



Grüß´Gott, lieber Gast,

wir begrüßen Sie herzlich und wünschen Ihnen fröhliche und gemütliche Stunden im einzigartigen Ambiente der Gösler Bierklinik.

Genießen Sie feinste Wiener Schmankerl und köstliche Kreationen unseres Küchenchefs.

Und weil wir auf erstklassig gepflegte Bierkultur besonderen Wert legen - steht hier das Bier an erster Stelle. Prost und zum Wohlsein!

Biere, frisch gezapft

Gösler Spezial (A) in der Augenkanne	0,3l	€ 3,20	0,5l	€ 4,30
Gösler Stiftsbräu dunkel (A) in der Augenkanne	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,40
Gemischtes hell/dunkel (A) in der Augenkanne	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,40
Gösler Zwickl (A) naturtrüb	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,40
Reininghaus Pils (A) in der Pilstulpe	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,40
Schladminger Märzen (A)	0,3l	€ 3,20	0,5l	€ 4,30
Altbrünner Gold; Starobrno (A)	0,3l	€ 3,20	0,5l	€ 4,30
Gösler NaturRadler (A) Gösler+reiner Zitronensaft	0,3l	€ 2,60	0,5l	€ 3,80
„Pfiff mit Schuss“ (A) (Holunder)	0,2l	€ 2,90		

Flaschenbiere

Edelweiss Weizenbier - hefetrüb oder dunkel	0,5l	€ 4,40
Gösler Märzen	0,5l	€ 3,80
Wieselburger Stammbräu exklusiv und in der Bierflasche wie damals	0,5l	€ 4,70
Heineken Lager	0,33l	€ 3,90
Gösler NaturGold alkoholfrei	0,5l	€ 3,60
Gösler Kracherl alkoholfrei	0,33l	€ 3,60
Strongbow Apple Gold	0,33l	€ 4,40

Allergene Kennzeichenbeschreibung siehe letzte Seite

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden



Vorspeisen

Beef Tatare (150g) (O,L,M,A,G) klassisches Beef Tatare, serviert mit Toast & Butter	€ 17,40
Tafelspitzsulz (O,L,F,H) mit Kürbiskernöl und Salatbouquet	€ 9,20
Caprese (G,O,H) Tomaten & Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto	€ 9,90
Saure Wurst (O,L) Wurst mit Essig und Öl, serviert mit roten Zwiebelringen	€ 7,90

Köstliche Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe (L,O,A)	€ 5,20
Kräftige Rindsuppe (L) mit Leberknödel (A,C,L), Frittaten (A,C,G,L) oder Grießnockerl (A,G,C,L)	€ 3,80

Vegetarische Schmankerln

Krautfleckerl (A,C,G,O) mit Blattsalat	€ 9,90
Zucchini Cordon Bleu (A,C,G) (A,C,G) mit Paradeisern und Mozzarella gefüllt	€ 9,90
Kas'nocken (A,C,G,L) mit Tiroler Bergkäse und Röstzwiebel	€ 9,80
Eiernockerl (C,A,O,G) mit grünem Salat	€ 9,70

Salate

Marktfrische gemischte Salate (L,O,M) Beilage € 4,30 Hauptspeise € 7,90	
Erdäpfelsalat (L,M), Krautsalat, Tomatensalat(O), Gurkensalat(O), Blattsalat (O)	
Kartoffel-Mayonnaisesalat (M,L,O)	€ 4,90

Allergene Kennzeichenbeschreibung siehe letzte Seite

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden



Wiener Küche

Wiener Schnitzel vom Kalb (A,C, G, L, O, M) serviert mit Erdäpfelsalat	€ 21,90
Wiener Tafelspitz (L, A, G, O) mit Cremespinat, Rösti und Apfelkren	€ 21,90
Fiakergulasch (A,L,O, M) mit Spiegelei, Würstel, Gurkerl und Salzerdäpfeln	€ 14,30
Bauernschmaus (M, L, O, A, C, G) Schweinsbraten, Geselchtes, Würstel, Speckscheibe, Sauerkraut, Semmelknödel und Erdäpfel	€ 14,80
Gulasch (A,L,O) mit Salzerdäpfeln	klein € 7,90 groß € 11,80
Blunz´ngröstl (A, O) mit Sauerkraut und Kren	klein € 7,50 groß € 9,90
Kalbsbeuschel (A,C, G,L,M,O,D) mit Semmelknödel und Gulaschsaft	klein € 8,90 groß € 13,90
Würstel Variation (M, O) mit Sauerkraut und Braterdäpfel	€ 14,30
Gebackene Schweinsleber (A,C,G), serviert mit Erdäpfelsalat	€ 10,90
Geröstete Schweinsleber (A,L,O), mit Reis	€ 10,90
Gebratene oder gebackene (A,C,G, O) Hühnerbrust auf buntem Blattsalat mit Joghurtdressing	€ 14,20
Cordon Bleu „Bauern Art“ (A,C, G, O), Schweinsschnitzel gefüllt mit Rauchspeck Zwiebel, Champignons und Bergkäse, dazu Pommes frites	€ 14,90
Spanferkelstelze (F,O) mit Chorizo-Grammelkraut und Semmelknödel	€ 17,20
Gegrilltes Lachsfilet (A, D, G, M) mit Blattspinat, Petersilkkartoffeln und Kräuterbutter	€ 20,90

