

UNSERE KÜCHE

Die Küche zeichnet sich durch besonders **frische und hausgemachte Produkte** aus: Mehrmals die Woche wird **frisches Obst und Gemüse** geliefert. Die **Fleischqualität** sichert uns die Firma **Steirerfleisch mit österreichischen Produkten**. Unsere Burger 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 ca. 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.

BIER SPEZIALITÄTEN AUS TANK UND FASS

Bier aus dem Tank ist besonders bekömmlich, da hier nur Luft als Fördermittel 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

0,2l

0,3l

0,5l

FLASCHENBIERE

SCHWARZBIER - WIESELBURG

schwarz, Kaffee- und Bitterschokoladennoten, dicht und cremig

0,5l

SCHNEE WEISSE BIO, WEIZENBIER - SCHLADMING

hefetrüb, fruchtig, fein prickelnd, würzig und mild

0,5l

BAYREUTHER HELL - bayerische Bierspezialität

Helles, frisches, süffiges Bier

0,5l

STIFTS-ZWICKL DUNKEL - GÖSS

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

0,5l

WEIHENSTEPHANER WEIßBIER ALKOHOLFREI

spritzig, vollmundig, Nuancen von Gewürznelke und Honig

0,5l

NATURGOLD ALKOHOLFREI 0,0 - GÖSS

naturtrüb, sattes Gold, vollmundig und feinhopfig

0,5l

HELL ALOKOHOLFREI 0,0 - ZIPF

frische Hopfennote, vollmundig, klar

0,5l

NATUR- ODER NATUR ALOKOHOLFREI RADLER 0,0 - GÖSS

vollmundig, echte Zitrone, leicht trüb

0,5l

TSCHÖAMS AUS MÖDLING

verschiedene Sorten

0,3l

BIO GLUTENFREI LAGER - HOF BEI SALZBURG

Brauhaus Gusswerk,

0,3l

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 Nittnaus, Burgenland	1/8l 0,7l
GELBER MUSKATELLER Nekrep, Gamlitz	1/8l 0,7l
G'SPRITZTER WEISS	1/4l
APEROL G'SPRITZT (Wahl aus Secco frisch vom Fass oder Weißwein, Soda)	1/4l
HUGO G'SPRITZTER Frische Minze, Holunder Sirup, Limette (Wahl aus Secco frisch vom Fass oder Weißwein, Soda)	1/4l
MADINI SPRITZ Grapefruitwein, Soda, Zitrone & Minze	1/4l
SECCO frisch vom Fass	0/1l

ROTWEINE

WEIN DES HAUSES Zweigelt, Roithner, Krems-Land	1/8l
ZWEIFELT 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 (Miscela d'Oro) 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
ORANGENSAFT Rauch pur	0,25l
ORANGENSAFT Rauch gespritzt	0,25l
SÄFTE VOM FRISCHEOBST: (Obstbau Samm, Weiglsdorf) APFEL, APFEL NATURTRÜB, APFEL/ KAROTTE, BIRNE	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

SUPPE UND VORSPEISEN

KRÄFTIGE RINDSSUPPE (hausgemacht)
mit wahlweise Leberknödel oder Grießnocklerl

ALT WIENER SUPPENTOPF
mit gekochtem Tafelspitz, Bouillon, Marktgemüse und Frittaten

SCHAFKÄSE GEGRILLT
wahlweise im Speck oder Zucchini mantel auf Rucola-Paradeisbeet mit dunklem Balsamico

GEBACKENE MELANZANI
auf Vogerlsalat mit hausgemachtem Zaziki Dip

TAFELSPITZCARPACCIO
auf Zupfsalaten mit Steirischem Kernöl

TOASTES UND BROTE

TRIPLE SCHINKEN KÄSE TOAST
mit Ketchup und Salatbouquet

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

SCHWARZBROT GEGRILLT
mit Saunaschinken, Cheddar, Butter, Knoblauch und frischen Schnittlauch
extra Auswahl aus:
Paradeiser, Zwiebel, Paprika, Jalapeños, Röstzwiebel, Emmentaler Käse
Spiegelei, Speck

SCHWEINSBRATLBROT
mit Senf und Kren

EIERSPEISBROT (vegetarisch)
3 Eier mit steirischem Kürbiskernöl und frischen Schnittlauch

SALATE

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

mit gegrillten Hühnerstreifen (vom Steirerhuhn)
mit hausgemachten frischen Falafeln und Guacamole (vegan)

CAESAR´S SALAT (vom Steirerhuhn)
mit gebratenen Hühnerfiletstücken, Rucola, Romaine Lettuce Salat, Paradeiser, Gurke, Croutons, Parmesan und hausgemachtem Caesardressing

VOM TAFELSPITZ GESCHNITTENER RINDFLEISCHSALAT
auf Blatt- und Vogerlsalaten mit Käferbohnen; Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

BACKHENDLSALAT (vom Steirerhuhn)
Knusprige Hühnerstreifen in Kürbiskernpanier auf Gartensalat

