

The background of the entire image is a close-up, high-resolution photograph of a wood grain. The wood is a warm, reddish-brown color with prominent, wavy grain patterns and several deep, dark, irregular cracks running across the surface. In the center of the image, there is a solid orange rectangular box with a thin black border. Inside this box, the text 'ASITZBRÄU' is written in a large, bold, black, serif font. Below it, the text 'SPEISEN & GETRÄNKE' is written in a smaller, black, serif font.

# ASITZBRÄU

SPEISEN & GETRÄNKE



Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. All prices shown are in Euros, taxes incl.



# GETRÄNKKE

## DRINKS

# BIERE UND BIERVARIATIONEN

## BEERS AND BEER VARIATIONS

### INDER FLASCHE BOTTLED BEER

Hausbier AsitzBräu	0,33 l	4,70
Corona Extra	0,33 l	5,50
Kaiser Märzen	0,5 l	6,00
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5 l	6,00
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	6,00

### VOM FASS DRAUGHT BEER

Hausbier AsitzBräu	0,3 l	4,70
	0,5 l	6,00
Franziskaner Hefe Weißbier	0,3 l	4,90
	0,5 l	6,20
Gösser Naturradler	0,3 l	4,70
	0,5 l	6,00

### MISCHUNGEN MIXTURES

Cola Bier	0,5 l	6,00
Hefe Almdudler oder Cola	0,5 l	6,20
Saurer Radler	0,3 l	4,30
	0,5 l	5,70
Alkoholfreier Radler	0,33 l	4,70

# APERITIFE

## APERITIF

Aperol Sekt Spritz		9,00
Lillet Wild Berry Spritz		9,00
Hugo Sekt, Soda, Holundersirup, Bergminze		9,00
G'spritzter Müller, Kremstal	0,25 l	4,70
	rot oder weiß, sauer oder süß	
Mirtillo Spritz	Mirtillo, Ginger Beer, frischer Ingwer, Rosmarin	9,00
Beerig Bärig	Prosecco, Belvedere Pure Vodka und Wild Berry	14,00

# SCHAUMWEINE

## SPARKLING WINES

Haussekt Hochriegl	0,1 l	6,00
"Perlen des Lebens"	0,75 l	42,00
Prosecco Millesimato	0,2 l	12,00
„Superiore“ Canella DOCG	0,75 l	39,00
Street Art Jardin d'Orangers	0,1 l	6,00
	0,75 l	42,00
Mailly Réserve	0,375 l	45,00
	0,75 l	85,00
	1,5 l	170,00
Mailly Rosé de Mailly	0,375 l	56,00
	0,75 l	99,00
	1,5 l	198,00
Moët & Chandon Brut Impérial 91WS	0,2 l	26,00
	0,75 l	95,00
	1,5 l	190,00
	3 l	720,00
Moët & Chandon Ice Impérial 91WS	0,75 l	130,00
	1,5 l	260,00
Moët & Chandon Rosé Impérial 91WS	0,2 l	26,00
	0,75 l	130,00
	1,5 l	260,00
Moët & Chandon Ice Rosé 91WS	0,75 l	140,00
	1,5 l	280,00
Dom Pérignon 2008 95RP	0,75 l	435,00
Dom Pérignon 2010/12 95RP	0,75 l	345,00
Louis Roederer Cristal 2012 94WS	0,75 l	420,00
Ruinart Rosé 95FS	0,75 l	160,00



## HAUSBIER

		vom Fass
in der Flasche	0,3 l	4,70
	0,33 l	4,70
	0,5 l	6,00



**STREET ART JARDIN  
D'ORANGERS**

Anobis, Burgenland

0,1 l 6,00  
0,75 l 42,00

**APEROL SEKT  
SPRITZ**

9,00



**LILLET WILD  
BERRY SPRITZ**

9,00

### WEISSWEINE

#### WHITE WINES

#### LEICHTER GENUSS

##### Hauswein Weiss

##### Grüner Veltliner Ried Neuberg DAC

Müller Krustetten, Kremstal	1/8 l	6
	0,75 l	33
	1,5 l	69
	3,0 l	139

##### Sauvignon Blanc „Klassik“ DAC

Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	1/8 l	6
	0,75 l	34

##### Riesling Federspiel „Stein am Rain“

Schmelz, Joching, Wachau	1/8 l	8
	0,75 l	45

##### Gelber Muskateller

Hagen, Mailberg, Weinviertel	1/8 l	6
	0,75 l	33

##### Gemischter Satz Nussberg (R, GV, RG, ZF)

Mayr am Pfarrplatz, Wien	0,75 l	41
--------------------------	--------	----

##### Welschriesling „Klassik“ DAC

Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	33
------------------------------------	--------	----