Allergene Kennzeichenbeschreibung siehe letzte Seite

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden



Vom Grill

Pfeffersteak (A,G,L)	€ 25,90
Filetsteak mit Pfeffersauce, Speckfisolen und Pommes frites	
Filetsteak "Gärtnerin" (C,G)	€ 25,90
mit englischem Gemüse, Pommes frites und Spiegelei	
Spareribs (L,M,O)	€ 15,90
mit fein gewürzten Maiskörnern, Pommes frites, Speckfisolen & hausgemachter mexikanischer Sauce	

Schmankerl Hits for Kids

Minidrachenwiener (A,C,G)	€ 7,90
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	
Asterix Platte (G)	€ 7,90
Naturschnitzel vom Huhn mit Reis	
Schokopala & Co	€ 4,90
Schokopalatschinke (A,C,F,G)	

Dessert und Käse

Palatschinken mit Marillenmarmelade (A,C,G,O)	€ 4,20
Wiener Apfelstrudel (A,C,G,O)	€ 3,80
Böhmische Palatschinke (A,C,G)	€ 5,20
mit Powidl gefüllt und Rahmgmachtl	
Kaiserschmarr'n (A,C,G,O)	€ 8,80
mit Zwetschkenröster	
Mohr im Hemd (A,C,G,H)	€ 5,90
mit warmer Schokoladensauce und Schlagobers	
Käseteller (G,H,O)	klein € 6,50 groß € 9,00
Diverse Gebäcksorten (A)	€ 1,50 Bierbrez'n klein (A) € 1,50

Allergene Kennzeichenbeschreibung siehe letzte Seite

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden



Heiße Getränke

Kleiner Espresso	€ 3,00	Großer Espresso	€ 4,70
Kleiner Brauner (G)	€ 3,00	Großer Brauner (G)	€ 4,70
Wiener Melange (G)			€ 3,90
Cappuccino mit Schlagobers (G)			€ 4,50
Tee im Baumwollsäckchen, serviert mit Zitrone oder Milch Schwarztee, Pfefferminze, Hagebutte, Kamille, Früchte			€ 2,70
Kaffee „Bierklinik“ (G) Cappuccino mit Haselnusslikör			€ 5,90
Kaffee „Steindl“ (G) großer Mocca mit Bierbrand und Schlagobers			€ 7,70
Irish Coffee (G) großer Mocca mit Irisch Whisky und Schlagobers (G)			€ 7,50

Spirituosen

Campari Orange	1/16l	€ 4,50	Martini dry oder bianco	1/16l	€ 3,80
Campari Soda	1/16l	€ 3,70	Haselnusslikör	2 cl	€ 4,00
Freihof Williams	2cl	€ 3,80	Fernet Branca	2 cl	€ 4,00
Freihof Marille	2cl	€ 3,80	Tequila	2 cl	€ 3,80
Freihof Obstler	2 cl	€ 3,80	Whisky (Scotch, Bourbon)	2 cl	€ 5,00
Hauser Zirberl	2 cl	€ 4,00	Absolut od. Stoli	2cl	€ 4,00
Freihof Haselnuss	2 cl	€ 4,00	Cognac, Hennessy V.S.O.P	2 cl	€ 5,80
Freihof Willi-Birne	2 cl	€ 4,30	Calvados	2 cl	€ 5,30
Hämmerle Marille	2 cl	€ 5,80	Underberg od. Rossbacher	2 cl	€ 4,00
Hämmerle Williams	2 cl	€ 5,80	Hämmerle Bierbrand	2 cl	€ 9,80
Jägermeister	2 cl	€ 4,00			

Allergene Kennzeichenbeschreibung siehe letzte Seite

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	Glas 0,25l	€ 2,90
Cola light	Flasche 0,35l	€ 3,50
Almdudler	Glas 0,25l	€ 2,90
Apfelsaft	Glas 0,25l	€ 3,20
Apfelsaft mit Soda	Glas 0,25l	€ 2,70
Apfelsaft mit Hochquellwasser	Glas 0,25l	€ 2,00
Orangensaft	Glas 0,25l	€ 3,50
Tonic Water oder Bitter Lemon	Flasche 0,2l	€ 3,60
“Schartner” Orange*, Zitrone*, Himbeere*	Flasche 0,5l	€ 3,70
“Pago” Johannisbeere oder Marille	Flasche 0,2l	€ 3,60
Soda	Glas 0,25l	€ 2,20
Soda Zitron	Glas 0,25l	€ 2,40
“Römerquelle” Prickelndes Mineral	Flasche 0,33l	€ 2,70
“ Römerquelle ” Prickelndes Mineral	Flasche 0,75l	€ 6,50
„Römerquelle“ Stilles Mineral	Flasche 0,33l	€ 2,70
„Römerquelle“ Stilles Mineral	Flasche 0,75l	€ 6,50
Soda Holunder	Glas 0,25l	€ 2,80
Wiener Hochquellwasser	Glas 0,25l € 0,80 Glas 0,5l € 1,50	

*Jugendgetränk

Wein, Glasweise ^(O)

Grüner Veltliner Green! PEPP 2015 Gruber Röschitz	1/8l	€ 2,40
Wiener Gemischter Satz 2015 Stift Klosterneuburg	1/8l	€ 3,30
Gelber Muskateller 2015 Strauss	1/8l	€ 3,60
Rosé Michael Auer	1/8l	€ 2,90
Zweigelt Klassik 2015 Artner	1/8l	€ 3,20
Wiener Triologie 2012 Wieninger	1/8l	€ 4,90
Roter oder weißer Spritzer	1/4l	€ 3,00
Dessertwein	1/16l	€ 3,70

Allergene Kennzeichenbeschreibung siehe letzte Seite

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden



Prickelnde Getränke

Schilcher Frizzante	Glas 0,1l	€ 3,70
Prosecco Baby	Flasche 0,2l	€ 8,00
Schlumberger Baby	Flasche 0,2l	€ 14,00
Schlumberger	Flasche 0,75l	€ 30,00

Flaschenweine⁰, weiß

0,75l

Sauvignon Blanc »Gross Jakobi« 2015

€ 26,90

Der alte Bauernkalender ziert das Etikett dieses typischen steirischen Sauvignon-Typs. Knackig und ultra-trocken, zeigt er Brennessel- und Zitronenthymian-Noten, die auf eine pfeffrige grüne Frucht (Granny Smith-Apfel) aufbauen.

Pinot Blanc »Seeberg« Prieler 2015

€ 30,90

Burgundisches aus dem Burgenland: Fisch und Geflügel passen gut zu diesem Wein von den Hügeln über dem Neusiedler See. Seine leicht salzige Note verdankt sich diesem „Nachbarn“; sie kommt zu einem erfrischenden Grundgerüst dazu, das aromatisch an Nüsse, Heublumen, Grapefruit und reife Melone erinnert.

Riesling »Hackenberg« Kroiss 2015

€ 26,90

Mitten im noblen 19. Bezirk hält Roland Kroiss die Hauer-Tradition aufrecht. Sein Riesling vom Hackenberg ist von einer fast unglaublichen Intensität der sortentypischen Pfirsichnote geprägt. Zu dieser saftigen Frucht kommen noch die Säure und sein elegantes Finish.

Grüner Veltliner Smaragd »Kirnberg« Frischengruber 2015

€ 38,70

Reife Duftnoten eines perfekten Jahrgangs: Dieser Smaragd vom „anderen“ Ufer der Wachau bringt neben der reifen Frucht - vor allem Steinobst wie Nektarine - auch eine zugänglich-frische Note mit. Vollmundig und anspruchsvoll ist dieser Veltliner von Georg Frischengruber.

Allergene Kennzeichenbeschreibung siehe letzte Seite

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden



Flaschenweine⁰, rot 0,75l

Blaufränkisch »Neusiedlersee« Feiler-Artinger Umriss bio 2013 € 33,80

Der junge Kurt Feiler war einer der ersten großen Weinbauern, der sich der Bio-Produktion verschrieben hat. Sein Blaufränkisch zeigt den modernen Stil der Sorte. Er erinnert nach langer Maischegärung an Brombeeren, Weichseln und etwas Marzipan.

Cuvée Big John »Andau« Scheibelhofer 2013 € 37,70

Mit der Kreation dieser Cuvée wurde der junge Erich Scheibelhofer bekannt. Zugänglich, mit ausgeprägter Frucht und den weichen Holznoten, die sein Markenzeichen wurden, passt der Rotwein aus dem burgenländischen Andau ideal zu herzhaften Fleisch-Gerichten, etwa einem Schweinsbraten mit Knödel)

Zweigelt Rubin »Carnuntum« Markowitsch 2015 € 30,50

Aromatischer Duft von dunklen Kirschen und Gewürzen, sehr gehaltvoll am Gaumen, schokoladig und füllig, mit sehr weichen, reifen Tanninen

Allergene Kennzeichenbeschreibung siehe letzte Seite

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden