

## Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

### **Beef Tartare „Gösser Bräu“ vom Weideochsenfilet** A,G,M,F,O

würzig-pikant abgeschmeckt, mit Butter und Toast

als Vorspeise (ca. 100 Gramm) **13<sup>90</sup>**

als Hauptspeise (ca. 200 Gramm) **21<sup>00</sup>**

### **Knusprig gebackene Stelzenknödel**

auf Gabelkraut mit gebratenem Erdäpfeltaler A,C,L,M,O

als Vorspeise **8<sup>90</sup>**

als Hauptspeise **11<sup>50</sup>**

### **Hausgemachter Erdäpfelpuffer**

mit Salatgarnitur, Knoblauch- und Kräuterdip A,C,G,M,O **5<sup>90</sup>**

mit Salatgarnitur, Räucherlachs und Kräutergervais A,C,D,G,M,O **9<sup>80</sup>**

### **„Brat´l-Carpaccio“** A,C,G,M,O

dünn aufgeschnittes Schweinsbrat´l und Knödel,  
lauwarm mariniert, mit Krautsalat und KrensaUCE

**8<sup>90</sup>**

### **„Steirischer Backhend´lsalat“** A,C,(N),H,L,M,O

gebackene Hendlbruststreifen auf Erdäpfel-Vogerl-Salat  
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

**11<sup>60</sup>**

### **Gebratener Schafkäse im Speckmantel** G,M,O

auf Bauernsalat mit cremigem Joghurt und gerösteten  
Sonnenblumenkernen

**10<sup>90</sup>**



## Aus Omas Suppentopf, wärmstens empfohlen

### **Wiener Suppentopf** A,C,G,L

Rindsuppe mit hausgemachten Wiener Einlagen, Gemüse und Rindfleisch  
pro Person 6<sup>50</sup>

### **Kräftige Rindsuppe** <sup>L</sup>

mit hausgemachten Kräuterfrittaten, Leberknödel oder Grießnockerl  
und Bouillongemüse A,C,G,(N)

4<sup>20</sup>

### **Rote-Rübencremesuppe** A,C,G,H,L,O

mit Rote-Rübenchip, frischem Kren und frischer Kresse

5<sup>40</sup>

## Vegetarisch

### **Pinzgauer Spinatnockerl** A,C,G,M,O

mit Thymianbutter, Mandeln, würzigem Bierkäse und geschmorten  
Kirschparadeisern, serviert mit gemischtem Blattsalat

11<sup>90</sup>

### **Rotes Rübenrisotto** A,G,L,O

mit Parmesan, frischem Kren und Kirschparadeisern

11<sup>90</sup>



## Innereien

**Wiener Kalbsrahmbeuscherl** A,C,D,L,G,M,O

mit gebratener Semmelroulade

**13<sup>90</sup>**

**Tiroler Leber vom Kalb** A,L,O

mit gebratenen Speck- und Apfelscheiben, dazu gibt's  
Erdäpfel-Grammel-Schmarr'n

**16<sup>90</sup>**

**Gebackene Leber vom Kalb** A,C,(N),L,M,O

mit Erdäpfel-Vogerl-Salat

**15<sup>90</sup>**

## Fisch

**Gebratenes Zanderfilet** A,D,G,L,O

auf Karotten-Thymianrisotto mit Tomatenwürferl

**17<sup>90</sup>**

**Gebackenes Schollenfilet** A,C,D,G,M,O

mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare

**13<sup>90</sup>**



## Hauptgerichte

### **Ofenfrische Spareribs** A,C,L,G,M,O

mit Braterdäpfel, eingelegtem Gemüse und Dipsaucen  
eine Rippe **12<sup>90</sup>** / zwei Rippen **18<sup>90</sup>**

### **Wiener Rindsgulasch** mit Serviettenknödel A,C,G,L,M,O

**12<sup>50</sup>**

### **„Braumeister - Pfandl“** A,C,G,L,O

Gebatene Schweinsfiletspitzen mit Schwammerl-Rahmsauce  
und Butternockerl, im Pfand'l serviert

**14<sup>90</sup>**

### **Gegrillte Schweinsmedaillons** A,C,G,L,O

mit Pfeffersauce, Buttergemüse und Erdäpfelpürree

**15<sup>90</sup>**

### **Wiener Tafelspitz** mit Bouillongemüse

dazu gibt's Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelschmarr'n

**17<sup>90</sup>**

### **Zwiebelrostbraten** A,M,O,L

vom Rostbraten geschnitten, mit knusprigem Röstzwiebel,  
Braterdäpfel und Fächergurkerl

**17<sup>90</sup>**



## Wiener Gebackenes

### **Wiener Schnitzel** A,C,(N),G

aus der Kalbsschale geschnitten, dazu gibt's Petersilerdäpfel

**18<sup>90</sup>**

### **Cordon Bleu** vom Schweinskarree

gefüllt mit Beinschinken und Edamer, serviert mit Petersilerdäpfel A,C,G,O

**13<sup>80</sup>**

### **Gebackene Faschierte Laibchen** A,C,G,O,(N)

mit Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Fächergurkerl

**11<sup>90</sup>**

## Täglich ab 17 Uhr

### **„Braumeister Burger“** G,A,O,M,C

ca.200 g. Rinderfaschiertes, medium gebraten, mit Cheddar Käse, Zwiebel, Speck, Tomaten, Salat, Gurkerl und Chilisauce, dazu Pommes Frites und eine Dipsauce

**13<sup>50</sup>**



## Was Süßes zum Abschluss...

**Wiener Kaiserschmarr'n** A,C,G,H,O  
mit hausgemachtem Zwetschkenröster  
7<sup>50</sup>

**Duett von der Schokolade** A,C,G,(H)  
Warmer Schokokuchen und geeistes Schokotörtchen mit Früchten  
der Saison und Schlagobers  
10<sup>80</sup>

**Wiener Apfelstrudel** A,C,G,H,O  
mit Vanilleeis  
5<sup>90</sup>

**Palatschinken** A,C,G,O  
mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade  
4<sup>90</sup>

**Kastanienreis** C,G,H,O  
mit Schlagobers auf Beerenconfit  
6<sup>90</sup>

**Schoko-Himbeertorte** G,O  
mit hausgemachtem Himbeereis und Schlagobers  
6<sup>50</sup>



# *Das Gösser Schössl*

Gut essen & trinken in Mauer.

## **JEDEN MONTAG**

½ Wiener BACKHENDL\* mit Erbsenreis  
10<sup>90</sup>

## **JEDEN DIENSTAG**

ofenfrischer KÜMMELBRATEN\* mit Gabelkraut  
und Serviettenknödel  
10<sup>90</sup>

## **JEDEN MITTWOCH**

½ ofenfrische gebratene ENTE\* mit Rotkraut und Erdäpfelknödel  
14<sup>90</sup>

## **JEDEN DONNERSTAG**

Frische FORELLEN\* vom Grill mit Petersilerdäpfel  
14<sup>90</sup>

## **FREITAG und SAMSTAG**

frisch gebratene SUR-STELZEN\* mit Braterdäpfel, Senf,  
Kren & Sauergemüse für 2 Personen  
19<sup>90</sup>

## **JEDEN SONNTAG**

SCHWEINSBRATEN\* mit Kraut & Serviettenknödel  
11<sup>90</sup>

**„SONNTAGSBUFFET“** von 11.00 – 14.30 Uhr  
es erwarten Sie eine Auswahl an feinen Vorspeisen, Suppen,  
delikatsten Hauptgerichten und saisonalen Nachspeisen  
pro Person 18<sup>90</sup>

## Frühstück

täglich von 08.00 Uhr bis 11.00 Uhr

### Wiener Frühstück

3<sup>20</sup>

2 Stück Gebäck <sup>A, O</sup>, Butter <sup>G</sup>, Marmelade und ein weiches Ei <sup>C</sup>

### Wiener Frühstück „de Luxe“

5<sup>90</sup>

2 Stück Gebäck <sup>A, O</sup>, Butter <sup>G</sup>, Marmelade und ein weiches Ei <sup>C</sup>, Schinken, Käse <sup>G</sup> und ein Glas Orangensaft

### Vital Frühstück

5<sup>90</sup>

2 Stück Gebäck <sup>A, O</sup>, Butter <sup>G</sup>, Marmelade, Müsli <sup>C, O, G, A</sup> mit frischen Früchten und ein Glas Orangensaft

### „Gösser Bräu Gourmet“

7<sup>90</sup>

Lachs <sup>D</sup>, Toastbrot <sup>A</sup>, Schnittlauchbutter <sup>G</sup>, ein weiches Ei <sup>C</sup> und ein Glas Sekt <sup>O</sup>





## Frühstück

täglich von 08.00 Uhr bis 10.00 Uhr

1 weiches Ei <sup>C</sup>	1 <sup>30</sup>
„Eierspeis“ <sup>C</sup> von 3 Eiern	3 <sup>30</sup>
„Ham & Eggs“ <sup>C</sup> mit 2 Eiern	3 <sup>90</sup>
„Bacon & Eggs“ <sup>C, O</sup> mit 2 Eiern	3 <sup>90</sup>
Rührei von 2 Eiern <sup>A</sup> mit Lachs <sup>D</sup> und frischem Schnittlauch	5 <sup>90</sup>
Ofenfrisches Gebäck <sup>C, A</sup> pro Stück	1 <sup>40</sup>



## Bouteillenweine ° ...auch glasweise ausgeschenkt

### Wiener Gemischter Satz

1/8l 3<sup>90</sup> Fl. 0,75l 23<sup>00</sup>

Wg. Hofer, Mauer/Wien

Helles Gelbgrün. Ein Hauch von frischer Birne, Nuancen von Melone, mit frischer Kräuternote unterlegt. Ausgewogene, feine weiße Frucht, eine lebendige Struktur, zitroniger Nachhall und ein mineralischer Abgang zeichnen diesen Wiener Gemischten Satz aus. Ausbau: Stahltank

### Grüner Veltliner „Trio“

1/8l 3<sup>70</sup> Fl. 0,75l 22<sup>00</sup>

Wg. Gmeiner, Seebarn/Wagram, Weinviertel;

Helles Gelbgrün, in der Nase Anklänge von Marille und grünem Apfel, frisch-fruchtig am Gaumen, guter Trinkfluss und sehr animierend

### Gelber Muskateller „Sandgrube 13“

1/8l 3<sup>90</sup> Fl. 0,75l 23<sup>00</sup>

Winzer Krems, Kremstal

Helles Gelbgrün, fruchtig, feine Würze und angenehme Säure, Vielschichtigkeit im Verlauf mit einem leichten Abgang

### Blanc de Noir „Elli“ (Rose)

1/8l 3<sup>70</sup> Fl. 0,75l 22<sup>00</sup>

Wg. Hofer, Mauer/Wien

Dieser Zweigelt-Rose besticht durch seine Fruchtnase nach frischen Wildbeeren, er ist würzig, spritzig und ein angenehmer Speisenbegleiter zu hellem Fleisch, vermittelt viel Trinkvergnügen

### Zweigelt „Vinion“

1/8l 3<sup>50</sup> Fl. 0,75l 21<sup>00</sup>

Wg. Sepp Moser, Gols, Neusiedlersee/Hügelland, Fruchtiges Aroma mit dezenten Anklängen von Himbeeren, samtiger, gehaltvoller Körper mit einer harmonischen Säure und einem würzigen Abgang

### Blafränkisch Reserva

1/8l 4<sup>90</sup> Fl. 0,75l 29<sup>00</sup>

Wg. Josef Igler, Deutschkreutz/Mittelburgenland  
Ein Blafränkisch, 12 Monate im kleinen Fass ausgebaut – kommt nur aus alten Reben, feine Holzanklänge, dunkle Aromatik, etwas Zart-Bitterschokolade, feine Brombeeren, eleganter schöner Nachklang

