

## 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 einem unserer 1000 l Haustanks)  
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

### **Kellerbier - Kaltenhausen**

Hellgold, ungefiltert naturtrüb, süffig und mild, Aromen von gedarrtem Getreide

### **MONATSBIER VOM FASS**

Bitte fragen Sie unsere MitarbeiterInnen nach dem aktuellen Angebot

### **RADLER GEMISCHT VOM FASS**

mit Kräuterlimonade oder Soda

## FLASCHENBIERE

### **SCHWARZBIER - WIESELBURG**

schwarz, Kaffee- und Bitterschokoladennoten , dicht und cremig

### **SCHNEE WEISSE BIO, WEIZENBIER - SCHLADMING**

hefetrüb, fruchtig, fein prickelnd, würzig und mild

### **Bayreuther Hell - bayerische Bierspezialität**

Helles, frisches, süffiges Bier

### **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

### **NATUR- ODER NATUR ALOKOHOLFREI RADLER 0,0 - GÖSS**

vollmundig, echte Zitrone, leicht trüb

### **TSCHÖAMS AUS MÖDLING**

verschiedene Sorten

### **BIO GLUTENFREI LAGER - HOF BEI SALZBURG**

Brauhaus Gusswerk,

## **WEISSWEINE**

### **WEIN DES HAUSES**

Grüner Veltliner, Roithner, Krems-Land

### **CHARDONNAY**

Gsellmann, Burgenland

### **RIESLING**

Müller Grossmann, Kremstal

### **SAUVIGNON BLANC**

Nittnaus, Burgenland

### **GELBER MUSKATELLER**

Nekrep, Gamlitz

### **G'SPRITZTER WEISS**

#### **APEROL G'SPRITZT**

(Wahl aus Secco frisch vom Fass oder Weißwein)

#### **HUGO G'SPRITZTER**

Frische Minze, Holunder Sirup, Limette (Wahl aus Secco frisch vom Fass oder Weißwein)

#### **MADINI SPRITZ**

Grapefruitwein, Soda, Zitrone & Minze

#### **SECCO**

frisch vom Fass

## **ROTWEINE**

### **WEIN DES HAUSES**

Zweigelt, Roithner, Krems-Land

### **ZWEIGELT CLASSIC**

Netzl, Göttlesbrunn

### **BLAUFRÄNKISCH CLASSIC**

IBY, Mittelburgenland

### **G'SPRITZTER ROT**

## **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,...

## 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 Fleischstrudel oder Grießnockerl

## TOASTES UND BROTE

**TRIPLE SCHINKEN KÄSE TOAST**  
mit Ketchup und Salatbouquet

**SCHLOSSEREI CLUB TOAST** (vom Steirerhuhn)  
gebratenes Hühnerbrustfilet mit gegrilltem Speck, gekochtem 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, Röstzwiebel, Emmentaler Käse  
Spiegelei, Speck

## SALATE

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

mit gegrillten Hühnerstreifen (vom Steirerhuhn)  
mit Falafel und Guacamole (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**

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

**GEMISCHTER SALAT**  
**GRÜNER SALAT**

# SCHLOSSEREI BURGER

(100% FLEISCH AUS ÖSTERREICH)

## Schritt 1: BURGER

### CLASSIC HAMBURGER (medium gebraten)

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

### CHICKEN BURGER (vom Steirerhuhn)

ausgelöstes, knusprig in Nachobrösel gebackenes Hendlhaxerl vom Steirerhuhn mit Eisbergsalat, Paradeisern, roter 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, roter 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

RÖSTZWIEBEL

CHEDDAR KÄSE

SPECK

SPIEGELEI

BRIOCHEBUN ANSTELLE DES SESAMBUNS

KARAMELLISIERTE ZWIEBEL

180 GRAMM BEEF PATTIE

## Schritt 3: BEILAGEN

SÜSSKARTOFFELPOMMES

WÜRZIGE ERDÄPFELSPALTEN

BIG POMMES

½ KUKURUZ KOLBEN (MAISKOLBEN)

