



Unsere Vorspeisenklassiker

Beef Tartare „Gösser Bräu“ <u>A,F,G,M,O</u> <i>fein gehacktes Rindsfilet, würzig-pikant abgeschmeckt, mit Butter und Toast</i>	
als Vorspeise (ca. 100 Gramm)	13 ⁵⁰
als Hauptgericht (ca. 200 Gramm)	19 ⁹⁰
Knusprige Wiener Fleischknöderl <i>auf Gabelkraut und Bratensaft' l</i> <u>A,C,L,M,O</u>	
als Vorspeise (3 Stück)	6 ⁹⁰
als Hauptgericht (5 Stück)	9 ⁵⁰
Matjesfilet <u>C,D,G,M,O</u>	9 ⁸⁰
<i>mit Dillrahm, Apfelspalten und Salzerdäpfel auf Vogersalat</i>	
Pikante Blunz'nröllchen <u>A,C,G,M,O</u>	8 ⁵⁰
<i>mit frischem Kren auf Rotkrautsalat</i>	
Bayrische Weißwurst <u>A,G,L,M,O</u>	7 ²⁰
<i>mit original Hausmachersenf und frischem Laugenbrezlerl</i>	
Hausgemachte Erdäpfelchips <u>C,G,M,O</u>	3 ⁹⁰
<i>mit Knoblauchdip</i>	





Aus Oma`s Suppentopf, wärmstens empfohlen

- Kräftige Rindsuppe** A,C,G,L,O 3⁸⁰
mit hausgemachten Frittaten oder Fleischstrudel
- Alt Wiener Suppentopf** A,C,G,L,O 5⁹⁰
mit Frittaten, Fleischstrudel, Gemüse, Rindfleisch und frischem Schnittlauch
- Kürbiscremesuppe** A,G,H,L,O 4⁹⁰
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Unsere Salate: knackig, frisch und g'sund

- „Steirischer Backhendlsalat“** A,C,H,M,L,O 10⁴⁰
gebackene Hendlbruststreifen auf Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
- Thunfischsalat** C,D,G,M,O 9⁸⁰
Salatteller mit Thunfisch, Ei, Oliven, Tomaten, rotem Zwiebel und American Dressing
- „Braumeistersalat“** G,M,O 11⁹⁰
scharf in Chillisauce marinierte Schweinsfiletspitzen mit sonnengetrockneten Tomaten, Kirschparadeisern und Parmesanhobel auf Blattsalat





Typische Wiener Bier- und Wirtshaus-Küche

Specklinsen <u>A,C,G,L,O,(H,N)</u> <i>mit Serviettenknödel und gebratenen Speckstreifen</i>	8 ⁹⁰
Wiener Schinkenfleckerl <u>A,C,G,L,M,O</u> <i>mit echtem Beinschinken, frischen Kräutern und Blattsalat</i>	9 ⁹⁰
Wiener Tafelspitz <u>A,C,G,L,M,O</u> <i>mit Bouillongemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelschmarr'n</i>	15 ⁹⁰
Gösser's Bierbraten <u>A,C,G,L,M,O,(H,N)</u> <i>vom Schweinsschopf mit Gabelkraut und Serviettenknödel</i>	11 ⁹⁰
Stroganoff vom Schweinsfilet <u>A,C,G,L,M,O</u> <i>mit grünem Pfeffer, Champignons und Gurkerljulienne, dazu gibt's Erdäpfelkroketten</i>	13 ⁹⁰
Wiener Rindsgulasch <u>A,C,G,L,O</u> <i>mit Butternockerl</i>	10 ⁹⁰
Zwiebelrostbraten <u>A,L,M,O</u> <i>klassisch vom Rostbraten geschnitten, zartrosa gebraten, mit knusprigem Röstzwiebel, Braterdäpfel und Fächergurkerl</i>	15 ⁹⁰
„Jägerpfand'l“ <u>A,C,G,L,O</u> <i>gebratene Schweinsmedaillons mit Pilzsauce, Speck und frischen Kräutern auf Butternockerl, im Pfand'l serviert</i>	14 ⁵⁰
Saftiges Rib Eye Steak (ca. 300 gr.) <u>A,G,L,M,O</u> <i>mit Erdäpfel-Gemüsegröst'l und Kräuterbutter</i>	22 ⁹⁰





Immer frisch - Vegetarisch

Original Pinzgauer Käsnockerl A,C,G,L,M,O 10⁹⁰
mit Zwiebel, Bergkäse, frischen Kräutern, knusprigem Röstzwiebel und Blattsalat

Rote Rüben Risotto A,C,G,L,O 9⁹⁰
mit frischem Parmesan und kaltgepresstem Olivenöl

Oma's Krautfleckerl A,C,G,M,O 8⁹⁰
mit Rahmtupfen und grünem Salat

Gebackener Emmentaler A,C,G,M,O 10⁹⁰
mit Sauce Tartare und Preiselbeeren

Innereien

Wiener Kalbsrahmbeuscherl A,C,G,L,M,O 12⁹⁰
mit Serviettenknödel

Für unsere kleinen Gäste

Gebackenes Schnitzerl vom Schwein oder Huhn A,C,G,O,(N) 6⁹⁰
mit Pommes frites

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Reis G,L 6⁹⁰

Frankfurter mit Pommes Frites A,O,(N) 5⁹⁰





Wiener Gebackenes in bester Tradition

Wiener Schnitzel <u>A,C,G</u> <i>aus der Kalbsschale geschnitten, dazu gibt's Petersilerdäpfel</i>	16⁹⁰
„Wiener Backfleisch“ <u>A,C,G,L,M,O</u> <i>vom Rostbraten geschnitten, mit Senf und Kren mariniert und goldgelb gebacken, dazu servieren wir Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	15⁹⁰
Cordon Bleu vom Schwein <u>A,C,G,L,O</u> <i>gefüllt mit Beinschinken und Edamer, dazu gibt's Pommes Frites</i>	13⁵⁰
Gebackenes Schollenfilet <u>A,C,D,G,L,M,O</u> <i>mit Mayonnaisesalat</i>	12⁹⁰

Beilagen & Gebäck

Beilagensalate <u>G,L,M,O</u>	3⁵⁰
diverse Beilagen (Reis <u>G</u> , Nockerl <u>A,C,G</u> , Serviettenknödel <u>A,C,G</u> , Petersil <u>G</u> - oder Braterdäpfel)	2⁹⁰
Pommes Frites oder Potato Wedges	3⁵⁰
Saucen & Co (Ketchup <u>O</u> , Mayonnaise <u>C,M,G,O</u> , Senf <u>M</u> , Butter <u>G</u> , div. Saucen <u>C,G,F,H,N,M,O</u>)	0⁹⁰
Portion Toastbrot <u>A,O</u>	0⁸⁰
Semmel <u>A</u> , Salztangerl <u>A</u> oder Weckerl <u>A,H,N</u>	1³⁰
Laugenbrezel <u>A,O</u>	1⁹⁰
Riesenz'n <u>A,O</u> (wird frisch aufgebacken, wir bitten um etwas Geduld)	3⁹⁰





Was Süßes zum Abschluss...??

Luftiger Kaiserschmarr'n <small>A,C,G,O</small> <i>mit hausgemachtem Zwetschkenröster</i>	7 ²⁰
Hausgemachter „Moor“ im Hemd <small>A,C,G,H</small> <i>mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers</i>	5 ⁹⁰
Frische Palatschinken <small>A,C,G,O</small> (2 Stück) <i>mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade</i>	4 ⁹⁰
Maroni-Palatschinken <small>A,C,G,H,O</small> <i>mit Schokosauce, Waldbeerragout und Schlagobers</i>	6 ⁹⁰

Das Gösser Bräu Team wünscht Ihnen Guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns!!
Schön, dass SIE bei uns zu Gast sind!!

Sie wollen Feiern??

Gerne übernehmen wir die Organisation für Ihr persönliches Fest, egal, ob bei uns im Lokal oder bei als Catering bei Ihnen zu Haus...

Noch eine Bitte:

Sollten Sie, aus welchem Grund auch immer, mit unserer Leistung nicht zufrieden sein, teilen Sie dies bitte gleich Ihrem Kellner oder Kellnerin mit, wir werden uns sofort um Ihr Anliegen bemühen!!

Ihre Gastgeber Gerald Schedl & Christian Tischler





Jeden Tag ein anderes Highlight:

Montag:

„Backhend’ltag“

½ Wiener Backhendl mit Erbsenreis
um 9⁹⁰

Dienstag:

Ofenfrischer Kümmelbraten

mit Serviettenknödel und Krautsalat

um 9⁹⁰

Mittwoch:

„ Snacks im Körberl “

verschiedene Finger-Food Varianten
im Körberl serviert...

Donnerstag:

„ Burger-Tag “

mit unseren hauseigenen
Burgerkreationen

Freitag und Samstag:

frisch gebratene Spareribs

mit Braterdäpfel und Dipsaucen

um 13,90

jeden Sonntag:

ofenfrischer

Sonntagsbraten!!





Weil wir auf Bierkultur besonderen Wert legen, steht das Bier bei uns an erster Stelle!

Frisch gezapft vom Fass ^A

Gösser Spezial	Seidl 3¹⁰	Krügerl 4⁰⁰
Leopold Figl wusste, warum er zur Unterzeichnung des österreichischen Staatsvertrages das Spezialbier von Gösser servieren ließ...		
Gösser Braufrisch	Seidl 3⁰⁰	Krügerl 3⁹⁰
Genießen Sie Ihr Glas Gösser wie unser Braumeister, frisch gezapft aus dem Biertank. Nicht umsonst Österreichs bestes Märzenbier.		
Gösser Stiftsbräu	Seidl 3²⁰	Krügerl 4¹⁰
Dunkles Bier benannt nach dem ältesten Kloster der Steiermark, der Geburtsstätte von Österreichs bestem Bier.		
Gösser Schnitt	Seidl 3²⁰	Krügerl 4¹⁰
Dunkles Gösser Stiftsbräu gemischt mit Österreichs bestem Märzenbier.		
Gösser Zwickl	Seidl 3²⁰	Krügerl 4¹⁰
Eigentlich ein Probebier für den Braumeister, doch diente es schon in früheren Jahren den Brauburschen als Durstlöscher.		
Gösser Naturradler	Seidl 3⁰⁰	Krügerl 3⁹⁰
Der erste Naturtrübe Wiesenkräuterradler ist dank seines niedrigen Alkoholgehaltes der ideale Durstlöscher!!		
Starobrno	Seidl 3³⁰	Krügerl 4²⁰
Ein typisches tschechisches Bier mit einer reichen Geschichte.		
Weihenstephaner	Seidl 3⁵⁰	Krügerl 4⁴⁰
Wahrscheinlich das beste Weißbier aus der ältesten Brauerei der Welt.		
Gösser Dunkles Zwickl	Seidl 3³⁰	Krügerl 4²⁰
Ein harmonisches Geschmackserlebnis aus vier verschiedenen Malzsorten. Für Kenner nach alter Rezeptur		
„Leitung 9“	Seidl 3³⁰	Krügerl 4²⁰
(immer wieder wechselnde Bierspezialität, saisonabhängig)		

Gerne servieren wir unsere Bierspezialitäten auch als Schluckerl (1/8 l) um 2¹⁰ sowie als Pfiff (0,2 l) um 2⁶⁰

...oder aus der Flasche ^A

Gösser Märzen		0,5 l	3⁶⁰
Gösser Kracherl	0,33 l	2⁷⁰	
Gösser Naturradler Zitrone	0,33 l	2⁷⁰	3⁶⁰
Desperados, Heineken	0,33 l	3⁹⁰	
Edelweiss Weißbier	Dunkel, Alkoholfrei, Naturtrüb		0,5 l
Gösser Naturgold Alkoholfrei		0,5 l	3⁶⁰





