

Die beliebteste Spezialität des Hauses

Beef Tartare „Gösser Bräu“ A,G,M,F,O

würzig-pikant abgeschmeckt, mit Butter und Toast

als Vorspeise (ca. 100 Gramm)

12⁹⁰

als Hauptspeise (ca. 200 Gramm)

19⁹⁰

Hausschmankerl:

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

als Vorspeise (2 Stück) **6⁹⁰**

als Hauptspeise (4 Stück) **9⁸⁰**

Unsere Vorspeisen-Klassiker

Rindscarpaccio G,H,O

mit Ruccolapesto und frischem Grana

9⁸⁰

Matjesfilet C,D,G,M,O

auf Apfel-Dillrahm, Rucola, Kirschtomaten und Salzerdäpfel

10⁸⁰

Lachs-Gervais-Nockerl A,D,G,M,O

auf Rucola mit Butter und Toast

12⁸⁰

Hausgemachter Erdäpfelpuffer

mit Salatgarnitur, Knoblauch- und Kräuterdip A,C,G,M,O

5⁹⁰

mit Salatgarnitur, Räucherlachs und Kräutergervais A,C,D,G,M,O

8⁹⁰



Aus Omas Suppentopf, wärmstens empfohlen

Alt Wiener Suppentopf <u>A,C,G,L</u>	pro Person	6 ⁵⁰
kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Wiener Einlagen, Gemüse und Rindfleisch		
Kräftige Rindsuppe <u>L</u>		3 ⁹⁰
mit hausgemachten Frittaten, Fleischstrudel, Leberknödel oder Grießnockerl <u>A,C,G,(N)</u>		
Kürbiscremesuppe <u>A,G,H,L,O</u>		4 ⁹⁰
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl		

Unsere Salate: knackig, frisch und g'sund

„Steirischer Backhendlsalat“ <u>A,C,(N),H,L,M,O</u>	11 ⁶⁰
gebackene Hendlbruststreifen auf Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	
Gebratener Schafkäse im Speckmantel <u>G,M,O</u>	10 ⁹⁰
auf bunten Blattsalaten mit Kirschparadeisern	
Thunfischsalat <u>C,D,G,M,O</u>	14 ⁹⁰
frisch gebratenes Thunfischsteak auf Blattsalat mit Ruccola, Ei, Oliven und Zwiebelringen	
„Braumeistersalat“ <u>G,M,O</u>	11 ⁹⁰
scharf marinierte Schweinsfiletspitzen mit sonnengetrocknete Tomaten, frischen Chilis und Parmesanobel auf Blattsalat	



Immer frisch - Vegetarisch

Gebackene Käsevariation A,C,(N),G,M,O **11⁹⁰**
mit Preiselbeeren und Sauce Tartare

Marktfrisches Gemüse und Tofu aus dem Wok A,F,H,O **12⁹⁰**
im Reising

Innereien von der Fleischerei Hödl aus Liesing

Geröstete Leber vom Rind A,L,O **12⁹⁰**
mit Zwiebel und Erdäpfel-Grammel-Schmarr'n

Gebackene Leber vom Rind A,C,(N),L,M,O **12⁹⁰**
mit Erdäpfel-Vogerl-Salat

Kalbsrahmbeuscherl A,C,L,G,O **14⁹⁰**
mit Wurzelwerk und Serviettenknödel

Für unsere kleinen Gäste

Gebackenes Schnitzerl vom Schwein oder Huhn A,C,G,O,(N) **6⁹⁰**
mit Pommes frites

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Reis G,L **6⁹⁰**

Frankfurter mit Pommes Frites A,O,(N) **5⁹⁰**



Hauptgerichte

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

mit Braterdäpfel, eingelegtem Gemüse und Dipsaucen
eine Rippe **12⁹⁰** / zwei Rippen **18⁹⁰**

Wiener Schnitzel A,C,(N),G

aus der Kalbsschale geschnitten, dazu gibt's Petersilerdäpfel

18⁹⁰

Cordon Bleu A,C,G,O,(N) vom Schweinskarree

mit Petersilerdäpfel

13⁹⁰

Gebackene Faschierte Laibchen A,C,G,M,O,(N)

mit Erdäpfelpürree, Röstzwiebel und Fächergurkerl

11⁹⁰

„Jäger - Pfandl“ A,C,G,L,O

rosa gebratene Schweinsmedaillons mit Speck-Schwammerl-
Rahmsauce und Butternockerl im Pfand'l serviert

14⁹⁰

Wiener Rindsgulasch A,C,G,L,M,O

mit Serviettenknödel

12⁵⁰

Wiener Tafelspitz mit Bouillongemüse,

dazu gibt's Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelschmarr'n

17⁹⁰

Zwiebelrostbraten A,M,O,L

vom Rostbraten geschnitten, mit knusprigem Röstzwiebel,
Braterdäpfel und Fächergurkerl

17⁹⁰

Saftiges Rib Eye Steak (300 gr.) A,G,M,O,L

mit Speckfisoln, Braterdäpfel und Kräuterbutter (falls nicht anders
gewünscht, wird's medium gebraten)

24⁹⁰



täglich ab 17 Uhr

„Braumeister Burger“ G,A,O,M,C **12⁹⁰**
200 g. Rinderfaschiertes, medium gebraten, mit Cheddarkäse,
Zwiebel, Speck Tomaten, Salat, Gurkerl und Chilisauce, dazu
gibt's Pommes Frites und eine Dipsauce

Fisch

Gebackenes Schollenfilet A,C,D,G,(N) **12⁵⁰**
mit Petersilerdäpfel

Gebratenes Kap-Seehechtfilet A,C,D,G,(N) **16⁹⁰**
mit cremigem Kürbisgemüse und Kräutererdäpfel

Beilagen & Gebäck

Beilagensalate M,L **4²⁰**

diverse Beilagen **3⁵⁰**
(Reis G, Nockerl A,C,G, Serviettenknödel A,C,G, Petersil G - oder Braterdäpfel,
Erdäpfelschmarr'n, Pommes Frites, Erdäpfelpuffer G,M, Tagesgemüse,...)

Saucen & Co (Ketchup O, Mayonnaise G,M,G, Senf M, Butter G, div. Saucen G,N) **0⁹⁰**

Portion Toastbrot A,O **0⁸⁰**

Semmel A,O, **Salzstangerl** A,O **oder Weckerl** A,O **1⁴⁰**

Laugenbrezel A,O **1⁸⁰**

Riesenbrez'n A,O (wird frisch aufbacken, wir bitten um etwas Geduld) **3²⁰**



Was Süßes zum Abschluss...

„Heiling’s Eisknödel Marille“ <u>A,C,G,H,O</u> serviert mit Schlagobers	pro Stück 4⁹⁰
Duett von der Schokolade <u>A,C,G,(H)</u> Warmer Schokokuchen und geeistes Schokotörtchen mit Früchten der Saison und Schlagobers	10⁸⁰
„Wiener Kastanienreis“ <u>G,H,O</u>	6⁹⁰
Palatschinken <u>A,C,G,O</u> (2 Stück) mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade	4⁹⁰
Hausgemachter Apfelstrudel <u>A,C,G,H,O</u> mit Vanilleeis und Schlagobers	5⁹⁰
Wiener Kaiserschmarr’n <u>A,C,G,H,O</u> mit Rosinen und hausgemachtem Zwetschkenröster	7⁵⁰

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

10⁹⁰

JEDEN DIENSTAG

**ofenfrischer
Kümmelbraten**

mit Gabelkraut und Serviettenknödel

10⁹⁰

JEDEN MITTWOCH

**1/2 ofenfrische
gebratene Ente**

mit Rotkraut und Erdäpfelknödel,

14⁹⁰

JEDEN DONNERSTAG

FRISCHE FORELLEN

vom Grill mit Petersilerdäpfel

14⁹⁰

FREITAG & SAMSTAG

gibt's unsere knusprigen
frisch gebratenen

SUR-STELZEN*

mit Braterdäpfel, Senf, Kren & Sauergemüse,

für 2 Personen

19⁹⁰

JEDEN SONNTAG gibt's unseren herrlichen, ofenfrischen

SCHWEINSBRATEN* mit Kraut & Serviettenknödel 11⁹⁰

„SONNTAGSBUFFET“ jeden Sonntag von 11.00 - 14.30 Uhr

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

Hauptgerichten und saisonalen Desserts

pro Person

17⁹⁰



Frühstück

täglich von 08.00 Uhr bis 11.00 Uhr

Wiener Frühstück

3²⁰

2 Stück Gebäck ^{A, O}, Butter ^G, Marmelade und ein weiches Ei ^C

Wiener Frühstück „de Luxe“

5⁹⁰

2 Stück Gebäck ^{A, O}, Butter ^G, Marmelade und ein weiches Ei ^C, Schinken, Käse ^G und ein Glas Orangensaft

Vital Frühstück

5⁹⁰

2 Stück Gebäck ^{A, O}, Butter ^G, Marmelade, Müsli ^{C, O, G, A} mit frischen Früchten und ein Glas Orangensaft

„Gösser Bräu Gourmet“

7⁹⁰

Lachs ^D, Toastbrot ^A, Schnittlauchbutter ^G, ein weiches Ei ^C und ein Glas Sekt ^O



Frühstück

täglich von 08.00 Uhr bis 10.00 Uhr

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



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 könne 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 ^A

Gösser Spezial	Seidl 3 ⁴⁰	Krügerl 4 ⁴⁰
Leopold Figl wusste, warum er zur Unterzeichnung des österreichischen Staatsvertrages das Spezialbier von Gösser servieren ließ.		
Gösser Braufrisch	Seidl 3 ³⁰	Krügerl 4 ¹⁰
Genießen Sie Ihr Glas Gösser wie unser Braumeister. Frisch gezapft aus dem Biertank. Nicht umsonst Österreichs bestes Märzenbier.		
Gösser Stiftsbräu	Seidl 3 ⁴⁰	Krügerl 4 ⁴⁰
Dunkles Bier benannt nach dem ältesten Kloster der Steiermark, der Geburtsstätte von Österreichs bestem Bier.		
Gösser Schnitt	Seidl 3 ⁴⁰	Krügerl 4 ⁴⁰
Dunkles Gösser gemischt mit Österreichs bestem Märzenbier.		
Gösser Zwickl	Seidl 3 ⁴⁰	Krügerl 4 ⁴⁰
Eigentlich ein Probehahn für den Braumeister, doch diente es schon in früheren Jahren den Brauburschen als Durstlöcher.		
Gösser Naturradler	Seidl 3 ³⁰	Krügerl 4 ¹⁰
Der erste naturtrübe Wiesenkräuterradler ist dank seines niedrigen Alkoholgehaltes der ideale Durstlöcher.		
Starobrno	Seidl 3 ⁵⁰	Krügerl 4 ⁵⁰
Ein typisches tschechisches Bier mit einer reichen Geschichte.		
Weihenstephaner	Seidl 3 ⁵⁰	Krügerl 4 ⁵⁰
Wahrscheinlich das beste Weißbier aus der ältesten Brauerei der Welt.		
Gösser Dunkles Zwickl	Seidl 3 ⁵⁰	Krügerl 4 ⁵⁰
Ein harmonisches Geschmackserlebnis aus vier verschiedenen Malzsorten. Für Kenner nach alter Rezeptur		
„Leitung 9“	Seidl 3 ⁵⁰	Krügerl 4 ⁵⁰
(immer wieder wechselnde Bierspezialität, saisonabhängig)		

Gerne servieren wir unsere Bierspezialitäten auch als „Schluckerl“ (1/8 liter) um 2¹⁰ sowie als Pfiff (0,2 liter) um 2⁷⁰

...oder aus der Flasche ^A

Gösser Märzen		0,5 l	3 ⁹⁰
Gösser Naturgold Alkoholfrei		0,5 l	3 ⁹⁰
Gösser Kracherl	0,33 l	3 ²⁰	
Gösser Naturradler Zitrone		0,5 l	3 ⁹⁰
Desperados, Heineken	0,33 l	4 ³⁰	
Edelweiss Weißbier	Alkoholfrei, Naturtrüb	0,5 l	4 ³⁰



