



## Sehr geehrte Damen und Herren!

Wie jedes Jahr senden wir Ihnen in der Beilage die Menüvorschläge für die Saison

**vom 2. Jänner 2018 bis 23. Dezember 2018**

(für Menüanfragen außerhalb des Zeitraums schicken Sie bitte eine gesonderte Anfrage an [info@goesser-bierklinik.at](mailto:info@goesser-bierklinik.at))

und bitten Sie, die bisherigen Menüvorschläge nicht mehr zu verwenden. Wir haben heuer ein paar kleine Veränderungen vorgenommen und hoffen, auch für Sie ein paar neue Anreize geschaffen zu haben.

Sollten Sie sich für einen Menüvorschlag entscheiden, ersuchen wir Sie, für Ihre Veranstaltung **nur 1 Menü** auszuwählen, um dadurch Ihren Gästen einen reibungslosen Serviceablauf bieten zu können!!!

Wir bedanken uns für die bisherige gute Zusammenarbeit und stehen Ihnen gerne auch in Zukunft für alle Auskünfte zur Verfügung.

Mit vorzüglicher Hochachtung

### **Gösser Bierklinik**

ETII Gastronomie GmbH  
1010 Wien, Steindlgasse 4

T +43 1 533 75 98 -12  
[info@goesser-bierklinik.at](mailto:info@goesser-bierklinik.at)  
[www.goesser-bierklinik.at](http://www.goesser-bierklinik.at)



## DIE GÖSSER BIERKLINIK STELLT SICH VOR

Name: Gösser Bierklinik  
Adresse: 1010 Wien, Steindlgasse 4  
Kontakt: Georgina Ciaglia-Schmeiser & Mario Stevic

Öffnungszeiten: täglich 10:00 - 23:00 Uhr (Jän. & Dez. – 24:00)  
Warme Küche: täglich 11:00 - 22:00 Uhr (Jän. & Dez. – 22:30)  
Ruhetage: keine

	Sitzplätze
Räumlichkeiten:	
Die gemütliche Schank (Raucher)	bis 26
Der wunderschöne Innenhof (Nichtraucher)	bis 30
Die "Gösser-Nische" (Nichtraucher)	bis 7
Das "Drachen-Stüberl" (Nichtraucher)	bis 35
Das "Künstler-Stüberl" (Nichtraucher)	bis 27
Das "Schönherr-Stüberl" (Nichtraucher)	bis 15
Das "Steindl-Zimmer" (Nichtraucher)	bis 36
Das "Badner-Stüberl" (Nichtraucher)	bis 18
<i>Das "Badner-Stüberl" schließt ans "Steindl-Zimmer" an.</i>	
Das "Blaue Zimmer" (Nichtraucher)	bis 26
Das "Rote Zimmer" (Nichtraucher)	bis 26
Das "Zirben-Stüberl" (Nichtraucher)	bis 12

Ambiente: Das Haus Steindlgasse 4 blickt auf eine jahrhundertelange Tradition zurück. 1406 erstmals urkundlich erwähnt, findet es schließlich 1683 mit Johann Steindl seine bis heute währende Bestimmung. Der besondere Wert dieses Altwiener Gasthauses basiert auf der Tatsache, dass seine 300-jährige Geschichte in Substanz des Hauses deutlich ablesbar ist.



## MENÜS

- MENÜ A
- \* Cremesuppe der Saison
  - \* Geschmortes Schulterscherzel mit Wurzelgemüwestreifen und Erdäpfelauflauf
  - \* Hausgemachte Topfenstrudel mit Vanillesauce
- MENÜ B
- \* Hausulz fein garniert mit Vinaigrette
  - \* Backhuhn mit Kartoffelsalat
  - \* Mohr im Hemd
- MENÜ C
- \* Gösler Graukassuppe mit Brotchips
  - \* Lachsfilet mit Blattspinat, Petersilkkartoffeln und Kräuterbutter
  - \* 2erlei Schokoladenmousse im Glas
- MENÜ D
- \* Rindsuppe mit Kaiserschöberln
  - \* Rindergulasch mit Serviettenknödeln
  - \* Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
- MENÜ E
- \* Grießnockerlsuppe
  - \* Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree, glasierten Zuckererbsenschoten, Röstzwiebel und Bier-Speckjus
  - \* Palatschinke mit Marillenmarmelade
- MENÜ F
- \* Rindsuppe mit Nudeln und Gemüse
  - \* Wiener Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce
  - \* Sachertorte mit Schlag
- MENÜ G
- \* Bunte Blattsalate mit Marillen und Schafkäse
  - \* Schweinsbraten mit warmem Speckkrautsalat, Semmelknödel und Bierkümmelsafterl
  - \* Böhmisches Palatschinke (mit Powidl gefüllt im Rahmgmachtl)
- MENÜ H
- \* Frittatensuppe
  - \* Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkkartoffeln und gemischtem Salat
  - \* Apfelstrudel
- MENÜ I
- \* Saisonale Blattsalate mit marinierten Nüssen
  - \* Hausgebeizte Sparerips mit Balsamico-Gemüse, Senfvariation, pikantem Bier-Chutney, Buttermaiskolben und Folienkartoffen
  - \* Eismarillenknödel

Inklusive Gedeck / couvert included / couvert compris / copert incluso / inclusive cubierto



## STORNOBEDINGUNGEN

### **Geschätzte Geschäftspartner!**

Wir ersuchen Sie um Verständnis, dass wir uns entschlossen haben unsere Stornobedingungen zur Information bekannt zu geben.

Eine kostenfreie Stornierung können wir nur bis 29 Tage vor Veranstaltungstermin ermöglichen. Wir bitten daher folgende Termine sowie die Personen Garantiezahl fix zu bestätigen.

Im Fall eines Stornos

ab 28 Tagen vor dem Termin verrechnen wir 20% des Menüpreises,

ab 21 Tagen vor dem Termin verrechnen wir 35% des Menüpreises,

ab 14 Tagen vor dem Termin verrechnen wir 50% des Menüpreises,

ab 7 Tagen vor dem Termin verrechnen wir 100% des Menüpreises.

Wir hoffen Sie verstehen diesen notwendigen Schritt und verbleiben mit vorzüglicher Hochachtung

Ihr Gösler Bierklinik Team