl aus:
Paradeiser, Zwiebel, Paprika, Jalapeños, Ananas Ring, Emmentaler Käse
Spiegelei, Speck

SALATE

GROSSER BUNTER BLATTSALAT DER SAISON (vegan)
5 verschiedene Blattsalate, Paradeiser, Gurke, Paprika, wechselndes
Saisongemüse

mit gegrillten Hühnerstreifen (vom Steirerhuhn)
mit Falafel und Zitronen Chutney (vegan)

CAESAR ´S SALAT (vom Steirerhuhn)
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.

LAUGEN BREZEL
SPECKSTANGERL (Bäckerei Kolm)
TOASTBROT (2 Scheiben)
SCHWARZBROT (Bäckerei Kolm) / **HANDSEMMEL** / **KORNSPITZ**

ERDÄPFELSPALTEN MIT KETCHUP
SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT SCHLOSSEREIDIP
BIG POMMES MIT KETCHUP
FEURIGE NACHOS
STEIRER WINGS PRO STÜCK

GEMISCHTER SALAT
GRÜNER SALAT
ERDÄPFELSALAT

SCHLOSSEREI BURGER

(100% FLEISCH AUS ÖSTERREICH)

Schritt 1: BURGER

CLASSIC HAMBURGER (medium gebraten)

180g Beef-Pattie mit Eisbergsalat, Paradeisern, rotem Zwiebel, Essiggurke, Schlosserei Sauce in Sesambun

CHICKEN BURGER (vom Steirerhuhn)

ausgelöstes, knusprig in Nachbrösel gebackenes Hendlhaxerl vom Steirerhuhn mit Eisbergsalat, Paradeisern, rotem Zwiebel und Sweet Chili Sauce in Sesambun

VEGGIE BURGER (vegetarisch)

Hausgemachtes Erdäpfel-Schafkäse-Laibchen mit Eisbergsalat, Paradeisern, rotem Zwiebel, Essiggurke, Schlosserei Sauce in Sesambun

FALAFFEL BURGER (vegan)

Hausgemachtes Falaffel-Laibchen mit Eisbergsalat, Paradeisern, rotem Zwiebel, Essiggurke und Guacamole in Sesambun

NAKED BURGER

Alle Burger sind auch als low carb Naked Burger verfügbar: anstelle des Buns wird der Burger im Salatblatt gewickelt serviert

Schritt 2: EXTRAS

JALAPEÑOS

ANANAS SCHEIBE

CHEDDAR KÄSE

SPECK

EMMENTALER

SPIEGELEI

BRIOCHBUN ANSTELLE DES SESAMBUNS

KARAMELISIERTE ROTWEINZWIEBEL

180G BEEF PATTIE AUS DER STEIERMARK

Schritt 3: BEILAGEN

SÜSSKARTOFFELPOMMES

WÜRZIGE ERDÄPFELSPALTEN

BIG POMMES

KUKURUZ KOLBEN (MAISKOLBEN) 1 STÜCK

FEURIGE NACHOS

STEIRER WINGS PRO STÜCK

GRÜNER, GEMISCHTER ODER ERDÄPFELSALAT

Schritt 4: SAUCEN

BBQ-DIP / BBQ APPLE-DIP / KNOBLAUCH-DIP / SCHLOSSEREI-DIP /

KETCHUP / MAYONNAISE / SWEET CHILI SAUCE / KREN / CHILI

SAUCE / ESTRAGON ODER ENGLISCHEN SENF / PREISELBEEREN /

HAUSGEMACHTE GUACAMOLE (vegan)

DAS BESTE VOM RIND **(100% FLEISCH AUS ÖSTERREICH)**

BEEF TARTAR

serviert mit getoastetem Toastbrot und Butter

100g
150g
200g
1.000g

mit karamelisierten Rotweinzwiebel
mit Stundenei

HAUPTSPEISEN

FALAFEL AUS DEM BACKOFEN (vegan)

auf Sous-vide-gegarten Bratgemüse aus Wurzelgemüse, Karfiol, 3erlei Erdäpfel, Zucchini und saisonalem Gemüse
mit Spiegelei

WÜRZIGE BOHNEN MIT SPECK IN DER PFANNE

à la Bud Spencer und Terence Hill mit zweierlei Bohnen, verschiedenen Räucherspecksorten und Salami in deftiger Rotweinsauce

SCHLOSSEREI BIERGULASCH

von der Rinderbrust, 16 Stunden gegart und mit Hausbier verfeinert

FIAKERGULASCH

Biergulasch mit Serviettenknödel, Frankfurter, Spiegelei und Fächergurkerl

CREMIGE EIERNOCKERL (vegetarisch)

mit frischem Schnittlauch und Obers

KÄSESPÄTZLE NACH ART DES HAUSES (vegetarisch)

mit 3 verschiedenen Käsesorten, Röstzwiebel, Butter und frischem Petersil

mit Räucherspeckwürfel

GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI & ZWIEBEL (vegetarisch)

extra Räucherspeckwürfel

FEURIGE NACHOS IN DER PFANNE SERVIERT (vegetarisch)

mit hausgemachter Cheddar-Oberssauce übergossen oder mit Käse überbacken

extra Cheddar-Obers Sauce übergossen UND Käse überbacken

extra Jalapeños

extra Guacamole

SACHERWÜRSTEL

mit Senf, Kren und einer Handsemmel

GEBACKENES HENDLHAXL (vom Steirerhuhn)

mit Erdäpfelsalat und rotem Zwiebel

STEIRER RIBS AUS DEM BACKOFEN

SAFTIGE SPARERIBS

16 Stunden gegart und wahlweise

Schritt 1: Wähle dein Topping

„Klassik“ mit einer würzigen Paradeis-Paprika Beize gratiniert
„Honey & Garlic“ mit österreichischem Honig und frischem Knoblauch gratiniert
„Spicy Chili“ mit hausgemachter Chili-Habanero-Kräuter Beize
„Smokey Apple BBQ“ würzig-fruchtige Sauce aus Steirer Äpfel und Raucharoma

Schritt 2: BEILAGEN

SÜSSKARTOFFELPOMMES
BIG POMMES
WÜRZIGE ERDÄPFELSPALTEN
KUKURUZ KOLBEN (MAISKOLBEN) 1 STÜCK
FEURIGE NACHOS
STEIRER WINGS PRO STÜCK
GRÜNER, GEMISCHTER ODER ERDÄPFELSALAT

Schritt 3: SAUCEN

BBQ-DIP / BBQ APPLE-DIP / KNOBLAUCH-DIP / SCHLOSSEREI-DIP /
KETCHUP / MAYONNAISE / SWEET CHILI SAUCE / KREN / CHILI
SAUCE / ESTRAGON ODER ENGLISCHEN SENF / PREISELBEEREN /
HAUSGEMACHTE GUACAMOLE (VEGAN)

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN

PALATSCHINKEN (zwei Stück)

mit Marillenmarmelade

mit Haselnusscreme, Schokosauce und Schlagobers

mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagobers

VANILLE CRÉME BRULEE

mit braunem Zucker karamellisiert mit Sauerkirschenragout

SCHOKOMOUSSE

mit Sauerkirschen, gebrannten Mandelstiften und Schlagobers

MOHR IM HEMD

mit Bourbon-Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers