



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 / Beers on draught / Birra alla spina

Gösser Spezial (A) in der Augenkanne	0,3l	€ 4,30	0,5l	€ 5,40
Gösser Stiftsbräu dunkel (A) in der Augenkanne	0,3l	€ 4,30	0,5l	€ 5,40
Gemischtes hell/dunkel (A) in der Augenkanne	0,3l	€ 4,30	0,5l	€ 5,40
Gösser Zwickl (A) naturtrüb	0,3l	€ 4,30	0,5l	€ 5,40
Reininghaus Pils (A) in der Pilstulpe	0,3l	€ 4,30	0,5l	€ 5,40
Schladminger Märzen (A)	0,3l	€ 4,30	0,5l	€ 5,40
Altbrünner Gold; Starobruno (A)	0,3l	€ 4,30	0,5l	€ 5,40
Gösser NaturRadler (A) Gösser+reiner Zitronensaft	0,3l	€ 4,30	0,5l	€ 5,40
„Pfiff mit Schuss“ (A) (Holunder)	0,2l	€ 3,40		

Flaschenbiere / Bottled Beers / Birre in bottiglia

Edelweiss Weizenbier - Hefetrüb	0,5l	€ 5,40
Gösser Märzen	0,5l	€ 5,40
Wieselburger Stammbräu exklusiv und in der Bierflasche wie damals	0,5l	€ 5,40
Heineken Lager	0,33l	€ 4,60
Gösser NaturGold alkoholfrei	0,5l	€ 4,40
Gösser Kracherl alkoholfrei	0,33l	€ 4,40
Strongbow Apple Gold	0,33l	€ 4,80



Vor Speisen / Starter / Antipasti

BEEF TARTARE (120G) / TOAST / BUTTER (O, L, M, A, G, D) €16,90

Steak tartare / toast / butter

Tartare di manzo / pane tostato / burro

SCHAFSKÄSE IM KÜRBISKERNMANTEL / BUNTER SALAT (H, O, G) €10,60

Sheep cheese in pumpkin seeds coat / salad

Formaggio di pecora in manto di semi di zucca / insalata

Suppen / Soups / Zuppe

**CONSOMME (H, L) / FRITTATEN (A, C, G, L) / GRIEBNOCKERL (A, G) €5,20
ODER LEBERKNÖDEL (A, C)**

Consommé with semolina dumpling or crepe slices or liver dumpling

Brodo di manzo con gnocchi di semolino, frittatine o gnocchetto di fegato

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE (A, G) €6,20

Homemade Goulash soup

Zuppa di gulasch fatta in casa

CREMIGE ERDÄPFELSUPPE / STEINPILZE (A, G, L, M, P) €6,20

Potato Soup / Mushrooms

Zuppa di patate / funghi

Salate / Salads / Insalate

GROBER GEMISCHTER SALAT (L, O, M) €8,20

Large mixed salad / Insalata mista grande

GEMISCHTER SALAT (L, O, M) / MIXED SALAD / INSALATA MISTA €4,50

ERDÄPFEL-SALAT (L, M) / ERDÄPFEL-VOGERLSALAT / KRAUTSALAT (O) €4,50

Potato salad (L, M) / Potato – field salad / Coleslaw salad

Insalata di patate / Insalata di patate e di campo / Insalata di cavolo nero

TOMATENSALAT / GURKENSALAT €4,50

Tomato salad, Cucumber Salad / Tomato salad, insalata di cetrioli



Wiener Küche / Viennese kitchen / Cucina viennese

TAFELSPITZ / CREMESPINAT / RÖSTI / APFELKREN (L,A,G,O) €23,50

*Boiled beef Viennese style / creamed spinach / roasted potatoes / apple horseradish cream
Bollito di manzo alla viennese / crema di spinaci / patate arrostate / crema di mele e rafano*

WIENER SCHNITZEL VOM KALB / ERDÄPFELSALAT ODER POMMES (A,C,G,L,O,M) €24,50

*Classic veal „Wiener Schnitzel“ / potato salad or french fries
Classica "Wiener Schnitzel" di vitello / insalata di patate o patatine fritte*

SCHWEINSSCHNITZEL „WIENER ART“ / PETERSILKARTOFFEL (A,C,G,L,O,M) €20,90

*Pork escalope Viennese style“ / parsley potatoes
Scaloppina di maiale alla viennese" / patate al prezzemolo*

ZWIEBELROSTBRATEN / THYMIAN-ROTWEIN JUS / BRATKARTOFFELN (O) €25,00

*Roast beef / thyme-red wine jus / fried potatoes
Arrosto di manzo / jus di timo e vino rosso / patate fritte*

BARBARIE ENTENBRUST / APFEL-ROTKRAUT & ORANGEN-JUS (A) €23,90

*Duck breast / apple-red cabbage / orange jus
Petto d'anatra / cavolo rosso alle mele / jus all'arancia*

„GÖSSER SCHWEINSBRATEN“ / SAUERKRAUT / GÖSSER BIERSAUCE / SERVIETTENKNÖDEL (C,G,O,A) €19,50

*„Gösser Roast pork“ / Sauerkraut / Gösser beer sauce / bread dumpling
"Arrosto di maiale Gösser / crauti / salsa alla birra Gösser / gnocco di pane*

KALBSBUTTERSCHNITZEL / ERDÄPFELPÜREE / RÖSTZWIEBELN (A,G,C) €17,50

*Minced veal escalopes / mashed potatoes / fried onions
Scaloppine di vitello tritate / purè di patate / cipolle fritte*