##### Chardonnay „Gebling“ **BIO**

Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	1/8 l	7
	0,75 l	39

##### Cuvée „Muschelkalk“ (CH, WB, GB) **BIO**

Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee	0,75 l	45
------------------------------------------	--------	----

##### Grauburgunder DAC

Polz, Spielfeld, Südsteiermark	0,75 l	45
--------------------------------	--------	----

##### Weißburgunder „Jägerberg“

Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	45
-------------------------------------------------------------	--------	----

##### Riesling Rockabilly

Pollak, Unterretzbach, Weinviertel	0,75 l	33
------------------------------------	--------	----

##### Viognier Secret de la Famille

Domaine Jaboulet, Rhone, Frankreich	0,75 l	33
-------------------------------------	--------	----

##### Lugana di Sirmione DOC

Az. Agr. Avanzi, Lombardei, Italien	0,75 l	39
-------------------------------------	--------	----

#### KRÄFTIGERE SPEISENBEGLEITER

##### Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“

Jamek, Joching, Wachau	0,75 l	58
Grüner Veltliner <b>SMARAGD</b> „Achleiten“	0,75 l	82

##### Grüner Veltliner Smaragd „Schön“

Högl, Spitz, Wachau	0,75 l	69
---------------------	--------	----

##### Riesling „Zöbinger Heiligenstein“ DAC **BIO**

Erste ÖTW-Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	0,75 l	45
------------------------------------------------------	--------	----

##### Riesling Mölsheim

Battenfeld-Spanier, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	55
----------------------------------------------	--------	----

##### Pinot Grigio IGT

Jermann, Friaul, Italien	0,75 l	56
--------------------------	--------	----

##### Chablis 1er Cru Montmain

Louis Michel & Fils	0,75 l	61
---------------------	--------	----

##### Sauvignon Blanc „Poharnig“

Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	49
------------------------------------------	--------	----

#### RARITÄTEN

##### Krallerhof Privat Selektion Weiss

##### Grüner Veltliner Axpoin **SMARAGD**

Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	0,75 l	62
	1,5 l	130
	3,0 l	270

##### Vistamare IGT

Camarcanda - Gaja, Toskana, Italien	0,75 l	99
-------------------------------------	--------	----

##### Chardonnay Unique

Hagen, Mailberg, Weinviertel	0,75 l	71
------------------------------	--------	----

##### Riesling Dürnsteiner

##### Kellerberg **SMARAGD**

F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau	0,75 l	139
----------------------------------	--------	-----

##### Sauvignong Blanc

Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	0,75 l	87
-------------------------------------	--------	----

Zu jeder 0,75-Liter-Flasche Wein servieren wir Ihnen  
kostenlos einen halben Liter stilles Quellwasser.

*With every 0,75 l bottle of wine we serve  
a 0,5 l bottle of still spring water for free.*





# WEINE

## WINES

### ROSÉWEINE

#### ROSÉ WINES

<b>„Zweigelt Rosé“ <b>BIO</b></b>		
Türk, Kremstal, Stratzing	1/8 l	6
	0,75 l	33
<b>Whispering Angel <b>BIO</b></b>		
Château D'esclans, Cotes de Provence, Frankreich	0,75 l	57
<b>Rosé et Or <b>AOP</b></b>		
Château Minuty, Cotes de Provence, Frankreich	0,75 l	45
<b>Rosé Don Pasquale</b>		
La Villa Angeli, Korsika, Frankreich	0,75 l	40
<b>Krallerhof Privat Selektion Rosé</b>		
Blaifränkisch Rosé,		
Heribert Bayer, Mittelburgenland	0,75 l	47
	1,5 l	100
	3,0 l	210

### ROTWEINE

#### RED WINES

#### LEICHTER GENUSS

<b>Hauswein Rot Tribus (ZW, ME, CS) <b>DAC</b></b>		
Klein, Andau, Burgenland	1/8 l	7
	0,75 l	39
	1,5 l	85
	3,0 l	180
<b>Blauer Zweigelt „Dornenvogel“</b>		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	35
<b>Blaifränkisch „Johanneshöhe“</b>		
Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee	0,75 l	36
	1,5 l	84
<b>Blaifränkisch „Chevalier“ <b>DAC <b>BIO</b></b></b>		
lby, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	43
	1,5 l	89
<b>St. Laurent „Altenberg“</b>		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	45
<b>Pinot Noir „Select“ <b>BIO</b></b>		
Wieninger, Stammersdorf, Wien	0,75 l	45
<b>Cuvée „Kreos“ (BF, SY, BZ, ME)</b>		
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland	0,75 l	42
	1,5 l	120

#### KRÄFTIGERE SPEISENBEGLEITER

<b>Zweigelt Neusiedlersee <b>DAC</b></b>		
Münzenrieder, Apetlon, Burgenland	1/8 l	5,5
	0,75 l	30
<b>Carbernet Merlot „Dornfeld“ <b>BIO</b></b>		
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	0,75 l	46
<b>Cuvée „Opus Eximium“ (BF, STL, ZW) <b>BIO</b></b>		
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,375 l	35
	0,75 l	57
	1,5 l	110

#### RARITÄTEN

<b>Krallerhof Privat Selektion Rot</b>		
Cuvée, Heribert Bayer, Mittelburgenland	0,75 l	72
	1,5 l	150
	3,0 l	310

<b>Cuvée „Arachon Evolution“ (BF, CS, ME, ZW)</b>		
Vereinte Winzer (T-FX-T), Horitschon,		
Mittelburgenland	0,75 l	59
<b>Cuvée „Pannobile“ (ZW, BF) <b>BIO</b></b>		
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	55
<b>Cuvée „Bela Rex“ (CS, ME) <b>BIO</b></b>		
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	86
<b>Cuvée „Gabarinza“ (BF, ME, ZW) <b>BIO</b></b>		
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	105
<b>Cuvée „Vulcano“ (BF, CS, BZ, ME)</b>		
Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	43
<b>„Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF)</b>		
Antinori, Bolgheri, Toskana	0,75 l	225
<b>Château Montrose 2ème Cru Classé</b>		
Château Montrose, St. Estèphe, Bordeaux	0,75 l	250
<b>Paleo Rosso I.G.T.</b>		
Le Macchiole, Bolgheri, Toskana	0,75 l	155

Zu jeder 0,75-Liter-Flasche Wein servieren wir Ihnen kostenlos einen halben Liter stilles Quellwasser.

*With every 0,75 l bottle of wine we serve a 0,5 l bottle of still spring water for free.*



# 1760ER-KOMBOS

1760 SPECIALS

## BEERIG BÄRIG SET

0,75 l Prosecco  
+ 0,35 l Belvedere Pure Vodka  
+ 0,5 l Wild Berry

90,00

## BEERIG BÄRIG SET *Deluxe* ✦

0,75 l Moët & Chandon Rosé Impérial  
+ 0,35 l Belvedere Pure Vodka  
+ 0,5 l Wild Berry

175,00



### BEERIG BÄRIG

Prosecco, Belvedere Pure  
Vodka und Wild Berry

14,00

# EDELBRÄNDE

## SCHNAPPS

Willi oder Marille Destillerie Freihof mit Frucht	2 cl	4,20
Obstler Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,50
Rote Birne Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Marille Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Marille/Orange Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Bananenbrand Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	6,00
Im Whiskeyfass gelagert		
Mandarine Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,70
Zirbenschnapss Emil Destillate	2 cl	4,90
Nusserl Bauer	2 cl	4,90

**G'SUNDHEIT!**

# LIKÖRE UND SPIRITUOSEN

## LIQUERS AND SPIRITS

Moosbeerlikör Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Baileys	2 cl	4,50
Amaretto di Saronno	2 cl	4,50
Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	10,00
Grappa Tre Soli Tre Berta	2 cl	9,50
Grappa Piave	2 cl	4,00
Tequila silber oder gold	2 cl	4,50
Edelweiß Wodka	0,7 l	99,00
Belvedere Pure Wodka	0,375 l	55,00
	0,7 l	95,00
Caribbean Rum Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Bacardi	0,35 l	35,00
Jack Daniels	0,35 l	45,00
Tanqueray Gin	0,35 l	50,00
Hendrick's Gin	0,35 l	55,00
Dimple	4 cl	9,00
Ballantine	4 cl	9,00
Johny Walker Red Label	4 cl	7,00

# BITTER

## BITTERS

Fernet Branca	2 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	4,50
Underberg	2 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,50
Entendusel	2 cl	4,50

# KURZE SHOTS

Flügerl Red Bull mit rotem Wodka	2 cl	6,00
Flying Hirsch Jägermeisterflasche (2 cl) mit Redbull		6,00
Vodka Bull Red Bull mit weißem Wodka	2 cl	6,00
Vodka Feige	2 cl	4,00

# LIFETIME DRINKS

Vodka Bull Edelweiß Wodka und Red Bull	14,00
Gin Tonic Tanqueray Gin und Tonic Water	14,00
Vodka Lemon Edelweiß Wodka und Bitter Lemon	14,00
MAKAva Wodka Edelweiß Wodka und MAKAvA-Eistee	14,00
Jacky Cola Jack Daniels und Coca Cola	14,00
Cuba Libre Havana Rum, Coca Cola und Limettensaft	14,00



## MUNICH MULE

Tanqueray Gin,  
Ginger Beer, Limettensaft  
und Gurke  
14,00

## MOSCOW MULE

Edelweiß Wodka,  
Ginger Beer, Limettensaft  
und Gurke  
14,00



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi	0,25 l	4,20
	0,5 l	5,80
Coca Cola Zero, Sprite in der Flasche	0,33 l	5,00
Rauch Skiwasser	0,25 l	4,10
	0,5 l	5,60
Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft	0,25 l	4,20
	0,5 l	5,80
gespritzt mit Soda- oder Quellwasser	0,25 l	4,20
	0,5 l	5,80
Eistee Pfirsich in der Flasche	0,33 l	5,00
MAKAvA Bio-Eistee aus Österreich	0,33 l	5,50
Fever Tree	0,2 l	5,00
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale oder Ginger Beer		
Red Bull	0,25 l	5,00
ORGANICS by Red Bull	0,25 l	5,00
Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	4,00
	0,5 l	5,50
Gasteiner Mineralwasser		
mit oder ohne Kohlensäure	0,35 l	4,30
	0,75 l	7,20
mit Zitrone	0,35 l	4,50
Berglimonade		
Preiselbeere, Orange, Bergminze	0,5 l	6,00
Holunder, Zitrone, Bergminze	0,5 l	6,00



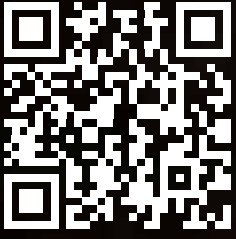
# HEISSGETRÄNKE

## HOT BEVERAGES

Häferl Tee		
mit frischer Zitrone oder Milch	0,25 l	4,50
mit Rum	0,25 l	6,00
Teehaus Ronnefeldt: Classic Green Bio, Mountain Herbs Bio, Chamomille, Red Berries, Peppermint, Darjeeling Bio, Sweet Ginger, Jasmine		
Heiße Zitrone mit frischer Zitrone	0,25 l	4,20
Kaffee/Verlängerter Julius Meinl		4,00
Cappuccino Julius Meinl		4,60
mit Milchschaum oder Schlagobers		
Espresso Julius Meinl		
klein		3,30
groß		5,00
Häferl Kaffee Julius Meinl		6,00
Latte Macchiato oder Milchkaffee Julius Meinl		4,80
Häferl Heiße Schokolade		
mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers	0,25 l	5,80
mit Rum, Baileys oder Amaretto	0,25 l	7,50
Heißer Hugo alkoholfrei		5,50
Jagatee & Glühwein		6,00



Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. All prices shown are in Euros, taxes incl.



# ZURASITZBRÄU REZEPTSAMMLUNG





# BRAUHAUS SPECIAL

15.30 UHR – 16.30 UHR  
BIER & BROTZEIT UM NUR 8€



**SPEISEN**  
FOOD

# FEINE VORSPEISEN

## FINE STARTERS



### Ayurvedische Asitz-Bowl **VEGAN**

*Ayurvedic Asitz bowl*

mit Quinoa, Buchweizen, Bulgur, Sojabohnen aus Österreich, Curry, Wurzelgemüse, Avocado, geröstete Nüsse und Mangodressing

*with quinoa, buckwheat, bulgur, soybeans from Austria, curry, root vegetables, avocado, roasted nuts and mango dressing*

15,00

mit hausgebeiztem Lachsfilet  
*with gravad salmon*

19,00

### Beef Tatar vom Salzburger Bio-Stier

*Beef tartar from Salzburg organic ox*

mit Grana Padano, Bergkräuterpesto, Rucola, Peperoncini und Kapern

*with Grana Padano, mountain herb pesto, arugula, pepperoncini and capers*

24,00

### Hauswein "Weiss" Grüner Veltliner Ried Neuberg

Müller, Krustetten, Kremstal

1/8 l 6,00

0,75 l 33,00

### Lachstatar

*Salmon tartar*

mit Kräutertopfen, Pinienkernen und Bio-Ei

*with herb cream cheese, pine nuts and organic egg*

22,00





# AUS DEM SUPPENTOPF

## HEARTY SOUPS

### Asitz-Suppentopf

*Asitz Soup pot*

mit Rindfleisch, Nudeln  
und Gemüsestreifen

*with beef, noodles  
and vegetable stripes*

9,00

### Deftige

### Rindsuppe

*Hearty beef broth*

mit Frittaten oder  
Kaspressknödel

*with sliced pancake stripes  
or cheese bread dumpling*

8,00

### Hausgemachte Gulaschsuppe

*Homemade goulash soup*

mit Semmel oder Hausbrot

*with roll or house bread*

9,00

**VEGAN**

### Kartoffelcremesuppe

*Potato cream soup*

mit gerösteten Kürbismürfeln  
und Kräuterpesto

*with roasted pumpkin cubes  
and herb pesto*

8,00





---

# KNACKIGE SALATE

## CRUNCHY SALADS

### Frischer Blattsalat mit Feigen **VEGGIE** *Fresh green salad with figs*

mit Ziegenkäse, Walnüssen,  
Kirschtomaten und Granatapfeldressing

*with goat cheese, walnuts, cherry  
tomatoes and pomegranate dressing*

18,00

### Bauernsalat

*Farmers salad*

mit gerösteten Kartoffeln und Spiegelei  
*with roasted potatoes and fried egg*

15,00

mit gebratenem Speck  
*with fried bacon*

17,00





## Knuspriger Backhendlsalat

*Crispy chicken salad*

mit Kartoffel-Vogersalat  
und steirischem Kernöl

*with potato-lamb's lettuce salad  
and pumpkin seed oil*

18,00



## Gemischter Salat **VEGGIE**

*Mixed salad*

mit Dressing nach Wahl: Hausdressing,  
Essig und Öl oder Jogurt-Bergkräuterdressing

*with dressing of your choice: house dressing,  
vinegar and oil or yogurt-mountain herb dressing*

7,50

## Blattsalat **VEGGIE**

*Green salad*

mit Dressing nach Wahl: Hausdressing,  
Essig und Öl oder Jogurt-Bergkräuterdressing

*with dressing of your choice: house dressing,  
vinegar and oil or yogurt-mountain herb dressing*

7,00

---

# KARTOFFELECKE

## POTATO CORNER

### Tiroler Gröstl

*Tyrol gröstl*

allerlei Bratenfleisch mit Röstkartoffeln,  
Spiegelei und kleinem Blattsalat

*all kinds of roast meat with roasted potatoes,  
fried egg and small green salad*

22,50

### Gemüse-Kartoffel-Pfandl **VEGAN**

*Vegetable potato pan*

mit gebratenem Tofu

*with fried tofu*

18,00

### Ofenkartoffel **VEGGIE**

*Baked potato*

mit Käferbohnen, grünen Bohnen,  
Gemüseragout, Parmesan und Vogersalat

*with kidney beans, green beans, vegetable  
ragout, parmesan and lamb's lettuce*

14,00

mit Streifen vom Salzburger Rinderrücken  
*with strips of Salzburg saddle of beef*

24,00



# FÜR ZWISCHENDURCH SNACKS

## Schinken-Käse-Toast

*Ham and cheese toast*

mit Pommes Frites  
oder kleinem Salat

*with French fries  
or small salad*

12,00

## Asitz Käsejause **VEGGIE**

*Asitz cheese board*

mit Camembert, Ziegenkäse, Bergkäse,  
Weinkäse, Trauben und Chutneys

*with Camembert, goat cheese, mountain  
cheese, wine cheese, grapes and chutneys*

18,00

## Welschriesling "Klassik"

Sabathi, Leutschach,  
Südsteiermark

0,75 l | 33,00

## Frankfurter

*Frankfurt sausage*

1 Paar mit Steirerkren  
und Semmel

*1 pair with horseradish  
and kaiser roll*

9,00

## Münchner Weißwurst

*White munich sausage*

1 Paar mit süßem Senf  
und Laugenbreze

*1 pair with sweet mustard  
and pretzel*

12,00





## Ofenfrische Laugenbrezel

Oven fresh pretzel

mit Liptauer, Grammelschmalz  
und Kürbiskerntopfen

with three different spreads:  
Liptauer spread,  
pork lard with bacon bits,  
pumpkin seeds curd

11,00



## Selbstgemachte Paprikawurst

Homemade paprika sausage

mit Knoblauchbaguette  
und kleinem Krautsalat

with garlic baguette  
and small coleslaw

16,50

## Pommes frites **VEGAN**

French fries

aus Weinviertler Erdäpfeln  
mit Ketchup

made of Weinviertel potatoes  
with ketchup

8,50

## Kartoffelspalten **VEGAN**

Potato wedges

gut gewürzt mit Sauerrahm  
und Cocktailsauce

well-seasoned with sour cream  
and cocktail sauce

9,00

**Ketchup, Mayo, Senf, Kren,  
Preiselbeeren, BBQ-Sauce oder  
Sauerrahmdip**

Ketchup, mayo, mustard, horseradish,  
mountain cranberry jam, BBQ sauce  
or sour cream dip

1,00

---

# HAUSGEMACHTES GEBÄCK

## HOMEMADE BREAD

### Knoblauchbaguette (laktosefrei)

Garlic baguette (lactose-free)

mit frischem Schnittlauch  
with fresh chives

7,00

### Semmel **VEGAN**

kaiser roll

2,00

### Riesen-Laugenbrezel **VEGAN**

XL pretzel

5,50

### Hausbrot

Homemade bread

2,00



### Glutenfreies Brot

Gluten free bread

2,00

# KÖSTLICHES AUS DER BRAUHAUSKUCHL BREWERY HOUSE KITCHEN DELICACIES

## **Beef Burger vom Salzburger Stier** 200g

*Beef burger from Salzburg ox 200g*

im Brioche-Bun mit hausgemachter Cocktailsauce,  
frischem Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar Käse  
und Kartoffelspalten

*in a brioche bun with homemade cocktail sauce,  
fresh leaf lettuce, tomatoes, onions, Cheddar cheese  
and potato wedges*

23,00



## **Ofenfrischer Krustenbraten vom Gustino Ferkel**

*Crispy oven-fresh pork roast  
of Gustino pork*

mit Sauerkraut, Semmelknödel  
und Bräu-Saftl

*with sauerkraut, bread dumpling  
and gravy*

19,50

## **Knusprige Haxe vom Gustino Schwein**

*Crispy shank of Gustino pork*

mit Sauerkraut, Semmelknödel  
und Bräu-Saftl

*with sauerkraut, bread dumpling  
and gravy*

18,00

## **HAUSBIER**

vom Fass

0,3 l 4,70

0,5 l 6,00





**DAS ORIGINAL!**



**Gemischter Satz**

Mayr am Pfarrplatz, Wien

0,75 | 41,00



**Wiener Schnitzel vom  
Salzburger Premiumkalb**

*Wiener Schnitzel of Salzburg veal*

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren  
*with parsley potatoes and mountain cranberry jam*

27,00

**Schweineschnitzel „Wiener Art“  
vom Gustino-Schwein**

*Schnitzel of Gustino pork*

mit Pommes frites und Preiselbeeren  
*with French fries and mountain cranberry jam*

19,00

**Würzige Bauchripperl**

*Spicy pork belly ribs*

mit Kartoffelspalten, Sauerrahm und BBQ-Sauce  
*with potato wedges, sour cream and BBQ sauce*

18,00



# KÖSTLICHES AUS DER BRAUHAUSKUCHL

BREWERY HOUSE KITCHEN  
DELICACIES

## Ungarisches Pustagulasch vom Salzburger Stier

*Hungarian Pusta goulash from Salzburg ox*

mit Kartoffeln, Spiegelei und Würstelgarnitur  
*with potatoes, fried egg and sausage garnish*

21,00



## Hausgemachte Kräuter Spätzle **VEGGIE**

*Homemade herb spätzle*

mit Kräutersauce  
*with herb sauce*

15,00

## ½ Brathendl aus Österreich 600g

*½ roasted Austrian chicken*

mit Pommes frites  
*with French fries*

19,00





A photograph of a restaurant dish. In the foreground, a thick wooden cutting board holds a sliced steak with a pink center, a copper sauce pot with a brass handle, and a garnish of red berries and green herbs. In the background, a glass of red wine and a plate of vegetables are visible.

**Lady Steak 180g**

mit würzigen Kartoffelspalten, Grillgemüse  
und grüner Pfeffersauce

*with spicy potato wedges, grilled vegetables  
and green pepper sauce*

28,00

**BBQ Rumpsteak vom Salzburger Stier 250g**

*BBQ sirloin steak from Salzburg ox 250g*

mit Grillgemüse, würzigen Kartoffelspalten  
und BBQ-Sauce

*with grilled vegetables, spicy potato wedges  
and BBQ sauce*

35,00

**St. Laurent "Altenberg"**

92-94 FS

Glatzer, Göttelsbrunn,  
Carnuntum

0,75 l 45,00

---

# NUDELGERICHTE

## PASTA DISHES



### Spaghetti Bolognese

mit Parmesan  
*with parmesan*

18,00

### Garnelen-Tagliolini

*Prawn tagliolini*

mit Knoblauch, frischen Kräutern, Olivenöl,  
geschmolzenen Kirschtomaten und Grana Padano

*with garlic, fresh herbs, olive oil,  
melted cherry tomatoes and Grana Padano cheese*

28,00



### Brennnessel-Raviolini VEGGIE

*Nettle raviolini*

mit Kräutersauce, Parmesan  
und Bergkräuter-Pesto

*with herb sauce, parmesan  
and mountain herb pesto*

16,00

### Spaghetti Pomodoro VEGGIE

mit Parmesan  
*with parmesan*

14,00

---

# SPEZIALITÄTEN

## SPECIALTIES

### Ayurvedisches Sellerie Steak VEGAN vom Grill

*Ayurvedic celery steak from grill*

mit Bergkräuterpesto, Butterreis  
und Rote-Beete-Ragout

*with mountain herb pesto,  
buttered rice and beet ragout*

18,00

### Spinat-Mozzarella-Knödel 2 Stk. VEGGIE

*Spinach and mozzarella dumplings 2 pc.*

mit würzigem Tomatenragout, Parmesan und Rucola  
*with spicy tomato ragout, parmesan and rocket*

17,00

### Holzofenknödel „Asitz Bräu“ 2 Stk.

*Wood-fired oven dumplings 2 pc.*

aus Kartoffelteig mit Rauchwurstfülle,  
Kürbiskernen, Sauerkraut und Bratensaft

*potato dumplings with smoked sausage filling,  
pumpkin seeds, sauerkraut and gravy*

18,00





# GRUSS VOM ZUCKERBÄCKER

## SWEET TREATS



**Apfelmus oder  
Zwetschkenröster**  
*Apple puree or stewed plums*

1,00

### **Hausgemachte Palatschinke** 1 Stk.

*Homemade pancake* 1 pc.

gefüllt mit Nutella oder  
Marillenmarmelade

*filled with Nutella oder apricot jam*

7,00

### **Sachertorte**

*Sacher cake*

*Austrian chocolate cake  
with apricot jam filling*

mit Schlagobers  
*with whipped cream*

7,00

### **Gebackene Topfentorte**

*Baked curd cake*

mit Karamellsauce  
*with caramel sauce*

7,00

### **Hausgemachter Kaiserschmarrn**

*Homemade thick, sliced and sugared pancake*

mit Zwetschkenröster und Apfelmus  
*served with stewed plums and apple puree*

15,00

### **Germknödel**

*Yeast dumpling*

mit Mohn-Butter oder Vanillesauce  
*with poppy seed butter or vanilla sauce*

13,50

### **Hausgemachter Apfelstrudel**

*Homemade apple strudel*

mit Schlagobers oder Vanillesauce  
*with whipped cream or vanilla sauce*

8,50





ZUR TISCHRESERVIERUNG:



[www.asitzbraeu.com](http://www.asitzbraeu.com)  
+43 6583 8246 4555

 @asitzbraeu  
 @AsitzBräu