SNACKS UND BEILAGEN

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

ERDÄPFELSPALTEN MIT KETCHUP
SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT SCHLOSSEREIDIP
BIG POMMES MIT KETCHUP
FEURIGE NACHOS
SACHERWÜSTEL mit Kren, Senf und Handsemmel
SACHERWÜRSTEL mit Handsemmel und Gulaschsaftl

GEMISCHTER SALAT
SALATE: Erdäpfel, Blatt, Gurke, Paradeis, Kraut

LAUGEN BREZEL
SPECKSTANGERL (hausgemacht)
TOASTBROT (2 Scheiben)
SCHWARZBROT
HANDSEMMEL/ KORNSPITZ

STEIRER RIBS

SAFTIGE SPARERIBS
Auf Niedertemperatur zart gegart mit Salatgarnitur und 2 Saucen/Dips zur Wahl

„**BBQ Honig**“ mit Klassischer BBQ Sauce und österreichischen Honig und Erdäpfelspalten

„**Honey & Garlic**“ mit confierter Knoblauch-Honig-Paste oder Honig aus Österreich mit Big Pommes

„**Spicy Chili**“ mit hausgemachter Chili-Habanero-Beize und Spicy Erdäpfelspalten

„**Smokey Apple BBQ**“ würzig-fruchtige BBQ Sauce aus Österreichischen Bioäpfeln mit Süsskartoffelpommes

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

SCHLOSSEREI BURGER

(100% FLEISCH AUS ÖSTERREICH)

Schritt 1: BURGER

CLASSIC HAMBURGER (medium gebraten)

Beef-Patty mit Eisbergsalat, Paradeisern, roter Zwiebel, Essiggurke, Schlosserei Sauce im Sesambun

CHICKEN BURGER (vom Steirerhuhn)

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

RIBS BURGER

Unsere beliebten niedergar Ribs auf Blattsalat, Paradeisern, roter Zwiebel und Barbecue Sauce im Sesambun

FALAFFEL BURGER (vegan)

Hausgemachtes flaumiges Falafel-Laibchen mit Eisbergsalat, Paradeisern, roter Zwiebel, Essiggurke und Guacamole im 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 PATTY

Schritt 3: BEILAGEN

SÜSSKARTOFFELPOMMES
WÜRZIGE ERDÄPFELSPALTEN
BIG POMMES
½ KUKURUZ KOLBEN (MAISKOLBEN)
FEURIGE NACHOS
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 Eigelb

VERSCHIEDENE KÖSTLICHKEITEN (VEGAN UND VEGETARISCH)

HAUSGEMACHTE FALAFEL (vegan)

auf saisonalem Marktgemüse und Waldviertler Erdäpfel

FEURIGE NACHOS IN DER PFANNE SERVIERT (vegetarisch)

mit hausgemachter Cheddar-Oberssauce oder mit Käse überbacken

extra Cheddar-Obers Sauce übergossen UND Käse überbacken

extra Jalapeños

extra Guacamole

HAUSGEMACHTER SEMMELKNÖDEL MIT EI (vegetarisch)

mit Zwiebel und frischen Schnittlauch

KLASSISCHE EIERNÖCKERL (vegetarisch)

Hausgemachte Nockerl mit Ei und frischen Schnittlauch

GOLDGELB GEBACKENES SCHNITZERL

vom Steirerschwein oder Steirerhuhn mit Erdäpfelsalat und Zitronenspalte

BIERGULASCH VOM ALPENRIND (Steiermark)

klassisches Gulasch vom Wadschinken mit dem eigens für uns gebrautem Hausbier verfeinert und mit Nockerl serviert

SCHWEINSBRATL AUS DEM OFEN

Saftiger Schweinsschopf vom Steierschwein mit Krautsalat, hausgemachten Semmelknödel und Bierkümmel-Saftl

SCHLOSSEREISCHNITZERL

gebackenes Schweinsschnitzel, gefüllt mit hausgebeiztem Bierspeck, Knoblauch und würzigem Käse, dazu Erdäpfelsalat

RINDSBUTTERSCHNITZERL VOM ALPENRIND (Steiermark)

auf Erdäpfelpüree, kräftigem Saftl und Röstzwiebel

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN

GEZOGENER STRUDEL DER SAISON (bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter)
mit extra Vanillesauce oder Vanilleeis

FLAUMIGER KAISERSCHMARRN
mit oder ohne Rosinen, und Apfelmus in der Pfanne serviert (Zubereitung ca. 20 Minuten)

BAILEYS NOCKERL
auf Schokoladensauce und Schlagobers

HEISSE LIEBE
Bourbon Vanilleeis mit Himbeermark, Schlagobers und weißen Schokoladensplittern

HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN (2 Stück)
Marille oder Nutella
Bourbon Vanilleeis und Schokoladensauce

DER DEKADENZ BURGER

BIO WAGYU BEEF BURGER

Wagyu Patty vom Wagyu Hof aus dem Mostviertel
2 gegrillte Tiroler White Tiger Alpengarnelen
Camembert
Hauseingelegte Portobello Schwammerl aus Österreich
Frisch zubereitete Trüffel Mayonnaise
Knackige Blattsalate
Rispenparadeiser
Frischer Rucola
Karamellisierte Rotweinzwiebel
Knusperbun
Rosmarin Wedges
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 höherschlagen.