Alkoholfrei

Steirische Fruchtsäfte direkt vom Obsthof Wilhelm aus Puch/Weiz

Marille, Apfel-Aronia oder Johannisbeere	0,2l	3 ²⁰
Fruchtsaft gespritzt <i>mit Soda</i>	0,3l	3 ⁷⁰
	0,5l	4 ⁴⁰
Fruchtsaft Still (<i>mit Leitungswasser</i>)	0,3l	3 ³⁰
	0,5l	3 ⁸⁰
Apfel naturtrüb	0,25l	3 ⁰⁰
Apfel naturtrüb gespritzt <i>mit Soda</i>	0,25l	2 ⁵⁰
	0,5l	4 ²⁰
Apfelsaft still (<i>mit Leitungswasser</i>)	0,25l	2 ²⁰
	0,5l	3 ⁶⁰
Roter Traubensaft vom Weingut Hareter	0,25l	3 ⁰⁰
Traubensaft gespritzt <i>mit Soda</i>	0,25l	2 ⁵⁰
	0,5l	4 ²⁰
Traubensaft still (<i>mit Leitungswasser</i>)	0,25l	2 ²⁰
	0,5l	3 ⁶⁰
Pago Orangensaft	0,25l	3 ⁰⁰
Pago Orangensaft gespritzt <i>mit Soda</i>	0,25l	2 ⁵⁰
	0,5l	4 ²⁰
Pago Orangensaft Still <i>mit Leitungswasser</i>	0,25l	2 ²⁰
	0,5l	3 ⁶⁰
Wiener Wasser (Leitungswasser als Alleingetränk!)	0,25l	0 ⁵⁰
	0,5l	0 ⁹⁰
Soda	0,25l	1 ⁷⁰
	0,5l	3 ⁰⁰
Gasteiner Mineralwasser prickelnd, mild oder still	Fl.0,33l	2 ⁶⁰
	Fl.0,75l	5 ²⁰
Coca Cola, Coca Cola Zero, Almdudler	Fl.0,33l	3 ²⁰
Schartner Zitron, Orange oder Himbeer	Fl.0,5l	3 ⁸⁰
Lipton Eistee Zitrone oder Pfirsich	Fl.0,33l	3 ²⁰
Tonic, Ginger Ale oder Bitter Lemon	Dose/Fl. 0,2l	3 ²⁰
Red Bull	Dose 0,25l	4 ²⁰

Jugendgetränke

Himbeer- oder Holunderwasser	0,25l	1 ⁶⁰
	0,5l	3 ⁰⁰
Soda Himbeer oder Holunder	0,25l	2 ¹⁰
	0,5l	3 ⁷⁰
Soda Zitrone	0,25l	2 ¹⁰
	0,5l	3 ⁷⁰