### „Grand Cuvee“ (ZW, BF, StL)

1/8l 4<sup>50</sup> Fl. 0,75l 26<sup>00</sup>

Wg. Sepp Moser, Gols, Neusiedlersee/Hügelland, Extraktreicher, vollmundiger Rotwein, intensive Aromen von reifen Kirschen und Weichsel mit einem dezenten Holzton unterlegt. Eine ausdrucksstarke Cuvee mit einem langen, kräftigen Abgang

**Eine erlesene Auswahl an  
österreichischen Bouteillenweinen  
finden Sie auf unserer Weinkarte!!**

## Offene Weine °

Hauswein Weiß (Welschriesling) 1/8l 2<sup>40</sup>

Hauswein Rot (Zweigelt) 1/8l 2<sup>40</sup>

Spritzer weiß oder rot 1/8l 2<sup>90</sup>

Kaiserspritzer mit Holundersaft 1/8l 3<sup>20</sup>

Almdudler weiß oder rot 1/8l 3<sup>40</sup>

Cola weiß oder rot 1/8l 3<sup>40</sup>

Aperolspritzer 1/8l 4<sup>50</sup>

## Schaumweine, Sekt, Champagner °

Glas Sekt	0,1 l.	3 <sup>90</sup>
Hochriegl Sekt	Fl. 0,7l	27 <sup>00</sup>
Schlumberger Sparkling	Fl. 0,7l	36 <sup>00</sup>
Schlumberger Rose	Fl. 0,7l	39 <sup>00</sup>



## Frisch gezapftes Bier vom Fass <sup>A</sup>

**Gösser Spezial** Seidl 3<sup>40</sup> / Krügerl 4<sup>40</sup>  
Die intensiv goldgelbe Farbe und der außergewöhnlich stabile Schaum verheißen einen Biergenuss der Extraklasse. Der kräftige Körper und der hopfig, fruchtige Geschmack harmonieren perfekt mit der traditionellen österreichischen Küche. 1955 wurde es von Leopold Figl beim Bankett zur Unterzeichnung des österreichischen Staatsvertrages gereicht. 5,7% Vol. Alkohol

**Gösser Braufrisch** Seidl 3<sup>30</sup> / Krügerl 4<sup>10</sup>  
Genießen Sie Ihr Glas Gösser wie unser Braumeister, frisch gezapft aus dem Biertank. Das untergärige, helle Vollbier ist in der Farbe strohgelb und im Duft hopfig mit feinen Malznoten. Eine leichte Hopfennote rundet den harmonischen Geschmack von Gösser Märzen ab. Nicht umsonst Österreichs bestes Märzenbier. 5,2% Vol. Alk

**Gösser ALKOHOLFREI** Seidl 3<sup>40</sup> / Krügerl 4<sup>10</sup>  
Gösser NaturGold alkoholfrei - Österreichs bestes alkoholfreies Bier: sattes Gold, natürlich trüb, dadurch besonders vollmundig im Geschmack, gepaart mit feiner Hopfennote – echter Gösser Biergenuss zu jeder Tageszeit!. 0,5% Vol. Alkohol

**Gösser Naturradler** Seidl 3<sup>30</sup> / Krügerl 4<sup>10</sup>  
Vollmundiges Gösser und 100% natürlicher Zitronensaft fügen sich zu einem erfrischend leichten Biergenuss - dem Gösser NaturRadler! Der echte Zitronensaft verleiht dem Gösser Natur Radler auch seine leichte Trübung. Geringer Alkoholgehalt, ausschließlich natürlicher Fruchtzucker und der Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe machen den Gösser NaturRadler zu einem einzigartigen Durstlöcher. 2% Vol. Alkohol

