

## Die beliebteste Spezialität des Hauses

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

vom Rindsfilet, würzig-pikant abgeschmeckt, mit Butter und Toast  
als Vorspeise (ca. 100 Gramm)

**12<sup>90</sup>**

als Hauptspeise (ca. 200 Gramm)

**19<sup>90</sup>**

### **Hausschmankerl:**

**Knusprig gebackene Stelzenknödel** A,C,L,M,O auf Gabelkraut

als Vorspeise (2 Stück) **6<sup>90</sup>**

als Hauptspeise (4 Stück) **9<sup>80</sup>**

## Unsere Vorspeisen-Klassiker

### **„Brat´l carpaccio“** C,G,M,O

**7<sup>90</sup>**

dünn geschnittener Schweinsbraten mit Senfsauce, Sauergemüse, Ei  
und frischem Kren

### **Matjesfilets** D,G,M,O

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

auf Apfel-Dillrahm mit frischer Gurke, Vogerlsalat und Salzerdäpfel

### **Gebratener Ziegenkäse** A,C,G,L,M,O,(N)

**10<sup>80</sup>**

mit Vogerlsalat, Rotweibirne und Schnittlauchbutter

### **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

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



## Aus Omas Suppentopf, wärmstens empfohlen

<b>Alt Wiener Suppentopf</b> <u>A,C,G,L</u>	pro Person	<b>5<sup>90</sup></b>
kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Wiener Einlagen, Gemüse und Rindfleisch		
<b>Kräftige Rindsuppe</b> <sup>L</sup>		<b>3<sup>90</sup></b>
mit hausgemachten Frittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel <u>A,C,(N)</u>		
<b>Sellerie-Apfelcremesuppe</b> <u>A,G,L,O</u>		<b>4<sup>90</sup></b>
mit Selleriestroh		

## täglich ab 17 Uhr

<b>„Braumeister Burger“</b> <u>G,A,O,M,C</u>	<b>12<sup>90</sup></b>
200 g. Rinderfaschiertes, medium gebraten, mit Cheddarkäse, Zwiebel, Speck Tomaten, Salat, Gurkerl und Chilisauce, dazu gibt's Pommes Frites und eine Dipsauce	
<b>„Schlöss'l Jaus'n“</b> <u>G,A,O,M,C</u>	<b>11<sup>90</sup></b>
Kalter Kümmelbraten und verschiedene Leberkäs mit eingelegtem Gemüse, Senf, Kren, Ei und Tomaten, dazu gibt's eine ofenfrische Laugenbrez'n	



## Unsere Salate: knackig, frisch und g'sund

- „Steirischer Backhendlsalat“** A,C,(N),H,L,M,O **11<sup>60</sup>**  
gebackene Hendlbruststreifen auf Erdäpfel-Vogerl-Salat  
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
- Gebratener Schafkäse im Speckmantel** G,M,O **10<sup>90</sup>**  
auf bunten Blattsalaten mit Kirschparadeisern
- „Braumeistersalat“** O,M,G **11<sup>90</sup>**  
scharf marinierte Schweinsfiletspitzen mit sonnengetrocknete  
Tomaten, frischen Chilis und Parmesanhobel auf Blattsalat

## Für unsere kleinen Gäste

- Gebackenes Schnitzerl vom Schweinskarree** A,C,G,O,(N) **6<sup>20</sup>**  
mit Pommes frites
- Gebackenes Hühnerschnitzerl mit Pommes frites** A,C,G,O,(N) **6<sup>20</sup>**
- Frankfurter mit Pommes Frites** A,O,(N) **5<sup>90</sup>**

## Immer frisch - Vegetarisch

- Gebackene Käsevariation** A,C,(N),G,M,O **10<sup>90</sup>**  
mit Preiselbeeren, Sauce Tartare und Salatgarnitur
- Hausgemachtes Strudelduett** A,C,G,M,O **9<sup>80</sup>**  
mit Knoblauchrahm und Salatgarnitur
- Marktfrisches Gemüse und Tofu aus dem Wok** A,F,H,O **11<sup>90</sup>**  
im Reisring



