

Bierkultur und Küche mit Tradition – im Herzen von Wien



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 oder 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	€ 2,60	0,5l	€ 4,10
„Pfiff mit Schuss“ (A) (Holunder)	0,2l	€ 3,10		

Flaschenbiere

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 Tartare (150g) (O,L,M,A,G,D)	€ 17,40
Klassisches Beef Tartare, serviert mit Toast & Butter	
Rindfleischsalat (O, M)	€ 10,60
marinierter Rindfleischsalat auf einem Salatbett	
Schafskäse im Kürbiskernmantel (H, O, G)	€ 9,80
auf buntem Salat	

Suppen

Kräftige Rindssuppe (L)	€ 4,20
mit Leberknödel (A,C,L) oder Frittaten (A,C,G,L) oder Grießnockerl (A,G)	
Altwiener Suppentopf (L) mit Nudeln (A,C,G,O,L), Gemüse, Rindfleisch	€ 5,20
Hausgemachte Knoblauchsuppe (L)	€ 4,60

Beilagen

Gemischter Blattsalat (L,O,M)	€ 3,80
Erdäpfelsalat (L, M), Krautsalat (O)	€ 3,80
Saisongemüse (G)	€ 3,80
Petersilkartoffeln (A), Pommes (A)	€ 3,80
Diverse Gebäcksorten (A)	€ 1,50
Bierbrez'n klein (A)	€ 1,50
Pfeffersauce (A,L,G)	€ 1,90

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
Schweinsbraten (C,G,O,A) mit Sauerkraut und Semmelknödel	€ 16,80
Tafelspitz (L,A,G,O) mit Cremespinat, Rösti und Apfelkren	€ 21,90
Zwiebelrostbraten (A,L) mit Braterdäpfel und Röstzwiebel	€ 17,90
Cordon Bleu vom Schwein (A,C,G,O) gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes	€ 16,90
Wiener Backhuhn (A,C,G,L,O,M) mit Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 16,90
Fiakergulasch (A,L,O,M) mit Spiegelei, Würst´l, Gurkerl und Salzerdäpfeln	€ 14,90
Zander vom Grill (A,D,G,L,M) mit Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter	€ 16,80
Blunz´ngröstl (A,O) mit Sauerkraut und Kren	€ 14,20
Gebratene Kalbsleber „Tiroler Art“ (A,C,G,O) mit Apfelspalten, dazu Erdäpfelpüree	€ 16,80
Filetsteak 200g (A,L,G) mit Kräuterbutter und Grillgemüse	€ 26,90
Spanferkelstelze (O,A) mit Sauerkraut und Rosmarin	€ 17,80
Spareribs (C,G,L) mit Braterdäpfel und 2 Saucen	€ 16,90
Emmentaler gebacken (A, G, C) mit Sauce Tartare, Preiselbeeren, gemischter Salat	€ 12,50
Käsespätzle (A,C,G,L) mit Blattsalat	€ 12,50

Allergene Kennzeichenbeschreibung siehe letzte Seite



Süße Schmankerl

Palatschinken mit Marillenmarmelade (A,C,G)	€ 4,80
Wiener Apfelstrudel (A,C,G,O)	€ 5,20
mit Vanille Sauce + € 0,90 oder Vanilleeis + € 0,90	
Mohr im Hemd (A,C,G,H)	€ 5,20
mit Schokoladensauce und Schlagobers mit Vanilleeis + € 0,90	
Eismarillenknoedel (G,H)	€ 5,20

Heisse Getränke

Kleiner Brauner (G)	€ 3,00	Großer Brauner (G)	€ 4,70
Wiener Melange (G)			€ 3,90
Kaffee „Steindl“ : großer Mocca mit Bierbrand und Schlagobers (G)			€ 7,70
Tee- im Baumwollsäckchen- mit Zitrone oder Milch Schwarztee, Pfefferminze, Hagebutte, Kamille, Früchte			€ 2,70

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

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
Almdudler	Glas 0,25l	€ 2,90
Cola light	Flasche 0,35l	€ 3,50
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
“Gasteiner” Prickelndes Mineral	Flasche 0,33l	€ 2,70
“Gasteiner” Prickelndes Mineral	Flasche 1l	€ 6,50
„Gasteiner“ Stilles Mineral	Flasche 0,33l	€ 2,70
„Gasteiner“ Stilles Mineral	Flasche 0,75l	€ 6,00
Soda Holunder	Glas 0,25l	€ 2,80
Wiener Hochquellwasser	Glas 0,25l € 0,80 Glas 0,5l	€ 1,50

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

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

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, 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 Brennnessel- 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 halt 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.

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« Scheiblhofer 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