**Gösser Stiftsbräu** Seidl 3<sup>40</sup> / Krügerl 4<sup>40</sup>  
Das dunkle Bier aus Göss strahlt in Kastanienbraun mit leicht rötlichem Schimmer, der Schaum mit seiner einzigartigen Farbe rundet das Erscheinungsbild ab. Mit dem Namen verweist es auf das Stift Göss - das älteste Kloster der Steiermark und die historische Geburtsstätte von Österreichs bestem Bier. 4,5% Vol. Alkohol

**Gösser Stifts-Zwickl** Seidl 3<sup>40</sup> / Krügerl 4<sup>40</sup>  
Eigentlich ein Probehahn für den Braumeister, doch diente es schon in früheren Jahren den Brauburschen als Durstlöcher. Eine Bierspezialität mit hellen Kupfertönen und besonders weichem Geschmack. Gebraut aus vier verschiedenen Malzsorten, verfeinert mit feinstem Celeja Aromahopfen aus dem steirischen Leutschach. Durch eine warme Gärführung wird das Gösser Stifts-Zwickl besonders fruchtig und mild, ungefiltert abgefüllt und daher natürlich trüb. 5,2% Vol. Alkohol

**Starobrno** Seidl 3<sup>50</sup> / Krügerl 4<sup>50</sup>  
Ein typisches tschechisches Bier mit einer reichen Geschichte. Starobrno ist das Premium Bier für die Liebhaber der tschechischen Braukunst. Vollmundig und besonders rund zeichnet sich diese Spezialität mit ihren Ursprüngen in Brünn aus. 5% Vol. Alkohol

**Weihenstephaner** Seidl 3<sup>50</sup> / Krügerl 4<sup>50</sup>  
Wahrscheinlich das beste Weißbier aus der ältesten Brauerei der Welt. Nichts erfrischt mehr als das naturtrübe Weißbier aus Weihenstephan mit seinem wunderbar hefeblumigen Geschmack. 5,4% Vol. Alkohol

**Schladminger Bio Zwickl** Seidl 3<sup>50</sup> / Krügerl 4<sup>50</sup>  
100% österreichische Rohstoffe aus kontrolliertem biologischem Anbau fügen sich zu einer naturtrüben, harmonischen Bierspezialität. Ein sattes Sonnengelb mit gleichmäßiger Trübung zeichnet das Schladminger BioZwickl aus. Der Geschmack ist durch eine frische, fruchtige Note und eine angenehme, nicht zu lange anhaltende Bittere besonders ausgewogen und rund. 5,2% Vol. Alkohol

**Gösser Schnitt** Seidl 3<sup>40</sup> / Krügerl 4<sup>40</sup>  
Dunkles Gösser gemischt mit Österreichs bestem Märzenbier.

**„Leitung 9“** Seidl 3<sup>50</sup> / Krügerl 4<sup>50</sup>  
(immer wieder wechselnde Bierspezialität, saisonabhängig)

Gerne servieren wir unsere Bierspezialitäten auch als „Schluckerl“ (1/8 liter) um 2<sup>10</sup> sowie als Pfiff (0,2 liter) um 2<sup>70</sup>



## Flaschenbier & internationale Spezialitäten <sup>A</sup>

**Gösser Märzen** 0,5 l 3<sup>90</sup>  
Der Inbegriff für österreichisches Märzenbier macht etwa 70% des Ausstoßes der Gösser Brauerei aus. Das untergärige, helle Vollbier ist in der Farbe strohgelb und im Duft angenehm hopfig mit feinen Malznoten. Eine leichte Hopfennote rundet den harmonischen Geschmack von Gösser Märzen ab. 5,2% Vol.Alkohol

**Gösser Naturweizen** 0,5 l 3<sup>90</sup>  
Gösser NaturWeizen - Bester Weizenbiergenuss aus heimischer Natur! Das leuchtend goldene hefetrübe Weizenbier wird mit heimischem Weizen- und Dinkelmalz eingebraut. Dinkel und die spezielle obergärige Hefe sorgen für die leichte Fruchtigkeit und den harmonischen Geschmack. 5% Vol.Alkohol

**Gösser Kracherl** 0,33 l 3<sup>40</sup>  
Gösser Kracherl - Alkoholfreies Gösser und fruchtig erfrischend Zitronensaft ergeben harmonisch abgestimmt das Gösser Kracherl: Natürlich trüb in der Farbe, spritzig-zitronig und angenehm bierig im Geschmack. 0,5 % Vol.Alkohol

**Gösser Naturradler 0,0%** 0,33 l 3<sup>60</sup>  
Österreichs bester Radler jetzt ganz ohne Alkohol! Die neue Generation alkoholfreier Erfrischung: Leichter, fruchtiger, erfrischender.

**Heineken Premium Lager** 0,33 l 3<sup>90</sup>  
Die charakteristisch klare, helle Farbe verdankt Heineken der Verwendung hochwertigster Gerste. Der weltweit anerkannte Geschmack von Heineken basiert auf eigenen Hefestämmen und einem speziellen Brauverfahren mit horizontalen Gärtanks. 5% Vol.Alkohol

**Bayreuther Hell** 0,33 l 3<sup>90</sup>  
Helles, frisches, süffiges Bier gehört in Bayern und auch in Franken seit jeher zu den beliebtesten Sorten und so ist es nicht verwunderlich, dass auch bei der Bayreuther Bierbrauerei das „Helle“ schon immer eine große Bedeutung hatte. 4,8% Vol.Alk.

**Zipfer Meisterwerke „Pale Ale“** 0,33 l. 4<sup>50</sup>  
Die Hopfensorte Calypso verleiht dem Meisterwerk Pale Ale eine besondere Hopfenaromatik – mit holzigen Nuancen nach Kiefer in Kombination mit erfrischenden Zitrusfruchtnoten. 5,4% Vol.Alkohol

**Kaltenhausen „1475 Pale Ale“** 0,33 l. 4<sup>90</sup>  
Das 1475 Pale Ale erweckt die jahrhundertelange Kaltenhauser Tradition des obergärigen Bierbrauens zu neuem Leben. Am Gaumen intensiv hopfen- und fruchtaromatisch, mit harmonischer Bittere, trifft in dieser vollmundigen Bierspezialität das reichhaltige Erbe des Kaltenhauser Brauhandwerks auf den Geschmack typischer Pale Ales. 5,5% Vol.Alkohol

**Kilkenny Draught „Red Ale“** 0,33 l. 4<sup>90</sup>  
KILKENNY Irish Beer besticht durch seine einzigartige rubinrot-schimmernde Farbe. Dieses original irische Ale duftet frisch-malzig, würzig und umspielt die Nase mit süßen Karamellnoten und einem Hauch von Haselnuss. Beim Antrunk entfaltet sich zuerst die frische des „Red Ales“ und dann allmählich rückt die Würzigkeit mit malzige Röstaromen in den Vordergrund. 4,3% Vol.Alkohol

**„Hop House 13“ Guinness Lager 0,33 l. 4<sup>90</sup>**  
„HOP HOUSE 13 Lager“ wurde in der legendären St. James’s Gate Brauerei im „The Open Gateway Brewery“ entwickelt. Dieses GUINNESS Lagerbier ist mit doppeltem Hopfen versetzt und total anderes und modern. Die Kombination verleiht „HOP HOUSE 13 Lager“ eine unverkennbare Note, die Gaumen und Sinne gleichermaßen stimulieren. 5% Vol.Alkohol

**Schlepe Nr. 3 „Imperial IPA“** 0,33 l. 4<sup>90</sup>  
Das „Schlepe Imperial IPA“ präsentiert sich als wahrhaft königliche Bierspezialität. Die tiefgoldene bis kupferne Farbe gibt bereits einen Vorgeschmack auf den kräftigen Körper dieses Biers, das von besonders cremigem Schaum gekrönt ist. 8,2% Vol.Alkohol



# Das Gösser Schlössl

Gut essen & trinken in Mauer.

## Alkoholfrei

### Steirische Fruchtsäfte direkt vom Obsthof Wilhelm aus Puch/Weiz

Marille, Apfel-Holunder oder Johannisbeere			0,2l	3 <sup>40</sup>
Pago Erdbeere			0,2l	3 <sup>40</sup>
Fruchtsaft oder Pago gespritzt mit Soda	0,3l	3 <sup>80</sup>	0,5l	4 <sup>50</sup>
Fruchtsaft oder Pago Still mit Leitungswasser	0,3l	3 <sup>50</sup>	0,5l	3 <sup>90</sup>
Apfel naturtrüb vom Obsthof Wilhelm aus Puch/Weiz			0,25l	3 <sup>30</sup>
Roter Traubensaft vom Weingut Hareter aus Weiden/See			0,25l	3 <sup>30</sup>
Apfel - oder Traubensaft gespritzt mit Soda	0,25l	2 <sup>80</sup>	0,5l	4 <sup>50</sup>
Apfel- oder Traubensaft still mit Leitungswasser	0,25l	2 <sup>40</sup>	0,5l	3 <sup>90</sup>
Pago Orangensaft			0,25l	3 <sup>20</sup>
Pago Orangensaft gespritzt mit Soda	0,25l	2 <sup>70</sup>	0,5l	4 <sup>40</sup>
Pago Orangensaft Still mit Leitungswasser	0,25l	2 <sup>30</sup>	0,5l	3 <sup>80</sup>
Soda	0,25l	1 <sup>80</sup>	0,5l	3 <sup>20</sup>
Gasteiner Mineralwasser prickelnd oder still	Fl.0,33l	2 <sup>90</sup>	Fl.0,75l	5 <sup>90</sup>
Coca Cola, Coca Cola Zero, Almdudler, Frucade, Sprite			Fl.0,33l	3 <sup>50</sup>
Schartner Himbeer			Fl.0,5l	3 <sup>90</sup>
Lipton Eistee Zitrone oder Pfirsich			Fl.0,33l	3 <sup>50</sup>
Royal Bliss "Bohemian Berry", "Creative Tonic Water", "Ironic Lemon" oder "Exotic Yuzu Tonic Water"; Schweppes „Tonic“, „Ginger Ale“ oder „Bitter Lemon“			Fl. 0,2l	3 <sup>80</sup>
Red Bull			Dose 0,25l	4 <sup>40</sup>

## Jugendgetränke

Himbeer oder Holunderwasser	0,25l	1 <sup>90</sup>	0,5l	3 <sup>30</sup>
Soda Himbeer oder Holunder	0,25l	2 <sup>30</sup>	0,5l	3 <sup>70</sup>
Soda Zitron	0,25l	2 <sup>30</sup>	0,5l	3 <sup>70</sup>

## Original Wiener Kaffee<sup>G</sup>, heisse Schoko<sup>N, G, E</sup> und Tee

Kleiner Mocca oder kl.Brauner	2 <sup>50</sup>	Irish Coffee	kl. Mocca mit Irish Malt und Obers
Grosser Mocca oder gr.Brauner	3 <sup>90</sup>	Rüdesheimer	kl. Mocca mit Weinbrand und Obers
Melange oder Verlängerter	2 <sup>90</sup>	Caffe Corretto	kl. Mocca mit Grappa Je 4 <sup>90</sup>
Cappuccino mit Milchschaum	3 <sup>00</sup>	Xocao Dunkel	feinste dunkle Trinkschokolade
Cappuccino mit Schlagobers	3 <sup>60</sup>	Xocao Weiss	weisse Trinkschokolade –
Cafe Latte	3 <sup>90</sup>		eine absolute Spezialität!! je 3 <sup>90</sup>

Wir führen ausschließlich Tee der bekannten Teemanufaktur Teekanne. English Breakfast, Earl Grey, Green Tea, Kräutertee, Kamille, Früchte, Pfefferminz, Blutorange Ingwer  
**1 Kanne Tee** 3<sup>50</sup> mit Honig oder Zitrone 0<sup>40</sup> oder mit Rum 1<sup>40</sup>



Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

# Das Gösser Schloßl

Gut essen & trinken in Mauer.

## Long Drinks mit 2cl Spirit

Gin Tonic oder Bitter Lemon	4 <sup>40</sup>
Vodka Red Bull	4 <sup>90</sup>
Bacardi, Havana od. Captain Morgan Cola	4 <sup>40</sup>
Jack Daniel's Cola	4 <sup>40</sup>
Campari Soda oder Orange	4 <sup>40</sup>
Bombay Sapphire Tonic	4 <sup>90</sup>
Bulldog od. Hendrick's Tonic	5 <sup>90</sup>
The Botanist Tonic	6 <sup>90</sup>

## Gin & Tonic Special

4 cl. Hendrick's oder Bombay Sapphire mit einer Flasche Royal Bliss "Bohemian Berry Sensation", "Creative Tonic Water", "Ironic Lemon" oder "Exotic Yuzu Sensation Tonic Water" € 9,90

## Obstbrände & Spirituosen

Obstbau Kainer aus Pöllau – Heidelbeer, Hirschbirne	3 <sup>50</sup>
Obsthof Wilhelm aus Puch/Weiz – Marille, Williamsbirne, Kirsche	3 <sup>50</sup>
Freihof Feinbrand „Alt Lustenau - Haselnuss, Himbeere, Vogelbeer	3 <sup>20</sup>

Gebhard Hämmerle Edelbrände „Vom ganz Guten“ aus Lustenau - Marille, Himbeer, Apfel, Birne, Kriecherl Enzian, Vogelbeere	5 <sup>60</sup> 6 <sup>80</sup>
Zirberl oder Willi mit Honig	3 <sup>20</sup>

## Liköre 2cl

Freihof Heidelbeer, Holunderblüte oder Haselnuss	3 <sup>20</sup>
-----------------------------------------------------	-----------------

## Spirituosen 2cl

Amaretto oder Baileys	3 <sup>50</sup>
-----------------------	-----------------

## Bitters 2cl

Underberg, Fernet Branca, Averna	3 <sup>20</sup>
Averna mit Eis und Zitrone	3 <sup>50</sup>
Jägermeister 0,02 l Fl.	3 <sup>20</sup>

## Vodka 2cl

Stolichnaya div. Sorten	3 <sup>20</sup>
0,35l Fl. inkl. 0,25l Beigetränk	39 <sup>00</sup>
0,7l Fl. inkl. 0,5l Beigetränk	69 <sup>00</sup>

## Whiskey 2cl

Jack Daniel's	3 <sup>70</sup>
Jameson	3 <sup>90</sup>
Glenfiddich 12y	4 <sup>90</sup>
Lagavulin, Port Charlotte	5 <sup>90</sup>

## Weinbrand, Cognac und Armagnac 2cl

Remy Martin	4 <sup>90</sup>
Cles des Ducs	4 <sup>90</sup>

## Grappa 2cl

Cellini Cru	3 <sup>20</sup>
Cellini Amarone Invecchiata	4 <sup>20</sup>

(12 Monate im Barriquefass)

## Rum 2cl

Bacardi	3 <sup>20</sup>
0,35l Fl. inkl. 0,25l Beigetränk	39 <sup>00</sup>
0,7l Fl. inkl. 0,5l Beigetränk	69 <sup>00</sup>
Captain Morgan's Spiced	3 <sup>20</sup>
Havana Club 3y	3 <sup>20</sup>
Havana Club 7y	3 <sup>90</sup>
The Kraken Spiced Rum	3 <sup>90</sup>
Mount Gay Black Barrel	4 <sup>90</sup>
Mezan Guyana 2005	5 <sup>90</sup>

## Gin 2cl

Beefeater's	3 <sup>20</sup>
Bombay Sapphire	3 <sup>90</sup>
Bulldog Gin	4 <sup>90</sup>
Hendrick's	4 <sup>90</sup>
The Botanist	5 <sup>90</sup>

## Tequila 2cl

Jose Cuervo	3 <sup>20</sup>
Cuervo 1800 Anejo	4 <sup>50</sup>