## Klassiker der Wiener Küche

**Geröstete Leber vom Rind** A,L,O **11<sup>90</sup>**  
mit Zwiebel und Erdäpfel-Grammel-Schmarr'n

**Ofenfrische Spareribs** A,C,L,G,M,O  
mit Braterdäpfel, eingelegtem Gemüse und Dipsaucen  
eine Rippe **11<sup>90</sup>** / zwei Rippen **17<sup>90</sup>**

**Wiener Fiakergulasch** A,C,G,L,M,O **12<sup>90</sup>**  
mit Fächergurkerl, Spiegelei und Einspänner, dazu Serviettenknödel

**Wiener Tafelspitz** mit Bouillongemüse, **15<sup>90</sup>**  
dazu gibt's Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelschmarr'n

**Zwiebelrostbraten** A,M,O,L **16<sup>90</sup>**  
vom Rostbraten geschnitten, mit knusprigem Röstzwiebel,  
Braterdäpfel und Fächergurkerl

**Saftiges Rib Eye Steak** A,M,O,L **23<sup>90</sup>**  
mit frischem Grillgemüse, Braterdäpfel und Kräuterbutter (falls nicht  
anders gewünscht, wird's medium gebraten)

**„Jäger - Pfandl“** A,C,G,L,O **14<sup>90</sup>**  
rosa gebratene Schweinsmedaillons mit Speck-Schwammerl-  
Rahmsauce und Butternockerl im Pfand'l serviert



## „Wiener Gebackenes“ in bester Tradition

<b>Wiener Schnitzel</b> <u>A,C,(N),G</u> aus der Kalbsschale geschnitten, dazu gibt's Petersilerdäpfel	<b>17<sup>90</sup></b>
<b>Cordon Bleu</b> <u>A,C,G,O,(N)</u> vom Schweinskarree mit Petersilerdäpfel	<b>13<sup>80</sup></b>
<b>Gebackene Faschierte Laibchen</b> <u>A,C,G,O,(N)</u> mit Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Fächergurkerl	<b>11<sup>50</sup></b>
<b>Gebackenes Schollenfilet</b> <u>A,C,D,G,(N)</u> mit Petersilerdäpfel	<b>11<sup>90</sup></b>
<b>Gebackene Leber vom Rind</b> <u>A,C,(N),L,M,O</u> mit Erdäpfel-Vogerl-Salat	<b>11<sup>90</sup></b>

## Was Süßes zum Abschluss...

<b>Hausgemachter Grießschmarr'n</b> <u>A,C,G,O</u> mit Apfelmus	<b>6<sup>90</sup></b>
<b>Weißes und dunkles Schokomousse</b> <u>A,C,G,(H)</u> mit Früchten der Saison und Schlagobers	<b>5<sup>90</sup></b>
<b>Oma's Apfelkuchen</b> <u>A,C,G,H,(N)</u> lauwarm serviert, mit Vanilleeis und Schlagobers	<b>5<sup>50</sup></b>
<b>Hausgemachte Vanille-Cremeschnitte</b> <u>A,C,G,H,O</u> mit marinierten Waldbeeren	<b>6<sup>90</sup></b>
<b>Warmer Schoko-Gewürzkuchen</b> mit Schokosauce, Weichselconfit und Schlagobers	<b>6<sup>90</sup></b>
<b>Frische Palatschinken</b> <u>A,C,G,O</u> (2 Stück) mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade	<b>4<sup>90</sup></b>



## Beilagen & Gebäck

Beilagensalate <sup>M,L</sup>	4 <sup>20</sup>
diverse Beilagen (Reis <sup>G</sup> , Nockerl <sup>A,C,G</sup> , Serviettenknödel <sup>A,C,G</sup> , Petersil <sup>G</sup> - oder Braterdäpfel, Erdäpfelschmarr'n, Pommes Frites, Erdäpfelpuffer <sup>C,G,M</sup> , Tagesgemüse,...)	3 <sup>50</sup>
Saucen & Co (Ketchup <sup>O</sup> , Mayonnaise <sup>C,M,G</sup> , Senf <sup>M</sup> , Butter <sup>G</sup> , div. Saucen <sup>G,N</sup> )	0 <sup>60</sup>
Portion Toastbrot <sup>A,O</sup>	0 <sup>80</sup>
Semmel <sup>A,O</sup> , Salzstangerl <sup>A,O</sup> oder Weckerl <sup>A,O</sup>	1 <sup>40</sup>
Laugenbrezel <sup>A,O</sup>	1 <sup>80</sup>
Riesenbrez'n <sup>A,O</sup> (wird frisch aufgebacken, wir bitten um etwas Geduld)	3 <sup>20</sup>

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns!!  
Schön, dass SIE bei uns zu Gast sind!!

## Sie wollen feiern??

Gerne übernehmen wir die Organisation für Ihr persönliches Fest, egal,  
ob bei uns im Lokal oder bei Ihnen zu Haus...

## Noch eine Bitte:

Sollten Sie, aus welchem Grund auch immer, mit unserer Leistung nicht  
zufrieden sein, teilen Sie dies bitte gleich Ihrer Kellnerin oder Ihrem  
Kellner mit, wir werden uns sofort um Ihr Anliegen bemühen!!

Ihr Gösser Schlössl Team



**JEDEN MONTAG**

ist Backhendl-Tag!

**1/2 WIENER BACKHENDL**

mit Erbsenreis

10<sup>90</sup>

**JEDEN DIENSTAG**

**ofenfrischer  
Kümmelbraten**

mit Gabelkraut und Serviettenknödel

10<sup>90</sup>

**JEDEN MITTWOCH**

**Dreierlei vom  
LEBERKÄS**

am Brettl Serviert,  
fein garniert, mit Hausbrot

9<sup>80</sup>

**JEDEN DONNERSTAG**

**FRISCHE FORELLEN**

vom Grill mit Petersilerdäpfel

14<sup>90</sup>

**FREITAG & SAMSTAG**

gibt's unsere knusprigen  
frisch gebratenen

**SUR-STELZEN\***

mit Braterdäpfeln, Senf, Kren & Sauergemüse,

für 2 Personen

19<sup>90</sup>

**JEDEN SONNTAG** gibt's unseren herrlichen, ofenfrischen

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

**„SONNTAGSBUFFET“**

von 11.00 - 14.30 Uhr

es erwarten Sie eine Auswahl an feinen, Vorspeisen und Suppen, delikaten

Hauptgerichten und saisonalen Desserts

pro Person

16<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>



## Die 14 Allergene

(Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung)

### **A** Glutenhaltiges Getreide



Dazu gehören Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Emmer, Einkorn, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen:

Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose, Maltodextrine auf Weizenbasis, Glukosesirupe auf Gerstenbasis.

### **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Leicht zu erkennen sind Shrimps, Garnelen, Krebse, Langusten, Hummer und Co, solange sie sich nicht pulverisierter Form in Saucen, Suppen und Gewürzen verstecken.

### **C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



Eier können in Mehlspeisen, Dressings, Gebäck, Panaden, Nudeln oder Mayonnaise enthalten sein.

### **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sowohl Süße- als auch Salzwasserfische müssen gekennzeichnet werden. Diese können in Würzpasten, Saucen oder Brühen vorkommen.

### **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



Vorsicht ist bei Erdnüssen geboten, diese kann bei Allergikern schnell zum Tod führen. Erdnussöl und -butter zählen ebenso dazu.

### **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Soja ist in Tofu, Sojasauce, Sojaöl oder Miso enthalten.

### **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).



Milch und deren Erzeugnisse können nicht nur in Butter, Milch, Molkepulver und Käse enthalten sein, sondern auch in Wurst und Saucen.

### **H** Nüsse / Schalenfrüchte



Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse können in Schokolade, Kuchen, Brot, Pesto und Likören auftreten.

### **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sellerie wird in Suppen, Saucen, Dressings sowie in Wurst und Gewürzmischungen verarbeitet.

### **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



Senfkörner und Senfpulver können in Dressings, Saucen, Currys, Wurstwaren, Ketchup und Gewürzmischungen enthalten sein.

### **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Als Öl, Samen, Paste oder Mehl kann Sesam in Brot und Backwaren oder Marinaden auftreten.

### **O** Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen



Ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter müssen Sulfite und Schwefeldioxid gekennzeichnet werden. Meist als Konservierungsmittel eingesetzt werden sie als E-Nummern auf den Produkten angeführt und kommen etwa in Softdrinks, Bier, und Wein vor.

### **P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Lupinen werden als pflanzliches Protein zu Mehl, Kleie, Tofu, Milch oder Eiweißkonzentrat verarbeitet und kommen in Brot und Gebäck, Nudeln oder Wurst vor.

### **R** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu zählen unter anderem Schnecken, Muscheln, Austern oder Tintenfische, die auch in Saucen verarbeitet werden.

# Das Gösser Schlössl

Gut essen & trinken in Mauer.

Weil wir auf Bierkultur besonderen Wert legen, steht das Bier bei uns an erster Stelle!

## Frisch gezapft vom Fass <sup>A</sup>

<b>Gösser Spezial</b>	Seidl 3 <sup>40</sup>	Krügerl 4 <sup>30</sup>
Leopold Figl wusste, warum er zur Unterzeichnung des österreichischen Staatsvertrages das Spezialbier von Gösser servieren ließ.		
<b>Gösser Braufrisch</b>	Seidl 3 <sup>20</sup>	Krügerl 3 <sup>90</sup>
Genießen Sie Ihr Glas Gösser wie unser Braumeister. Frisch gezapft aus dem Biertank. Nicht umsonst Österreichs bestes Märzenbier.		
<b>Gösser Naturgold ALKOHOLFREI</b>	Seidl 3 <sup>20</sup>	Krügerl 3 <sup>90</sup>
Österreichs bestes Alkoholfreies! Innovative Gösser Bierspezialität mit frischem, hopfigem Antrunk.		
<b>Gösser Stiftsbräu</b>	Seidl 3 <sup>40</sup>	Krügerl 4 <sup>30</sup>
Dunkles Bier benannt nach dem ältesten Kloster der Steiermark, der Geburtstätte von Österreichs bestem Bier.		
<b>Gösser Schnitt</b>	Seidl 3 <sup>40</sup>	Krügerl 4 <sup>30</sup>
Dunkles Gösser gemischt mit Österreichs bestem Märzenbier.		
<b>Gösser Zwickl</b>	Seidl 3 <sup>40</sup>	Krügerl 4 <sup>30</sup>
Eigentlich ein Probehahn für den Braumeister, doch diente es schon in früheren Jahren den Brauburschen als Durstlöcher.		
<b>Gösser Naturradler</b>	Seidl 3 <sup>20</sup>	Krügerl 3 <sup>90</sup>
Der erste Naturtrübe Wiesenkräuterradler ist dank seines niedrigen Alkoholgehaltes der ideale Durstlöcher.		
<b>Starobrno</b>	Seidl 3 <sup>50</sup>	Krügerl 4 <sup>50</sup>
Ein typisches tschechisches Bier mit einer reichen Geschichte.		
<b>Weihenstephaner</b>	Seidl 3 <sup>50</sup>	Krügerl 4 <sup>50</sup>
Wahrscheinlich das beste Weißbier aus der ältesten Brauerei der Welt.		
<b>Gösser Dunkles Zwickl</b>	Seidl 3 <sup>50</sup>	Krügerl 4 <sup>50</sup>
Ein harmonisches Geschmackserlebnis aus vier verschiedenen Malzsorten. Für Kenner nach alter Rezeptur		
<b>„Leitung 9“</b>	Seidl 3 <sup>50</sup>	Krügerl 4 <sup>40</sup>
(immer wieder wechselnde Bierspezialität, saisonabhängig)		

Gerne servieren wir unsere Bierspezialitäten auch als Schluckerl (1/8 liter) um 1<sup>40</sup> sowie als Pfiff (0,2 liter) um 2<sup>30</sup>

## ...oder aus der Flasche <sup>A</sup>

<b>Gösser Märzen</b>		0,5 l	3 <sup>80</sup>
<b>Gösser Kracherl</b>	0,33 l	3 <sup>40</sup>	
<b>Gösser Naturradler Zitrone</b>		0,5 l	3 <sup>90</sup>
<b>Desperados, Heineken</b>	0,33 l	4 <sup>30</sup>	
<b>Edelweiss Weißbier</b>	Alkoholfrei, Naturtrüb	0,5 l	4 <sup>30</sup>



Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

# Das Gösser Schlössl

Gut essen & trinken in Mauer.

## Alkoholfrei

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

Marille, Apfel-Aronia oder Johannisbeere	0,2l	3 <sup>20</sup>
Pago Erdbeere	0,2l	3 <sup>20</sup>
Fruchtsaft oder Pago gespritzt <i>mit Soda</i>	0,3l	3 <sup>60</sup>
	0,5l	4 <sup>40</sup>
Fruchtsaft oder Pago Still <i>mit Leitungswasser</i>	0,3l	3 <sup>40</sup>
	0,5l	3 <sup>90</sup>
Apfel naturtrüb <i>vom Obsthof Wilhelm aus Puch/Weiz</i>	0,25l	3 <sup>20</sup>
Roter Traubensaft vom <i>Weingut Hareter aus Weiden/See</i>	0,25l	3 <sup>20</sup>
Apfel - oder Traubensaft gespritzt <i>mit Soda</i>	0,25l	2 <sup>60</sup>
	0,5l	4 <sup>40</sup>
Apfel- oder Traubensaft still <i>mit Leitungswasser</i>	0,25l	2 <sup>20</sup>
	0,5l	3 <sup>90</sup>
Pago Orangensaft	0,25l	2 <sup>90</sup>
Pago Orangensaft gespritzt <i>mit Soda</i>	0,25l	2 <sup>50</sup>
	0,5l	4 <sup>20</sup>
Pago Orangensaft Still <i>mit Leitungswasser</i>	0,25l	1 <sup>90</sup>
	0,5l	3 <sup>60</sup>
Soda	0,25l	1 <sup>70</sup>
	0,5l	3 <sup>00</sup>
Gasteiner Mineralwasser prickelnd, mild oder still	Fl.0,33l	2 <sup>90</sup>
	Fl.0,75l	5 <sup>90</sup>
Coca Cola oder Coca Cola Zero	Fl.0,33l	3 <sup>40</sup>
Almdudler, Frucade, Sprite	Fl.0,33l	3 <sup>20</sup>
Schartner Himbeer	Fl.0,5l	3 <sup>70</sup>
Lipton Eistee Zitrone oder Pfirsich	Fl.0,33l	3 <sup>20</sup>
Tonic, Ginger Ale oder Bitter Lemon	Dose 0,25l	3 <sup>80</sup>
Red Bull	Dose 0,25l	4 <sup>20</sup>

## Jugendgetränke

Himbeer oder Holunderwasser	0,25l	1 <sup>60</sup>
	0,5l	3 <sup>00</sup>
Soda Himbeer oder Holunder	0,25l	1 <sup>90</sup>
	0,5l	3 <sup>40</sup>
Soda Zitron	0,25l	1 <sup>90</sup>
	0,5l	3 <sup>40</sup>



Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

## Bouteillenweine <sup>o</sup> ...auch glasweise ausgeschenkt

<b>Wiener Gemischter Satz 2016</b>	1/8l 3 <sup>70</sup>	Fl. 0,75l 22 <sup>00</sup>
Wg. Edlmoser, 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		
<b>Grüner Veltliner „Vinion“ 2014</b>	3 <sup>50</sup>	21 <sup>00</sup>
Wg. Schneeberger, Weinviertel; Helles Gelbgrün, typisch pfeffrige Würze und feine Säure, Vielschichtigkeit im Verlauf mit einem fruchtigen Abgang		
<b>Pinot Blanc „Vinion“ 2015</b>	3 <sup>70</sup>	22 <sup>00</sup>
Wg. Schneeberger, Steiermark Leicht nussige Nase, kompaktes, dichtes Spiel von Frucht und mineralischer Struktur mit balanciert harmonisierender und Säure am Gaumen		
<b>Riesling 2015</b>	3 <sup>70</sup>	22 <sup>00</sup>
Wg. Hofer, Mauer/Wien In der Nase feine Pfirsicharomen, schöner Fruchtsäurebogen, elegant und fruchtig, ein angenehmer Speisenbegleiter, harmonisch		
<b>Gelber Muskateller „Kadolzberg“ 2016</b>	3 <sup>90</sup>	23 <sup>00</sup>
Wg. Hofer, Mauer/Wien Helles, strahlendes Grüngelb, feine Frucht in der Nase, hält am Gaumen, was er verspricht, tolle Balance und Länge, guter Trinkfluss		
<b>Blanc de Noir „Elli“ (Rose) 2015</b>	3 <sup>70</sup>	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		
<b>Zweigelt „Vinion“ 2015</b>	3 <sup>50</sup>	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		
<b>Blaufränkisch Classic 2015</b>	3 <sup>70</sup>	22 <sup>00</sup>
Wg. Josef Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland Helles Rubinrot, sehr typischer mittelburgenländischer Blaufränkisch, in der Nase nach Kirschen und roten Beeren, harmonisch und lang im Abgang, fruchtig und ausgewogen		
<b>„Grand Cuvee“ 2013 (ZW, BF, StL)</b>	4 <sup>50</sup>	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 <sup>o</sup>

<b>Hauswein Weiß (Welschriesling oder Gr. Veltliner)</b>	0,125l	2 <sup>20</sup>
<b>Hauswein Rot (Zweigelt)</b>	0,125l	2 <sup>20</sup>
<b>Spritzer weiß oder rot</b>	0,25l	2 <sup>70</sup>
<b>Kaiserspritzer mit Holundersaft</b>	0,25l	3 <sup>20</sup>
<b>Almdudler weiß oder rot</b>	0,25l	3 <sup>00</sup>
<b>Cola weiß oder rot</b>	0,25l	3 <sup>00</sup>
<b>Aperolspritzer</b>	0,25l	4 <sup>20</sup>



# Das Gösser Schlössl

Gut essen & trinken in Mauer.

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

Kl. Mocca oder kl. Brauner	2 <sup>40</sup>
Gr. Mocca oder gr. Brauner	3 <sup>90</sup>
Melange oder Verlängerter	2 <sup>80</sup>
Cappuccino mit Milchschaum	2 <sup>90</sup>
mit Schlagobers	3 <sup>60</sup>
Caffe Latte	3 <sup>90</sup>
Irish Coffee <i>kl. Mocca mit Irish Malt und Obers</i>	4 <sup>90</sup>
Rüdesheimer <i>kl. Mocca mit Weinbrand und Obers</i>	4 <sup>90</sup>
Caffe Corretto <i>kl. Mocca mit Grappa</i>	4 <sup>90</sup>
Xocao Dunkel <i>feinste dunkle Trinkschokolade</i>	3 <sup>90</sup>
Xocao Weiss <i>weisse Trinkschokolade – eine absolute Spezialität!!</i>	3 <sup>90</sup>

Wir führen ausschließlich Tee der bekannten Teemanufaktur Teekanne. Unsere Teespezialitäten werden in klassischer Teekanne serviert, damit Sie sich Ihre Tasse Tee nach Ihrem Wunsch ziehen lassen können... Das aktuelle Teeangebot entnehmen Sie bitte unserer Teekarte!

1 Kanne Tee	3 <sup>50</sup>
Honig	0 <sup>40</sup>
Zitrone	0 <sup>30</sup>
Rum, Weinbrand oder Obstler dazu	1 <sup>40</sup>

## Schaumweine, Sekt, Champagner<sup>O</sup>

Hochriegl Piccolo	Fl. 0,2l	7 <sup>80</sup>
Hochriegl Sekt trocken oder halbsüss	Fl. 0,7l	27 <sup>00</sup>
Schlumberger Sparkling	Fl. 0,7l	36 <sup>00</sup>
Schlumberger Sparkling Rosé	Fl. 0,7l	36 <sup>00</sup>
Piper-Heidsieck Champagne Brut	Fl. 0,7l	78 <sup>00</sup>
Louis Roederer Champagne Brut	Fl. 0,7l	95 <sup>00</sup>



Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

## Spirituosen und Longdrinks

### *Obstbrände und –destillate 2cl*

#### Freihof Feinbrand „Alt Lustenau

Williams, Marille, Kirsche, Haselnuss, Himbeere, Obstler 3<sup>20</sup>

#### Gebhard Hämmerle Edelbrände „Vom ganz Guten“ aus Lustenau

Marille, Himbeer, Apfel, Birne, Kriecherl 5<sup>60</sup>

Enzian, Vogelbeere 6<sup>40</sup>

„Gölles Edelbrände“ aus Riegersburg - Alter Apfel oder Zwetschke 4<sup>90</sup>

Zirberl oder Willi mit Honig 2<sup>90</sup>

### *Liköre 2cl*

#### Freihof Heidelbeer, Holunderblüte oder Haselnuss

3<sup>20</sup>

### *Bitters 2cl*

Underberg, Fernet Branca 3<sup>20</sup>

Averna 2<sup>90</sup>

mit Eis und Zitrone 3<sup>20</sup>

Gurktaler Kräuterbitter 2<sup>70</sup>

Jägermeister 0,02 l Fl. 2<sup>90</sup>

0,35l Fl. 2<sup>90</sup>

### *Vodka 2cl*

Stolichnaya 2<sup>90</sup>

0,35l Fl. inkl. 0,25 l Beigetränk 3<sup>90</sup>

0,7l Fl. inkl. 0,5l Beigetränk 6<sup>90</sup>

### *Whiskey 2cl*

Evan Williams Bourbon 2<sup>90</sup>

Jim Beam 2<sup>90</sup>

0,35l Fl. inkl. 0,25 l Beigetränk 3<sup>90</sup>

0,7l Fl. inkl. 0,5l Beigetränk 6<sup>90</sup>

Jack Daniel´s 3<sup>70</sup>

0,7l Fl. inkl. 0,5l Beigetränk 7<sup>90</sup>

Jameson, Glenfiddich 12y 3<sup>90</sup>

### *Weinbrand, Cognac und Armagnac 2cl*

Asbach Uralt 2<sup>90</sup>

Remy Martin 4<sup>90</sup>

Cles des Ducs 4<sup>20</sup>

### *Grappa 2cl*

Cellini Cru 3<sup>20</sup>

Cellini Oro (3 Monate im Eichenfass) 3<sup>70</sup>

Cellini Amarone Invecchiata  
(12 Monate im Barriquefass) 4<sup>20</sup>

### *Rum 2cl*

Inländer Rum 2<sup>10</sup>

Havanna Club 3y 2<sup>90</sup>

Bacardi 2<sup>90</sup>

0,35l Fl. inkl. 0,25l Beigetränk 3<sup>90</sup>

0,7l Fl. inkl. 0,5l Beigetränk 6<sup>90</sup>

Captain Morgan´s Spiced 2<sup>90</sup>

### *Gin 2cl*

Beefeater´s, Gordon´s Dry 2<sup>90</sup>

Bulldog Gin 4<sup>90</sup>

### *Tequila 2cl*

Jose Cuervo mit Orange oder  
mit Zitrone und Salz 3<sup>20</sup>

### *Long Drinks mit 2cl Spirit*

Gin Tonic 3<sup>90</sup>

Vodka Bitter Lemon oder Red Bull 4<sup>40</sup>

Bacardi od. Captain Morgan Cola 3<sup>90</sup>

Havanna oder Bourbon Cola 3<sup>90</sup>

Jack Daniel´s Cola 4<sup>40</sup>

Campari Soda oder Orange 4<sup>40</sup>

Bulldog Tonic oder Bitter Lemon 5<sup>90</sup>