Bouteillenweine ° ...auch glasweise ausgeschenkt

	1/8l	Fl. 0,75l
Wiener Gemischter Satz 2017	3 ⁷⁰	22 ⁰⁰
Wg. Edlmoser, Mauer, Wien, 12,5%		
Helles Gelbgrün, ein Hauch von frischer Birne, Nuancen von Melone, mit frischer Kräuternote unterlegt. Ausgewogene, feine weiße Frucht, eine lebendige Struktur, zitroniger Nachhall und ein mineralischer Abgang zeichnen diesen klassisch ausgebauten Wiener Gemischten Satz aus.		
Grüner Veltliner „Vom Löss“ 2017	3 ⁵⁰	21 ⁰⁰
Wg. Schloss Gobelburg, Langenlois, 12,5%		
Helles Gelbgrün, sortentypisch pfeffrige Würze und Vielschichtigkeit im Verlauf mit einem fruchtigen Abgang, sehr harmonisch		
Riesling „Auflangen“ 2017	3 ⁵⁰	21 ⁰⁰
Wg. Wenzl, Matzen, Weinviertel, 12,0%		
Helles gelbgrün, saubere Nase mit klarer Steinobstfrucht und leicht floraler Note, am Gaumen Marille, Pfirsich und exotische Früchte, trinkfreudig mit schönem Abgang		
Gelber Muskateller 2017	3 ⁹⁰	23 ⁰⁰
Wg. Bauer, Gamlitz, Südsteiermark, 12,0%		
Helles, strahlendes Grüngelb, feine Frucht in der Nase, hält am Gaumen, was er im Duft verspricht, tolle Balance und Länge, guter Trinkfluss, sehr animierend...		
Zweigelt „Classic“ 2015	3 ⁵⁰	21 ⁰⁰
Wg. Prickler, Lutzmannsburg, Mittelburgenland, 13,0%		
Fruchtiges Aroma mit dezenten Anklängen von Himbeeren, samtiger, gehaltvoller Körper mit einer harmonischen Säure und einem würzigen Abgang		
Blafränkisch „Classic“ 2016	3 ⁵⁰	21 ⁰⁰
Wg. Josef Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland, 13,5%		
Strahlendes Rubinrot, sehr typischer mittelburgenländischer Blafränkisch, harmonisch und lang im Abgang, fruchtig und ausgewogen		
Merlot 2015	3 ⁹⁰	23 ⁰⁰
Wg. Wendelin, Gols, Neusiedlersee, 13,5%		
Klassisch ausgebauter Merlot, klare Sortentypizität in der Nase nach roten Früchten und etwas Tabak und Leder, am Gaumen elegant mit gut eingebundener, nicht aufdringlicher Säure, weiches und geschmeidiges Tannin in fruchtig-langem Abgang		
„Grand Cuvee“ 2015 (ZW, BF, StL)	4 ²⁰	25 ⁰⁰
Wg. Sepp Moser, Gols, Neusiedlersee/Hügelland, 13,0%		
Extraktreicher, vollmundiger Rotwein, intensive Aromen von reifen Kirschen und Weichsel mit einem dezenten Holzton unterlegt. Eine ausdrucksstarke Cuvee mit einem langen, kräftigen Abgang		

Mehr ausgewählte österreichische Bouteillenweine finden Sie auf unserer Weinliste!!

Offene Weine °

Hauswein Weiß	0,125l	2 ³⁰
Hauswein Rot	0,125l	2 ³⁰
Spritzer weiß oder rot	0,25l	2 ⁸⁰
Kaiserspritzer mit Holundersaft	0,25l	3 ¹⁰
Almdudler weiß oder rot	0,25l	3 ³⁰
Cola weiß oder rot	0,25l	3 ³⁰
Aperolspritzer	0,25l	4 ²⁰
3er Mischung mit Almdudler und Soda	0,25l	3 ¹⁰





Original Wiener Kaffee^G, heiße Schoko^{N, G, E} und Tee

Kl. Mocca oder kl. Brauner	2 ³⁰
Gr. Mocca oder gr. Brauner	3 ⁷⁰
Melange oder Verlängerter	2 ⁸⁰
Cappuccino mit Milchschaum	2 ⁹⁰
mit Schlagobers	3 ⁴⁰
Caffe Latte	3 ⁸⁰
Irish Coffee <i>kl. Mocca mit Irish Whiskey und Obers</i>	4 ⁹⁰
Rüdesheimer <i>kl. Mocca mit Asbach Uralt und Obers</i>	4 ⁹⁰
Caffe Corretto <i>kl. Mocca mit Grappa</i>	4 ⁹⁰
Cocaya Dunkel <i>feinste dunkle Trinkschokolade</i>	3 ⁶⁰
Cocaya Weiss <i>weiße Trinkschokolade – eine absolute Spezialität!!</i>	3 ⁶⁰

Wir führen ausschließlich Tee der bekannten Teemanufaktur Teekanne. Unsere Teespezialitäten werden in klassischer Teekanne serviert, damit Sie sich Ihre Tasse Tee nach Ihrem Wunsch ziehen lassen können. Das aktuelle Teeangebot erfragen Sie bitte bei Ihrem Kellner!!

