

Bierkultur und Küche mit Tradition – im Herzen von Wien



A warm welcome to all our guests!

May we say how delighted we are to see you here and wish you a pleasant few hours in the unique atmosphere of the Gösler Bierklinik.

Enjoy the finest Viennese delicacies or one of our chef's delicious creations.

And because we place such a high value on first class, well tended beers, our list of beer comes right a the top! So Prost, Cheers and Good Health!

Beers on draught

Gösler Spezial (A) in a dimpled mug	0,3l	€ 3,40	0,5l	€ 4,60
Gösler Stiftsbräu dunkel (A) in a dimpled mug	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,70
Gemischtes hell/dunkel (A) in a dimpled mug	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,70
Gösler Zwickl (A) unfiltered	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,70
Reininghaus Pils (A) in a Pils tulpin	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
Gösler NaturRadler (A) with lemonade	0,3l	€ 2,60	0,5l	€ 4,10
„Pfiff mit Schuss“ (A) (beer with edelflower)	0,2l	€ 3,10		

Flaschenbiere

Edelweiss Weizenbier - unfiltered	0,5l	€ 4,40
Gösler Märzen	0,5l	€ 3,80
Wieselburger Stammbräu	0,5l	€ 4,70
Heineken Lager	0,33l	€ 3,90
Gösler NaturGold non alcoholic	0,5l	€ 3,60
Gösler Kracherl non alcoholic	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



Starter

Beef Tartare (100g) (O,L,M,A,G,D) classic steak tatare, served with toast and butter	€ 17,40
Goose liver pate (A, G) with onion marmelade and toast	€ 17,40
Sheep cheese in pumpkin seeds coat (H, O, G) with salad	€ 9,80

Soups

Consomme of beef (L) with liver dumpling (A,C,L), sliced pancakes (A,C,G,L)	€ 4,20
Goulash soup	€ 5,80
Homemade garlice soup (L, A, G)	€ 4,60

Side dishes

Mixed Salad (L,O,M)	€ 3,80
Juicy potato salad (L, M), Coleslaw salad (O), Cucumber salad, green salad	€ 3,80
Seasonal vegetables (G)	€ 3,80
Parsleypotatoes (A), Pommes (A), fried potatoes (A)	€ 3,80
Various pastry (A)	€ 1,50
Beer pretzel small (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



Viennese kitchen

Classic veal „Wiener Schnitzel“ (A,C,G,L,O,M) served with juicy potato salad	€ 21,90
Roast pork (C,G,O,A) with Sauerkraut and dumpling	€ 16,80
„Wiener Tafelspitz“ – boiled beef Viennese style (L,A,G,O) served with creamed spinach, froasted potatoes and apple-horseradish cream	€ 21,90
„Zwiebelrostbraten“ – fried beef with onions (A,L) with fried potatoes and fried onions	€ 17,90
Cordon Bleu pork (A,C,G,O) escalope of pork filled cheese and ham served with french fries	€ 16,90
Fried chicken (A,C,G,L,O,M) with potato-field salad	€ 16,90
„Fiakergulasch“ (A,L,O,M) beef goulash with fried egg, sausage and boiled potatoes	€ 14,90
Grilled pike perch (A,D,G,L,M) with parsley potatoes and herb butter	€ 19,80
Black pudding hash (A,O) served with Sauerkraut and horseradish	€ 14,20
Roasted veal liver „Tiroler Art“ (A,C,G,O) With apple slices and mashed pottaoes	€ 16,80
Filetsteak 200g (A,L,G) with herb butter and grilled vegetables	€ 26,90
Roast suckling pig leg (O,A) with cabbage and rosemary	€ 17,80
Spareribs (C,G,L) with fried potatoes and 2 sauces	€ 16,90
Baked Emmentaler (A, G, C) with Sauce Tartare, cranberries and mixed salad	€ 12,50
Cheese spaetzle (A,C,G,L) with green salad	€ 12,50

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



Dessert

Kaiserschmarren (A,C,G,H) with stewed plums	€ 7,20
Viennese apple strudel (A,C,G,O) with vanilla sauce + € 0,90 or vanilla ice + € 0,90	€ 5,20
Mohr im Hemd – Homemade chocolate soufflé (A,C,G,H) with warm chocolate sauce and whipped cream with vanilla ice + € 0,90	€ 5,20
Apricot ice cream dumpling (G,H)	€ 5,20

Hot drinks

Espresso (G) € 3,00	Double Espresso (G)	€ 4,70
Wiener Melange (G)		€ 3,90
Coffee „Steindl“: large black coffee with beer brandy and whipped cream (G)		€ 7,70
Tea- served with lemon or milk black, peppermint, camomile, fruit, rose hip		€ 2,70

Aperitifs/Schnaps/Digestifs

Campari Orange 1/16l € 4,50	Martini dry or 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 or 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



Soft Drinks

Coca Cola	glas 0,25l	€ 2,90
Almdudler	glas 0,25l	€ 2,90
Cola light	bottle 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	bottle 0,2l	€ 3,60
“Schartner” Orange, Zitrone, Himbeere	bottle 0,5l	€ 3,70
“Pago” Johannisbeere oder Marille	bottle 0,2l	€ 3,60
Soda	glas 0,25l	€ 2,20
Soda Zitron	glas 0,25l	€ 2,40
“Gasteiner” Prickelndes Mineral	bottle 0,33l	€ 2,70
“Gasteiner” Prickelndes Mineral	bottle 1l	€ 6,50
„Gasteiner“ Stilles Mineral	bottle 0,33l	€ 2,70
„Gasteiner“ Stilles Mineral	bottle 0,75l	€ 6,00
Soda Holunder	glas 0,25l	€ 2,80
Wiener Hochquellwasser	glas 0,25l € 0,80 glas 0,5l	€ 1,50

Wines, by glass ^(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

Sparkling drinks

Schilcher Frizzante	glas 0,1l	€ 3,70
Prosecco Baby	bottle 0,2l	€ 8,00
Schlumberger Baby	bottle 0,2l	€ 14,00
Schlumberger	bottle 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



White wines⁰, by bottles **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.

Red wines⁰, by bottles **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