

HERZLICH WILLKOMMEN

im



**Gutshof zum
Schluxen**



Der "Gutshof zum Schluxen", ein Haus voller Geschichte

Der Name "Schluxen" leitet sich vom damaligen Hausnamen des Wirtes Alois Staiger ab, der da war der "Schlux". Über die Jahre war das Haus vielen Besitzerwechseln ausgesetzt und wurde immer wieder ausgebaut.

Wenn Wände erzählen könnten, dann wäre der Gutshof zum Schluxen niemals still und leise. Doch wenn man Nachts das Holz leise knarren hört, kommt es einem vor, als möchte das Haus doch die eine oder andere Geschichte erzählen. Zum Beispiel wie damals, als 1853 der Wirt Alois Steiger diese neue Wirtschaft am Fuße der damals neu erbauten Fürstenstraße errichtet hatte. Früher war die Gewerbeberechtigung noch an eine Liegenschaft gebunden. Und so kam es, dass eben diese "Gerechtigkeit zum Bier und Branntweinausschank" mit behördlicher Genehmigung von dem damals schon leer stehenden Gasthaus "Stück", das unterhalb des Burgschrofens stand, übertragen wurde.



Postkarte aus dem Jahre 1895



Gasthof-Pension Schluxen

Bezeichnung des Gasthofes durch den Namen des ersten Wirtes Schluxen.

Das bestbekannte Haus an der Fürstenstraße zu den Königsschlössern Neuschwanstein - Hohenschwangau, wiederholt von königl. Herrschaften besucht. Ruhige, windstille sonnige Lage - 60 Betten und Bad im Hause. Freiliegende Verpflegung. Beste Tiroler Weine bei zivilen Preisen. Eigens Konditorei. Hautschlachten. Eigene Landwirtschaft.

Eine Stunde vom Bahnhof Füssen im Allgäu (Hins: München - Kaufbeuren - Füssen), und 20 Minuten von der Bahnhaltstelle Ulrichshaus (Hins: Reutte - Garmisch) entfernt. Fahrgelegenheit im Hause.

Pensionspreis je nach Größe und Lage des Zimmers, mit oder ohne Balkon und Dauer des Aufenthaltes.

Das ganze Jahr geöffnet. - Vor- und Nachsaison ermäßigte Preise

BESITZER: LEONHARD MERTEL



Prospekt von 1930

Selbst die Königsfamilie ließ sich damals des Öfteren hier nieder. Königin Marie hatte im Gutshof zum Schluxen stets ihr eigenes Zimmer. Marie und Ihre Söhne, Ludwig und Otto, sind sehr oft in den Schluxen gekommen. Die Königsfamilie hatte ein sehr gutes Verhältnis zu den Wirtsleuten. Um den diesen seine Anerkennung zu zeigen, ließ Ludwig sein Pferd "Luitprand" vor dem Eingang des Schluxen malen und schenkte der Familie einen Kachelofen. Das Original des Bildes hängt im Museum der Könige in der Nymphenburg in München. Die Pinswanger Bürger ließen eine Kopie anfertigen, die heute in der Bauernstube hängt. Der Ofen bekam einen würdigen Platz in der Fürstenstube, wo er heute noch steht. Als die Wirtin schwer erkrankte, erkundigte sich König Ludwig des Öfteren nach ihr und schickte ihr Wein. Als die Wirtsleute starben, kehrte er nicht wieder in den Schluxen zurück. Nur die Königin Mutter, verweilte weiterhin im Gasthof. Seit August 2018 führen nun wir, Katharina und Markus den Gutshof zum Schluxen in seiner Tradition weiter. Und so hoffen wir, dass in den nächsten Jahren noch viele Geschichten zusammen kommen, die dieser ehrwürdige Gasthof weiteren Generationen erzählen kann



Salate

Beilagensalat „Schluxen“ Herzhafte Salatvariation	€ 4,90
Putensalat Herzhafte Salatvariation mit gebratenen Putenstreifen	€ 12,90
Bauernsalat Herzhafte Salatvariation mit Speck und Parmesan	€ 11,90
Griechischer Salat Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta Käse	€ 11,90
Rindfleischsalat Herzhafter Rindfleischsalat nach Art des Hauses	€ 10,20
Schweizer Wurstsalat Herzhafter Wurstsalat mit Käse und Zwiebelringen	€ 8,60