1 Kanne Tee	3 ²⁰
Honig	0 ⁴⁰
Zitrone	0 ⁴⁰
Rum, Weinbrand oder Obstler dazu	1 ⁴⁰

Schaumweine, Sekt, Champagner^O

Piccolo	Fl. 0,2l	6 ⁸⁰
Prosecco	Fl. 0,7l	22 ⁰⁰
Hochriegl Sekt trocken oder halbsüß	Fl. 0,7l	25 ⁰⁰
Schlumberger Sparkling	Fl. 0,7l	34 ⁰⁰
Piper-Heidsieck Champagne Brut	Fl. 0,7l	69 ⁰⁰
Louis Roederer Champagne Brut	Fl. 0,7l	85 ⁰⁰

Cocktails

Gösser Sunrise (unser Hauscocktail mit Gösser Zwickl)	6 ²⁰
Amaretto oder Whiskey Sour	6 ²⁰
Caipirinha oder Caipiroska	6 ⁵⁰
Cuba Libre	5 ⁹⁰
Long Island Ice Tea	8 ⁰⁰





Spirituosen und Longdrinks

Obstbrände und –destillate 2cl

Freihof Feinbrand „Alt Lustenau“

Williams, Marille, Kirsche, Haselnuss, Himbeere, Obstler, Vogelbeere 2⁹⁰

Gebhard Hämmerle Edelbrände „Vom ganz Guten“ aus Lustenau

Marille, Himbeer, Williams, Grafensteiner Apfel, Kirsche, Kriecherl 5⁴⁰

Vogelbeer, Enzian 6⁵⁰

„Gölles Edelbrände“ aus Riegersburg

Alter Apfel oder Alte Zwetschke 4⁹⁰

Liköre 2cl

Zirberl oder Willi mit Honig 2⁸⁰

Bitters 2cl

Underberg, Fernet Branca 2⁹⁰

Averna 2⁹⁰

mit Eis und Zitrone 3²⁰

Gurktaler Kräuterbitter 2⁵⁰

Jägermeister 0,02 l Fl. 2⁹⁰

Vodka 2cl

Stolichnaya, Moskovskaya 2⁸⁰

0,35l Fl. inkl. 0,25 l Beigetränk 39⁰⁰

0,7l Fl. inkl. 0,5l Beigetränk 69⁰⁰

Whiskey 2cl

Evan Williams Bourbon 2⁸⁰

Jim Beam 2⁸⁰

0,35l Fl. inkl. 0,25 l Beigetränk 39⁰⁰

0,7l Fl. inkl. 0,5l Beigetränk 69⁰⁰

Jack Daniel´s 3⁴⁰

0,7l Fl. inkl. 0,5l Beigetränk 79⁰⁰

Jameson, Tullamore Dew 3⁷⁰

Jameson Single Barrel 4⁵⁰

Div. Single Malts ab 4⁵⁰

Weinbrand, Cognac, Armagnac 2cl

Bouchet 2⁷⁰

Asbach Uralt 2⁹⁰

Remy Martin oder Cles des Duces 4²⁰

Grappa 2cl

Cellini Cru 3²⁰

Cellini Oro (3 Monate im Eichenfass) 3⁷⁰

Cellini Amarone Invecchiata
(12 Monate im Barriquefass) 4²⁰

Rum 2cl

Inländer Rum 2¹⁰

Brugal White oder Anejo 2⁹⁰

Havanna Club 3y 2⁹⁰

Bacardi 2⁹⁰

0,35l Fl. inkl. 0,25l Beigetränk 39⁰⁰

0,7l Fl. inkl. 0,5l Beigetränk 69⁰⁰

Captain Morgan´s Spiced 2⁸⁰

Gin 2cl

Beefeater´s 2⁹⁰

Gordon´s Dry 2⁹⁰

Tequila 2cl

Jose Cuervo mit Orange oder
mit Zitrone und Salz 2⁹⁰

Long Drinks mit 2cl Spirit

Vodka oder Gin
Tonic, Orange, Bitter Lemon, Cola 3⁵⁰

Vodka Red Bull 3⁹⁰

Bacardi od. Captain Morgan Cola 3⁵⁰

Havanna oder Bourbon Cola 3⁵⁰

Jack Daniel´s Cola 3⁹⁰

Malibu Orange 3⁵⁰





Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben