

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 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

Gösler Spezial (A) in der Augenkanne	0,3l	€ 4,20	0,5l	€ 5,20
Gösler Stiftsbräu dunkel (A) in der Augenkanne	0,3l	€ 4,20	0,5l	€ 5,20
Gemischtes hell/dunkel (A) in der Augenkanne	0,3l	€ 4,20	0,5l	€ 5,20
Gösler Zwickl (A) naturtrüb	0,3l	€ 4,20	0,5l	€ 5,20
Reininghaus Pils (A) in der Pilstulpe	0,3l	€ 4,20	0,5l	€ 5,20
Schladminger Märzen (A)	0,3l	€ 4,20	0,5l	€ 5,20
Altbrünner Gold; Starobrno (A)	0,3l	€ 4,20	0,5l	€ 5,20
Gösler NaturRadler (A) Gösler+reiner Zitronensaft	0,3l	€ 4,20	0,5l	€ 5,20
„Pfiff mit Schuss“ (A) (Holunder)	0,2l	€ 3,30		

Flaschenbiere

Edelweiss Weizenbier - Hefetrüb	0,5l	€ 5,20
Gösler Märzen	0,5l	€ 5,20
Wieselburger Stammbräu exklusiv und in der Bierflasche wie damals	0,5l	€ 5,20
Heineken Lager	0,33l	€ 4,50
Gösler NaturGold alkoholfrei	0,5l	€ 4,20
Gösler Kracherl alkoholfrei	0,33l	€ 4,20
Strongbow Apple Gold	0,33l	€ 4,60

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



Vorspeisen

Beef Tartare (120g) (O,L,M,A,G,D) klassisches Beef Tartare, serviert mit Toast & Butter	€ 16,90
Schafskäse im Kürbiskernmantel (H, O, G) auf buntem Salat	€ 10,60

Suppen

Kräftige Rindssuppe (L) mit Frittaten (A,C,G,L) mit Leberknödel (A,C) mit Grießnockerl (A,G)	€ 5,20
hausgemachte Gulaschsuppe (A,G)	€ 6,20

Beilagen

Petersilkartoffeln (A), Pommes (A), Braterdäpfel (A) Bandnudeln (A,C), Serviettenknödel (A,C,G)	€ 4,50
diverse Gebäcksorten (A)	€ 2,00
Bierbrez'n klein (A)	€ 2,50
Ketchup, Mayonnaise, Senf, Preiselbeeren	€ 1,20

Salate

großer gemischter Salat (L,O,M)	€ 8,20
gemischter Salat (L,O,M)	€ 4,50
Erdäpfelsalat (L, M), Erdäpfel-Vogelersalat , Krautsalat (O)	€ 4,50
Tomatensalat, Gurkensalat	€ 4,50

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



Wiener Küche

Tafelspitz (L,A,G,O) mit Cremespinat, Rösti und Apfelkren	€ 22,50
Wiener Schnitzel vom Kalb (A,C,G,L,O,M)	€ 21,90
Schweinsschnitzel „Wiener Art“ (A,C,G,L,O,M)	€ 17,50
„Gösser Schweinsbraten“ (C,G,O,A) mit Sauerkraut, Gösser Biersauce und Serviettenknödel	€ 18,90
Kalbsbutterschnitzel (A,G,C) mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln	€ 17,50
Fiakergulasch (A,L,O,M) mit Spiegelei, Würst´l, Gurkerl und Salzerdäpfeln	€ 20,50
Gulasch (A,L,O) mit Salzerdäpfeln	klein € 9,50 groß € 18,90
Cordon Bleu vom Schwein (A,C,G,O) gefüllt mit Schinken und Käse	€ 18,90
Wiener Backhuhn (A,C,G,L,O,M)	€ 15,90
Blunz´ngröstl (A,O) mit Sauerkraut und Kren	€ 16,60
Hühnerfilet gegrillt auf knackigem Blattsalat mit Rucola & Kräuter-Joghurtdressing	€ 16,50
Gebratene Kalbsleber „Tiroler Art“ (A,C,G,O) mit Apfelspalten, dazu Erdäpfelpüree	€ 17,50
Spanferkelstelze (O,A) mit Sauerkraut, Kren, Senf und Rosmarin	€ 19,90
Spareribs (2 Stück) (C,G,L) mit Braterdäpfel und 2 Saucen	€ 19,90
Lachsfilet in Sesam – Kruste gebraten mit Safran – Bandnudeln und Kirschtomaten	€ 21,90
Kas´nocken (A,C,G,L) mit Tiroler Bergkäse und Röstzwiebeln	€ 14,50
Spinatstrudel mit Schafskäse gefüllt (A,C,G,L) dazu Petersilkartoffeln und Kräutersauce	€ 13,90

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



Gösser Bierklinik's Würst'l Spezialitäten

Weißwürstel		
	mit Bierbrez'n und Senf	€ 8,50
Würst'l Variation		
	mit Sauerkraut (O) und Braterdäpfeln und Zwiebelsenf	€ 17,50
Frankfurter		
	mit Gulaschsaft oder Senf & Kren	€ 6,90

Süße Schmankerl

Kaiserschmarrn		
	mit Zwetschkenröster (A,C,G,H)	€ 7,90
Wiener Apfelstrudel (A,C,G,O,E)		
	mit Schlagobers	€ 6,20
Sachertorte (A,C,G)		
	mit Schlagobers	€ 6,50

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



Heisse Getränke

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

Spirituosen

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

Coca Cola	Flasche 0,33l	€ 4,20
Cola light	Flasche 0,33l	€ 4,20
Almdudler	Flasche 0,33l	€ 4,20
Fanta	Flasche 0,33l	€ 4,20
Sprite	Flasche 0,33l	€ 4,20
Apfelsaft	Glas 0,25l	€ 3,80
Apfelsaft mit Soda	Glas 0,25l	€ 2,80
Apfelsaft mit Hochquellwasser	Glas 0,25l	€ 2,30
Orangensaft	Glas 0,25l	€ 2,80
Kinley Tonic oder Bitter Lemon	Flasche 0,25l	€ 3,80
„Schartner“ Orange, Zitrone, Himbeere	Flasche 0,5l	€ 4,50
„Pago“ Johannisbeere oder Marille	Flasche 0,2l	€ 3,80
Soda	Glas 0,25l	€ 2,30
Soda Zitrone	Glas 0,25l	€ 2,40
„Römerquelle“ Prickelndes Mineral	Flasche 0,33l	€ 3,60
„Römerquelle“ Prickelndes Mineral	Flasche 0,75l	€ 6,90
„Römerquelle“ Stilles Mineral	Flasche 0,33l	€ 3,60
„Römerquelle“ Stilles Mineral	Flasche 0,75l	€ 6,90
Soda Holunder	Glas 0,25l	€ 2,40
Wiener Hochquellwasser	Glas 0,25l € 0,80 Glas 0,5l	€ 1,90

Wein, Glasweise ^(O)

Grüner Veltliner Green! PEPP 2020 Gruber Röschitz	1/8l	€ 4,40
Wiener Gemischter Satz 2020 Stift Klosterneuburg	1/8l	€ 4,40
Gelber Muskateller 2020 Strauss	1/8l	€ 4,40
Rosé Michael Auer	1/8l	€ 4,60
Zweigelt Klassik 2019 Artner	1/8l	€ 4,40
Wiener Triologie 2017 Wieninger	1/8l	€ 5,20
Roter oder weißer Spritzer	1/4l	€ 4,40
Dessertwein	1/16l	€ 3,90
Aperol Spritz	1/4l	€ 5,90

Prickelnde Getränke

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

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« 2018

€ 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 2020

€ 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 2018

€ 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.

Flaschenweine⁰, rot

0,75l

Blaufränkisch »Neusiedlersee« Feiler-Artinger Umriss bio 2015

€ 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 2017

€ 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 2018

€ 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