



Grüß'Gott, lieber Gast,

*wir begrüßen Sie herzlich und wünschen Ihnen fröhliche und gemütliche Stunden im
einzigartigen Ambiente der Gösser 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

Gösser Spezial (A) in der Augenkanne	0,3l	€ 3,40	0,5l	€ 4,60
Gösser Stiftsbräu dunkel (A) in der Augenkanne	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,70
Gemischtes hell/dunkel (A) in der Augenkanne	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,70
Gösser Zwickl (A) naturtrüb	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,70
Reininghaus Pils (A) in der Pilstulpe	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,70
Schladminger Märzen (A)	0,3l	€ 3,40	0,5l	€ 4,60
Altbrünner Gold; Starobrno (A)	0,3l	€ 3,40	0,5l	€ 4,60
Gösser NaturRadler (A) Gösser+reiner Zitronensaft	0,3l	€ 2,90	0,5l	€ 4,10
„Pfiff mit Schuss“ (A) (Holunder)	0,2l	€ 3,10		

Flaschenbiere^(A)

Edelweiss Weizenbier - hefetrüb	0,5l	€ 4,40
Gösser Märzen	0,5l	€ 3,80
Wieselburger Stammbräu exklusiv und in der Bierflasche wie damals	0,5l	€ 4,70
Heineken Lager	0,33l	€ 3,90
Gösser NaturGold alkoholfrei	0,5l	€ 3,60
Gösser 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	€ 9,80
Caprese (G,O,H) Tomaten & Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto	€ 10,30
Saure Wurst (O,L) Wurst mit Essig und Öl, serviert mit roten Zwiebelringen	€ 8,40

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	€ 10,30
Zucchini Cordon Bleu (A,C,G) (A,C,G) mit Paradeisern und Mozzarella gefüllt	€ 11,90
Kas´nocken (A,C,G,L) mit Tiroler Bergkäse und Röstzwiebel	€ 10,20
Eiernockerl (C,A,O,G) mit grünem Salat	€ 9,90

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	€ 14,90
Bauernschmaus (M, L, O, A, C, G) Schweinsbraten, Geselchtes, Würstel, Speckscheibe, Sauerkraut, Semmelknödel und Erdäpfel	€ 15,40
Gulasch (A,L,O) mit Salzerdäpfeln	€ 12,40
Blunz´ngröstl (A, O) mit Sauerkraut und Kren	€ 10,50
Kalbsbeuschel (A,C, G,L,M,O,D) mit Semmelknödel und Gulaschsaft	€ 14,40
Würstel Variation (M, O) mit Sauerkraut und Braterdäpfel	€ 14,90
Gebackene Schweinsleber (A,C,G), serviert mit Erdäpfelsalat	€ 11,30
Geröstete Schweinsleber (A,L,O), mit Reis	€ 11,30
Gebratene oder gebackene (A,C,G, O) Hühnerbrust auf buntem Blattsalat mit Joghurtdressing	€ 14,60
Cordon Bleu „Bauern Art“ (A,C, G, O), Schweinsschnitzel gefüllt mit Rauchspeck Zwiebel, Champignons und Bergkäse, dazu Pommes frites	€ 15,30
Spanferkelstelze (F,O) mit Chorizo-Grammelkraut und Semmelknödel	€ 17,60
Gegrilltes Lachsfilet (A, D, G, M) mit Blattspinat, Petersilkartoffeln 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)	€ 16,90
mit fein gewürzten Maiskörnern, Pommes frites, Speckfisolen & hausgemachter mexikanischer Sauce	

Schmankerl Hits for Kids

Minidrachenwiener (A,C,G)	€ 9,90
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	
Asterix Platte (G)	€ 9,90
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)	€ 4,30
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 € 8,90 groß € 11,90
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	Gin	2cl	€ 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

Frisch gepresster Orangensaft	Glas 0,25l	€ 4,90
Coca Cola regular/light/zero	Flasche 0,33l	€ 3,90
Eistee Fuze Tea Zitrone oder. Pfirsich	Flasche 0,33l	€ 3,90
Fanta	Flasche 0,33l	€ 3,90
Almdudler	Flasche 0,33l	€ 3,90
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” Prickelnd od. Still Mineral	Flasche 0,33l	€ 2,70
“Römerquelle” Prickelnd od. Still Mineral	Flasche 0,75l	€ 6,50
Soda Holunder	Glas 0,25l	€ 2,80
Frischgeprester Orangensaft	Glas 0,25l	€ 4,90
Wiener Hochquellwasser	Glas 0,25l € 0,80 Glas 0,5l	€ 1,50

*Jugendgetränk

Wein, Glasweise ^(O)

Weißwein

Grüner Veltliner Green! PEPP <i>Gruber Röschitz</i>	1/8l	€ 2,40
Wiener Gemischter Satz <i>Stift Klosterneuburg</i>	1/8l	€ 3,30
Gelber Muskateller <i>Strauss</i>	1/8l	€ 3,60

Rose

Rosé <i>Michael Auer</i>	1/8l	€ 2,90
--------------------------	------	--------

Rotwein

Zweigelt Klassik <i>Artner</i>	1/8l	€ 3,20
Wiener Triologie <i>Wieninger</i>	1/8l	€ 4,90
Dessertwein	1/16l	€ 3,70

Roter oder weißer Spritzer	1/4l	€ 3,00
----------------------------	------	--------

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



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
Moët & Chandon Champagner	Flasche 0,75l	€ 108,00
Veuve Clicquot Brut Champagner	Flasche 0,75l	€ 120,00

Flaschenweine⁰, weiß **0,75l**

Sauvignon Blanc »Gross Jakobi« **€ 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 **€ 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 **€ 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 **€ 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 € 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 € 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 € 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