



*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 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***

<b>Gösler Spezial</b> (A) in der Augenkanne	0,3l	€ 3,80	0,5l	€ 4,90
<b>Gösler Stiftsbräu dunkel</b> (A) in der Augenkanne	0,3l	€ 3,80	0,5l	€ 4,90
<b>Gemischtes hell/dunkel</b> (A) in der Augenkanne	0,3l	€ 3,80	0,5l	€ 4,90
<b>Gösler Zwickl</b> (A) naturtrüb	0,3l	€ 3,80	0,5l	€ 4,90
<b>Reininghaus Pils</b> (A) in der Pilstulpe	0,3l	€ 3,80	0,5l	€ 4,90
<b>Schladminger Märzen</b> (A)	0,3l	€ 3,80	0,5l	€ 4,90
<b>Altbrünner Gold; Starobrno</b> (A)	0,3l	€ 3,80	0,5l	€ 4,90
<b>Gösler NaturRadler</b> (A) Gösler+reiner Zitronensaft	0,3l	€ 3,20	0,5l	€ 4,90
<b>„Pfiff mit Schuss“</b> (A) (Holunder)	0,2l	€ 3,10		

### ***Flaschenbiere***

<b>Edelweiss Weizenbier</b> - hefetrüb	0,5l	€ 4,70
<b>Gösler Märzen</b>	0,5l	€ 4,20
<b>Wieselburger Stammbräu</b> exklusiv und in der Bierflasche wie damals	0,5l	€ 4,80
<b>Heineken Lager</b>	0,33l	€ 3,80
<b>Gösler NaturGold</b> alkoholfrei	0,5l	€ 3,80
<b>Gösler Kracherl</b> alkoholfrei	0,33l	€ 3,80
<b>Strongbow Apple Gold</b>	0,33l	€ 4,60

**Allergene Kennzeichenbeschreibung siehe letzte Seite**



## *Vorspeisen*

<b>Beef Tartare (150g)</b> (O,L,M,A,G,D) Klassisches Beef Tartare, serviert mit Toast & Butter	€ 17,40
<b>Schafskäse im Kürbiskernmantel</b> (H, O, G) auf buntem Salat	€ 10,60

## *Suppen*

<b>Kräftige Rindssuppe</b> (L) mit <b>Frittaten</b> (A,C,G,L)	€ 4,90
<b>Gulaschsuppe</b> (A,G)	€ 6,20
<b>hausgemachte Knoblauchsuppe</b> (A,G,L)	€ 4,90

## *Beilagen*

<b>gemischter Salat</b> (L,O,M)	€ 3,80
<b>Erdäpfelsalat</b> (L, M), <b>Krautsalat</b> (O)	€ 3,80
<b>Saisongemüse</b> (G)	€ 3,80
<b>Petersilkartoffeln</b> (A), <b>Pommes</b> (A), <b>Braterdäpfel</b> (A)	€ 3,80
<b>diverse Gebäcksorten</b> (A)	€ 1,80
<b>Bierbrez'n klein</b> (A)	€ 1,80
<b>Pfeffersauce</b> (A,L,G)	€ 1,90

## *Salat Teller*

<b>griechischer Bauernsalat</b> (M, G,) mit Tomaten, Paprika, Oliven und Schafskäse	€ 12,90
<b>großer gemischter Salat</b> (L,O,M)	€ 8,20

**Allergene Kennzeichenbeschreibung siehe letzte Seite**

Bierkultur und Küche mit Tradition – im Herzen von Wien

*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**

<b>Tafelspitz</b> (L,A,G,O) mit Cremespinat, Rösti und Apfelkren	€ 21,90
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> (A,C,G,L,O,M) serviert mit Erdäpfelsalat	€ 19,90
<b>Schweinsbraten</b> (C,G,O,A) mit Sauerkraut und Semmelknödel	€ 16,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> (A,L) mit Braterdäpfel und Röstzwiebel	€ 18,90
<b>Cordon Bleu</b> vom Schwein (A,C,G,O) gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes	€ 17,90
<b>Wiener Backhuhn</b> (A,C,G,L,O,M) mit Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 16,50
<b>Fiakergulasch</b> (A,L,O,M) mit Spiegelei, Würst´l, Gurkerl und Salzerdäpfeln	€ 18,90
<b>Zander vom Grill</b> (A,D,G,L,M) mit Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter	€ 18,90
<b>Blunz´ngröstl</b> (A,O) mit Sauerkraut und Kren	€ 15,60
<b>Gebratene Kalbsleber „Tiroler Art“</b> (A,C,G,O) mit Apfelspalten, dazu Erdäpfelpüree	€ 16,80
<b>Eiernockerl</b> (A,C,L,G) mit Blattsalat	€ 13,50
<b>Spanferkelstelze</b> (O,A) mit Sauerkraut, Kren, Senf und Rosmarin	€ 19,90
<b>Spareribs</b> (2 Stück) (C,G,L) mit Braterdäpfel und 2 Saucen	€ 19,90
<b>Emmentaler gebacken</b> (A, G, C) mit Sauce Tartare, Preiselbeeren, gemischter Salat	€ 13,50
<b>Käsespätzle</b> (A,C,G,L) mit Blattsalat	€ 13,50

**Allergene Kennzeichenbeschreibung siehe letzte Seite**

Bierkultur und Küche mit Tradition – im Herzen von Wien

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



## *Süße Schmankerl*

<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster (A,C,G,H)	€ 6,70
<b>Wiener Apfelstrudel</b> oder <b>Topfenstrudel</b> (A,C,G,O,E)	€ 5,90
mit Vanille Sauce + € 0,90	
oder Vanilleeis + € 0,90	
<b>Mohr im Hemd</b> (A,C,G,H)	€ 5,80
mit Schokoladensauce und Schlagobers	
mit Vanilleeis + € 0,90	
<b>Eismarillenknödel</b> (G,H)	€ 5,50

## **Heisse Getränke**

<b>Espresso</b>	€ 3,20
<b>Kleiner Brauner</b> (G)	€ 3,50
<b>Wiener Melange</b> (G)	€ 4,20
<b>Großer Brauner</b> (G)	€ 4,70
<b>Kaffee „Steindl“</b> großer Mocca mit Bierbrand und Schlagobers (G)	€ 7,70
<b>Tee-</b> im Baumwollsäckchen- mit Zitrone oder Milch	
Schwarztee, Pfefferminze, Hagebutte, Kamille, Früchte	€ 3,50

## **Spirituosen**

<b>Freihof Haselnusslikör</b>	2 cl	€ 4,20	<b>Martini bianco</b>	1/16l	€ 3,80
<b>Freihof Williams</b>	2cl	€ 4,00	<b>Averna</b>	2cl	€ 4,00
<b>Freihof Marille</b>	2cl	€ 4,00	<b>Hauser Zirbel</b>	2 cl	€ 4,00
<b>Freihof Obstler</b>	2 cl	€ 4,00	<b>José Cuervo Gold</b>	2 cl	€ 3,80
<b>Freihof Haselnuss</b>	2 cl	€ 4,20	<b>Broker's Gin</b>	2cl	€ 3,90
<b>Freihof Willi-Birne</b>	2 cl	€ 4,50	<b>Stolichnaya Vodka</b>	2 cl	€ 5,80
<b>Hämmerle Marille</b>	2 cl	€ 5,80	<b>Remy Martin VSOP</b>	2 cl	€ 5,30
<b>Hämmerle Williams</b>	2 cl	€ 5,80	<b>Glenfiddich 12 years</b>		€ 5,60
<b>Hämmerle Bierbrand</b>	2 cl	€ 9,80	<b>Underberg</b>	2 cl	€ 5,80

**Allergene Kennzeichenbeschreibung siehe letzte Seite**

Bierkultur und Küche mit Tradition – im Herzen von Wien

*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

<b>Coca Cola</b>	Flasche 0,33l	€ 3,90
<b>Kräuter Kracherl</b>	Flasche 0,33l	€ 3,90
<b>Cola light</b>	Flasche 0,33l	€ 3,90
<b>Apfelsaft</b>	Glas 0,25l	€ 3,50
<b>Apfelsaft mit Soda</b>	Glas 0,25l	€ 3,10
<b>Apfelsaft mit Hochquellwasser</b>	Glas 0,25l	€ 2,50
<b>Orangensaft</b>	Glas 0,25l	€ 3,50
<b>Tonic Water oder Bitter Lemon</b>	Flasche 0,25l	€ 3,60
<b>„Schartner“ Orange, Zitrone, Himbeere</b>	Flasche 0,5l	€ 4,20
<b>„Pago“ Johannisbeere oder Marille</b>	Flasche 0,2l	€ 3,60
<b>Soda</b>	Glas 0,25l	€ 2,60
<b>Soda Zitrone</b>	Glas 0,25l	€ 2,90
<b>„Römerquelle“ Prickelndes Mineral</b>	Flasche 0,33l	€ 3,40
<b>„Römerquelle“ Prickelndes Mineral</b>	Flasche 0,75l	€ 6,50
<b>„Römerquelle“ Stilles Mineral</b>	Flasche 0,33l	€ 3,40
<b>„Römerquelle“ Stilles Mineral</b>	Flasche 0,75l	€ 6,50
<b>Soda Holunder</b>	Glas 0,25l	€ 2,80
<b>Wiener Hochquellwasser</b>	Glas 0,25l € 0,80 Glas 0,5l	€ 1,50

## Wein, Glasweise <sup>(O)</sup>

<b>Grüner Veltliner Green! PEPP 2015 Gruber Röschitz</b>	1/8l	€ 4,10
<b>Wiener Gemischter Satz 2015 Stift Klosterneuburg</b>	1/8l	€ 4,10
<b>Gelber Muskateller 2015 Strauss</b>	1/8l	€ 4,10
<b>Rosé Michael Auer</b>	1/8l	€ 4,50
<b>Zweigelt Klassik 2015 Artner</b>	1/8l	€ 4,10
<b>Wiener Triologie 2012 Wieninger</b>	1/8l	€ 4,90
<b>Roter oder weißer Spritzer</b>	1/4l	€ 3,80
<b>Dessertwein</b>	1/16l	€ 3,90
<b>Aperol Spritz</b>	1/4l	€ 4,90

## Prickelnde Getränke

<b>Schilcher Frizzante</b>	Glas 0,1l	€ 4,50
<b>Prosecco Baby</b>	Flasche 0,2l	€ 10,50
<b>Schlumberger Baby</b>	Flasche 0,2l	€ 16,00
<b>Schlumberger</b>	Flasche 0,75l	€ 39,00

### Allergene Kennzeichenbeschreibung siehe letzte Seite

Bierkultur und Küche mit Tradition – im Herzen von Wien

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



## Flaschenweine<sup>0</sup>, weiß

0,75l

### **Sauvignon Blanc »Gross Jakobi« 2015**

€ 28,90

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**

€ 31,90

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**

€ 28,90

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**

€ 42,70

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.

## Flaschenweine<sup>0</sup>, rot

0,75l

### **Blaufränkisch »Neusiedlersee« Feiler-Artinger Umriss bio 2013**

€ 35,80

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**

€ 38,70

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**

€ 32,50

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

### **Allergene Kennzeichenbeschreibung siehe letzte Seite**

Bierkultur und Küche mit Tradition – im Herzen von Wien

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