FEURIGE NACHOS

STEIRER WINGS PRO STÜCK

GRÜNER ODER GEMISCHTER SALAT

## Schritt 4: SAUCEN

BBQ-DIP / APPLE BBQ-DIP / KNOBLAUCH-DIP / SCHLOSSEREI-DIP / KETCHUP / MAYONNAISE 80 % / SWEET CHILI SAUCE / SPICY CHILI DIP 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

mit karamellisierten Zwiebel

mit Stundenei

## **VERSCHIEDENES** (VEGAN UND VEGETARISCH)

### **FALAFEL AUS DEM BACKOFEN (vegan)**

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

### **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

## **HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN**

Bitte entnehmen Sie unser Angebot von der aktuellen Wochenkarte



# STEIRER RIBS AUS DEM BACKOFEN

## SAFTIGE SPARERIBS

16 Stunden gegart und wahlweise

### Schritt 1: Wähle dein Topping

„**BBQ Honig**“ mit klassischer BBQ Sauce und österreichischen Honig  
„**Honey & Garlic**“ mit confierter Knoblauch-Honig-Paste oder Honig aus Österreich  
„**Spicy Chili**“ mit hausgemachter Chili-Habanero-Beize  
„**Smokey Apple BBQ**“ würzig-fruchtige BBQ Sauce aus österreichischen Bioäpfeln  
„**Teriyaki**“ mit Teriyaki-Glacé glaciert und gerösteten Sesamsamen

### Schritt 2: BEILAGEN

SÜSSKARTOFFELPOMMES  
BIG POMMES  
WÜRZIGE ERDÄPFELSPALTEN  
½ KUKURUZ KOLBEN (MAISKOLBEN)  
FEURIGE NACHOS  
STEIRER WINGS PRO STÜCK  
GRÜNER, GEMISCHTER SALAT

### Schritt 3: SAUCEN

BBQ-DIP / APPLE BBQ-DIP / KNOBLAUCH-DIP / SCHLOSSEREI-DIP /  
KETCHUP / MAYONNAISE 80 % / SWEET CHILI SAUCE / SPICY CHILI DIP  
ENGLISCHEN SENF / PREISELBEEREN  
HAUSGEMACHTE GUACAMOLE (**vegan**)

# DER DEKADENZ BURGER

## BIO WAGYU BEEF BURGER

Wagyu Pattie vom Wagyu Hof aus dem Mostviertel  
2 gegrillte Tiroler White Tiger Alpengarnelen  
Blauschimmelkäse aus Österreich (Österkron, Schärddinger)  
Hauseingelegte Portobello Schwammerl aus Österreich  
Frisch zubereitete Trüffel Mayonnaise  
Knackige Blattsalate  
Rispenparadeiser  
Frischer Rucola  
Karamellisierte Rotweinzwiebel  
Knusperbun  
Rosmarin BIG Pommes  
Hausgemachtes Ketchup

**Abgesehen von Vorbestellungen sind lediglich 2 Burger pro Tag erhältlich**

### **Das Wagyu Rind...**

ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und heute als das teuerste und exklusivste Rind der Welt bekannt. Wagyu bedeutet übersetzt „japanisches Rind“. Eine Besonderheit dieser Rinder ist, dass sie in ihrer langen Geschichte kaum Kreuzungen unterzogen wurden.

Wagyu-Fleisch ist arm an Cholesterin und enthält bis zu 30 Prozent mehr ungesättigte Fettsäuren als das Fleisch anderer Rassen. Durch den hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren trägt das Wagyu-Fleisch zu einer bewussten Ernährung bei.

### **Die Alpengarnele...**

Ohne chemische Zusätze und frei von Antibiotika werden die White Tiger Garnelen in reinem Tiroler Quellwasser zu einem edlen Produkt der besonderen Klasse.

Die einzigartige sowie nachhaltige Aufzucht der Alpengarnelen verspricht ein delikates Erlebnis in der Zubereitung und lässt die Freude am Genuss höher schlagen.