Suppen

Frittatensuppe	€ 4,20
Grießnockerlsuppe	€ 4,90
Leberspätzlesuppe	€ 4,90



Brätknödelsuppe	€ 5,90
Tiroler Bergkäsuppe	€ 5,90
Tomatencremesuppe	€ 5,90
Gulaschsuppe mit Brot	€ 6,50

Vorspeisen

Räucherlachs Carpaccio mit hausgemachtem Kräuterpesto und Brot	€ 9,80
Forellenfilet gebettet auf Salatbouquet geräuchertes Filet auf knackigem Salat	€ 8,90
Melone mit Rohschinken Cantaloup Melone mit herzhaftem Schinken	€ 6,90
Bruschetta pikant und fruchtig auf knusprigem Brot	€ 6,90
Waldorfsalat mit Apfel, Ananas, Mandarine und Haselnuss	€ 5,90



Vegetarisch & Fisch

Tiroler Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan	€ 10,90
Schlutzkrapfen Teigtaschen gefüllt mit Spinat-Ricotta, Graukäse und Kartoffeln, geschwenkt in brauner Butter mit buntem Salat der Saison	€ 11,90
Käsespätzle nach Tiroler Art Hausgemachte Spätzle mit dreierlei Käse und Röstzwiebeln, mit buntem Salat der Saison	€ 14,20
Zander auf Dillsauce mit Safranreis gebratenes Filet mit feiner Sauce und schmackhaftem Reis	€ 16,10
Tagliatelle mit Shrimps, Cocktailtomaten und Knoblauch feinste Bandnudeln an einer Sauce aus Tomaten und Knoblauch	€ 14,50
Tagliatelle mit Zucchini und Räucherlachs feinste Bandnudeln an einer erlesenen Sauce aus Safran	€ 14,90
Schluxen Rösti Vegetarisch Kartoffelrösti mit buntem Gemüse und Bergkäse überbacken	€ 12,60
Schluxen Rösti Tirol Kartoffelrösti mit Speck, Zwiebel und Bergkäse überbacken	€ 12,60
Schluxen Rösti Lachs Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Creme Fraiche	€ 12,90
Gemüsestrudel bunte Gemüsefüllung mit einer erlesenen Safransauce	€ 13,80



Unsere Klassiker

Schnitzel vom Schwein nach „Wiener Art“ mit Salzkartoffeln, Pommes Frites oder Kartoffelsalat	€ 14,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Salzkartoffeln, Pommes Frites oder Kartoffelsalat	€ 15,50
Grillteller „Schluxen“ saftige Stücke vom Rind, Schwein und Pute, Grillwürstchen, Mischgemüse und Pommes Frites	€ 17,90
Filetsteak vom Rind saftiges Filet mit Speckbohnen und Kartoffelkroketten	€ 25,90
Zwiebelrostbraten saftiges Stück vom Rind mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	€ 21,90
Hühnerfilet mit Reis und Rahmspinat Gebratenes Hühnerfilet mit würzigem Rahmspinat und Reis	€ 14,90
Tiroler Gröstl Bratkartoffel mit Speck, Rindfleisch, Zwiebel und Spiegelei, dazu Krautsalat	€ 10,90
Deftiges Gulasch vom Rind würzig fein vom Rind mit herzhaften Serviettenknödeln	€ 16,10

Alle Hauptspeisen gibt es auch als kleine Portion (-1,50€)



Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus (Wartezeit ca. 20 min.)	€ 13,40
Bratapfel Tarte an Zimteis	€ 6,20
Schokobanane im Glas	€ 6,20
Sachertorte im Glas	€ 6,20
Maronimousse mit eingelegter Portweinbirne	€ 6,20
Apfelstrudel mit Sahne	€ 4,20
Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 4,60
Apfelstrudel mit 1 Kugel Vanilleeis	€ 5,20
Topfenstrudel mit Sahne	€ 4,20
Topfenstrudel mit Vanillesauce	€ 4,60
Topfenstrudel mit 1 Kugel Vanilleeis	€ 5,20
Germknödel mit brauner Butter und Mohn	€ 4,30
Germknödel mit Vanillesauce	€ 4,60
Tageskuchen	€ 3,20
Tageskuchen mit Sahne	€ 3,50

Der einzige Weg eine Versuchung loszuwerden ist ihr nachzugeben



Schluxen Fondue

Fleischfondue mit Rinderbouillon oder Pflanzenöl	€ 26,90
feinste Stücke vom Rind, Schwein und Pute, als Beilage Pommes Frites oder Knoblauchbrot, verschiedene Dips	
Gemüsefondue mit Pflanzenöl	€ 22,90
bunter Gemüsemix mit schmackhaftem Bierteig, als Beilage Pommes Frites oder Knoblauchbrot, verschiedene Dips	
Käsefondue	€ 21,90
klassisches Schmelzkäsefondue mit Weißwein und Kirschwasser, Brot, Äpfeln und Weintrauben	

Kinder-Menükarte

Kleines Putenschnitzel mit Pommes Frites	€ 7,60
Fischstäbchen mit Pommes Frites	€ 8,60
Spätzle mit Soße	€ 5,20
Portion Pommes Frites	€ 4,20
Räuberteller	null komma nix
Ein leerer Teller zum "klauen" bei den Großen	



Alkoholfreie Getränke

Cola / Limo / Spezi	0,30 L	€ 2,60
Cola, Coke Zero, Orangenlimo, Zitronenlimo, Cola-Mix	0,50 L	€ 3,50
Fruchtsäfte Pur	0,30 L	€ 3,10
Apfel/Orange/Johann/Mango/Multivitamin	0,50 L	€ 4,70
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda	0,30 L	€ 2,70
Apfel/Orange/Johann/Mango/Multivitamin	0,50 L	€ 3,80
Fruchtsäfte mit Wasser	0,30 L	€ 2,50
Apfel/Orange/Johann/Mango/Multivitamin	0,50 L	€ 3,50
Holunder Schorle	0,50 L	€ 2,90
Himbeer Schorle (Schiwasser)	0,50 L	€ 2,90
Holunder mit Wasser	0,50 L	€ 2,40
Himbeer mit Wasser (Schiwasser)	0,50 L	€ 2,40
Montes Mineral belebend / still	0,33 L	€ 2,40
Montes Mineral belebend / still	0,75 L	€ 4,70
Bitter Lemon	0,20 L	€ 3,90
Tonic Water	0,20 L	€ 3,90



Biere

Schluxer Bier vom Fass genießen Sie unser eigenes, urig gebrautes Schluxer Bier	0,50 L	€ 3,60
Gösser Naturradler vom Fass	0,50 L	€ 3,50
Weizen naturtrüb vom Fass	0,30 L	€ 2,90
	0,50 L	€ 3,60
Mohren (Cola-Weizen)	0,30 L	€ 3,10
	0,50 L	€ 3,90
Ruß (Weizen mit Zitronenlimonade)	0,30 L	€ 3,10
	0,50 L	€ 3,90
Weizen dunkel	0,50 L	€ 3,60
Weizen leicht	0,50 L	€ 3,60
König Ludwig Dunkel	0,50 L	€ 3,50
Zillertaler Imperial Tyroler Zwickl	0,33 L	€ 3,30
Pils	0,33 L	€ 2,90
Lechwegbier	0,33 L	€ 2,90

Auch Wasser wird ein edler Tropfen, mischt man es mit Malz und Hopfen



Bier alkoholfrei

Stiegl alkoholfrei	0,50 L	€ 3,50
Mohren alkoholfrei	0,50 L	€ 3,90
Gösser Kracherl (Radler naturtrüb)	0,50 L	€ 3,50
Weizen alkoholfrei	0,50 L	€ 3,60

Warme Getränke

1 Tasse Espresso	€ 2,60
1 Tasse Verlängerter	€ 2,60
1 Glas Latte Macchiato	€ 3,30
1 Tasse Cappuccino	€ 2,90
Heiße Schokolade	€ 2,90
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,20
Heiße Schokolade mit Rum	€ 4,90
1 Tasse Tee (verschiedene Sorten)	€ 2,30
1 Schale Tee mit Rum	€ 3,90
1 Schale Tee mit Zitrone oder Milch	€ 2,60
Glühwein	€ 3,80
Jagertee	€ 3,90



Spirituosen

Alte Marille	2cl	€ 3,60
Alte Kirsche	2cl	€ 3,60
Alte Williams Birne	2cl	€ 3,60
Alter Bodensee Apfel	2cl	€ 3,60
Alte Haselnuss	2cl	€ 3,60
Alte Zwetschge	2cl	€ 3,60
Bauernobstler	2cl	€ 3,60
Zirbenblut	2cl	€ 3,60
Jägermeister	2cl	€ 3,40
Asbach Uralt	2cl	€ 3,40
Whisky	2cl	€ 3,80
Gin	2cl	€ 3,80
Rum	2cl	€ 3,80
Vodka	2cl	€ 3,80
Fernet Branca	2cl	€ 3,40
Campari	2cl	€ 3,40
Martini Bianco	4cl	€ 3,40

Ein Gläschen in Ehren, kann niemand verwehren



Longdrinks und Mixgetränke

Vodka Lemon	4cl	€ 6,50
Vodka Johann/Orange	4cl	€ 5,90
Gin Tonic	4cl	€ 6,50
Whisky Cola	4cl	€ 6,10
Campari Orange	4cl	€ 4,60
Campari Soda	4cl	€ 4,60
Aperol Spritz		€ 4,80
Hugo		€ 4,80
Lillet Wildberry		€ 5,20

Alkohol ist nicht die Antwort, hilft aber die Frage nicht so ernst zu nehmen



Hausweine offen

Grüner Veltliner Veritas	1/8 L	€ 2,30
	1/4 L	€ 4,60
Blaufränkisch Veritas	1/8 L	€ 2,30
	1/4 L	€ 4,60
G´Spritzer rot/weiß	1/4 L	€ 3,40

Flaschenweine

Weißweine

Grüner Veltliner Smaragd Terrassen	€ 33,80
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau trocken – mineralisch - Pfeffernote	
Riesling von den Terrassen	€ 27,40
Weingut Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal trocken – elegant - Steinfrucht	
Weißburgunder Burg Falkenstein	€ 29,20
Weingut Dürnberg, Falkenstein trocken – leicht nussig	
Gelber Muskateller	€ 26,60
Erzherzog Johann Weine, Ehrenhausen, Südsteiermark trocken – Aromen nach Holunderblüte und Stachelbeere	



Rose & Süßweine

Rosé	€ 27,10
Weingut Leitner, Gols, Neusiedlersee fruchtig nach Erdbeere – trocken - finessenreich	
Riesling Auslese	€ 38,20
Weingut Leitner, Gols, Neusiedlersee Süße traubige Note, mineralisch fein und lang	

Rotweine

Zweigelt Heideboden	€ 27,30
Weingut Leitner, Gols, Neusiedlersee trocken – leichte Sauerkirscharomen	
Kalterer See Leuchtenburg	€ 28,20
Kellerei E+N, Kaltern, Südtirol trocken – ausgeprägte Kirschfrucht	
St. Laurent	€ 34,90
Weingut Juris, Gols, Neusiedlersee trocken – fruchtig nach dunklen Beeren – abgerundete Tannine	
Pinot Noir	€ 28,20
Weingut Auer, Tattendorf, Thermenregion trocken – typische Waldfruchtaromen	



Cuvée

Oida Schwoaza 2011

€ 49,90

Weingut Netzl, Göttlesbrunn, Carnuntum
Zweigelt-Blaufränkisch-Merlot
Kräftige Beerenfrucht, Kaffee- und Schokoladenote

Lieber Gast,

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren**

Servicemitarbeitern