FIAKERGULASCH / SPIEGELEI / WÜRST'L / GURKERL / SALZERDÄPFELN (A,L,O,M) €20,50

*Beef goulash with fried egg, sausage and boiled potatoes
Gulasch di manzo con uovo fritto, salsiccia e patate lesse*

CORDON BLEU VOM SCHWEIN / GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE (A,C,G,O) €18,90

*Escalope of pork filled with cheese and ham
Scaloppa di maiale ripiena di formaggio e prosciutto*

WIENER BACKHUHN / POMMES(A,C,G,L,O,M) €17,50

*Fried chicken / french fries
Pollo fritto / patatine fritte*

HÜHNERFILET GEGRILLT / BLATTSALAT / RUCOLA / KRÄUTER-JOGHURTDRESSING €17,50

*Grilled chicken fillet on salad with arugula & herb yoghurt dressing
Filetto di pollo alla griglia su insalata con rucola e salsa allo yogurt alle erbe*



GEBRATENE KALBSLEBER „TIROLER ART“ / APFELSPALTEN / ERDÄPFELPÜREE (A,C,G,O) €18,90

*Roasted veal liver „Tiroler Art“ / apple slices / mashed potatoes
Fegato di vitello arrostito "Tiroler Art" / fette di mela / purè di patate*

SPANFERKELSTELZE (O,A) / SAUERKRAUT / KREN / SENF / ROSMARIN € 21,90

*Roast suckling pig leg / cabbage / mustard / horseradish / rosemary
Coscia di maialino arrosto / cavolo, senape / rafano e rosmarino*

LACHSFILET IN SESAM – KRUSTE GEBRATEN / SAFRAN – BANDNUDELN / KIRSCHTOMATEN €23,90

*Salmon fillet fried in sesame - crust / saffron - pasta / cherry tomatoes
Filetto di salmone fritto in crosta di sesamo / zafferano - pasta / pomodorini*

KAS'NOCKEN (A,C,G,L) / TIROLER BERGKÄSE / RÖSTZWIEBELN €14,50

*Cheese spaetzle
Spaetzle al formaggio*

SPINATSTRUDEL / SCHAFSKÄSE / PETERSILKARTOFFELN / KRÄUTERSAUCE (A,C,G,L) €15,50

*Spinach strudel / feta cheese / parsley potatoes / herb sauce
Strudel di spinaci / ripieno di feta / patate al prezzemolo / salsa alle erbe*

WIENER KRAUTFLECKERL / BLATTSALAT (A,C,G,P) €13,50

*Viennese Cabbage pasta / green salad
Pasta al cavolo viennese / insalata verde*

Gösser Bierklinik's Würst' l Spezialitäten

Gösser Bierklinik sausage specialities

Le specialità di salsiccia della Gösser Bierklinik

WEIßWÜRSTEL / BIERBREZ'N / SENF €8,50

*White Sausage / beer pretzel / mustard
Salsiccia bianca / pretzel alla birra / senape*

WÜRST'L VARIATION SAUERKRAUT (O) / BRATERDÄPFELN / ZWIEBELSENF €17,50

*Sausage Variation / sauerkraut / fried potatoes / onion mustard
Variante di salsiccia / cranti / patate fritte / mostarda di cipolle*

FRANKFURTER / GULASCHAFT ODER SENF & KREN €6,90

*Frankfurter sausage with goulash juice or mustard & horseradish
Frankfurter salsiccia con succo di gulasch o senape e rafano*



Beilagen / Side dishes / Contorni

**PETERSILKARTOFFELN (A) / POMMES (A) / BRATERDÄPFEL (A) /
BANDNUDELN (A,C), SERVIETTENKNÖDEL (A,C,G) €4,50**

Parsley potatoes / pommes / fried potatoes / pasta / bread dumplings

Patate prezzemolate / pomi / patate fritte / pasta / gnocchi di pane

DIVERSE GEBÄCKSORTEN(A) €2,00

Various pastry

Pasticceria varia

BIERBREZ'N KLEIN (A) €2,50

Beer pretzel small

Pretzel alla birra piccolo

KETCHUP / MAYONNAISE / SENF / PREISELBEEREN €1,20

Ketchup / mayonnaise / mustard / cranberries

Ketchup / maionese / senape / mirtilli rossi

Süße Schmankerl / Desserts / Dolci

KAISERSCHMARRN / ZWETSCHKENRÖSTER (A,C,G,H) €7,90

Kaiserschmarren / stewed plums

Kaiserschmarren / prugne stufate

WIENER APFELSTRUDEL / SCHLAGOBERS(A,C,G,O,E) €6,20

Viennese apple strudel / whipped cream

Strudel di mele alla viennese / panna montata

SACHERTORTE / SCHLAGOBERS (A,C,G.) €6,50

Sachercake / whipped cream

Sachercake / panna montata



Heiße Getränke / Hot drinks / Bevande calde

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

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks / Bevande analcoliche

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	



Spirituososen / Aperitifs / Aperitivi

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

Wein, Glasweise ☺

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



Flaschenweine[®], weiß

0,75l

Sauvignon Blanc »Gross Jakobi« 2018

€ 28,90

Der alte Bauernkalender zierte das Etikett dieses typischen steirischen Sauvignon-Typs. Knackig und ultratrocken, 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.

Flaschenweine[®], rot

0,75l

Blafränkisch »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 Blafränkisch zeigt den modernen Stil der Sorte. Er erinnert nach langer Maischegärung an Brombeeren, Weichseln und etwas Marzipan.

Cuvée Big John »Andau« Scheiblhofer 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