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

Jugendgetränke

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



Bouteillenweine ° ...auch glasweise ausgeschenkt

Wiener Gemischter Satz 2017	1/8l 3 ⁹⁰	Fl. 0,75l 23 ⁰⁰
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		
Grüner Veltliner „Trio“ 2017	3 ⁷⁰	22 ⁰⁰
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“ 2017	3 ⁹⁰	23 ⁰⁰
Winzer Krems, Kremstal Helles Gelbgrün, fruchtig, feine Würze und angenehme Säure, Vielschichtigkeit im Verlauf mit einem leichten Abgang		
Weißburgunder „Kranachberg“ 2017	3 ⁹⁰	22 ⁰⁰
Wg. Bauer, Gamlitz, Südsteiermark Leicht nussige Nase, kompaktes, dichtes Spiel von Frucht und mineralischer Struktur mit balanciert harmonisierender und Säure am Gaumen		
Blanc de Noir „Elli“ (Rose) 2016	3 ⁷⁰	22 ⁰⁰
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“ 2015	3 ⁵⁰	21 ⁰⁰
Wg. Sepp Moser, Gols, Neusiedlersee/Hügelland, Fruchtiges Aroma mit dezenten Anklängen von Himbeeren, samtiger, gehaltvoller Körper mit einer harmonischen Säure und einem würzigen Abgang		
Shiraz 2015	4 ²⁰	24 ⁰⁰
Wg. Haiden, Oggau, Neusiedlersee Dunkles Rubinrot, sehr typischer burgenländischer Rotwein, in der Nase nach dunklen Beeren, harmonisch und lang im Abgang, fruchtig und ausgewogen		
„Grand Cuvee“ 2015 (ZW, BF, StL)	4 ⁵⁰	26 ⁰⁰
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 oder Gr. Veltliner)	0,125l	2 ⁴⁰
Hauswein Rot (Zweigelt)	0,125l	2 ⁴⁰
Spritzer weiß oder rot	0,25l	2 ⁹⁰
Kaiserspritzer mit Holundersaft	0,25l	3 ²⁰
Almdudler weiß oder rot	0,25l	3 ⁴⁰
Cola weiß oder rot	0,25l	3 ⁴⁰
Aperolspritzer	0,25l	4 ⁵⁰



Das Gösser Schlössl

Gut essen & trinken in Mauer.

Original Wiener Kaffee^G, heisse Schoko^{N, G, E} und Tee

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

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 ⁵⁰
Honig	0 ⁴⁰
Zitrone	0 ⁴⁰
Rum, Weinbrand oder Obstler dazu	1 ⁴⁰

Schaumweine, Sekt, Champagner^O

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



Das Gösser Schloßl

Gut essen & trinken in Mauer.

Spirituosen und Longdrinks

Obstbrände und –destillate 2cl

Obsthof Wilhelm aus Puch/Weiz – Marille, Williamsbirne, Kirsche	3 ⁵⁰
Freihof Feinbrand „Alt Lustenau Haselnuss, Himbeere, Vogelbeer	3 ²⁰
Gebhard Hämmerle Edelbrände „Vom ganz Guten“ aus Lustenau Marille, Himbeer, Apfel, Birne, Kriecherl	5 ⁶⁰
Enzian, Vogelbeere	6 ⁸⁰
Zirberl oder Willi mit Honig	3 ²⁰

Liköre 2cl

Freihof Heidelberg, Holunderblüte oder Haselnuss	3 ²⁰
---	-----------------

Spirituosen 2cl

Amaretto oder Baileys	3 ⁵⁰
-----------------------	-----------------

Bitters 2cl

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

Vodka 2cl

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

Whiskey 2cl

Jack Daniel´s	3 ⁷⁰
Jameson	3 ⁹⁰
Glenfiddich 12y	4 ⁹⁰
Lagavulin, Port Charlotte	5 ⁹⁰

Weinbrand, Cognac und Armagnac 2cl

Remy Martin	4 ⁹⁰
Cles des Ducs	4 ⁹⁰

Grappa 2cl

Cellini Cru	3 ²⁰
Cellini Amarone Invecchiata (12 Monate im Barriquefass)	4 ²⁰

Rum 2cl

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

Gin 2cl

Beefeater´s	3 ²⁰
Bombay Sapphire	3 ⁹⁰
Bulldog Gin	4 ⁹⁰
Hendrick´s	4 ⁹⁰
The Botanist	5 ⁹⁰

Tequila 2cl

Jose Cuervo	3 ²⁰
Cuervo 1800 Anejo	4 ⁵⁰

Long Drinks mit 2cl Spirit

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

