

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

SERVUS

Bauernkrusterl mit Schnittlauchbutter

VORSPEISEN

BRETTLJAUSE

Hausgebeiztes Rindfleisch, Südtiroler Schinkenspeck, Wacholderschinken, Landjäger, Knoblauchwurst, Bergkäse, Radi und Essiggemüse, dazu ofenfrisches Brot und Butter

12,50 €

VOGERLSALAT

mit kleinem Carpaccio vom hausgebeizten Rindfleisch, Kernöldressing und Limettensauerrahm

10,50 €

ERDÄPFEL-KÜRBIS-RÖSTI

mit Ziegenfrischkäsecreme, Radieschen und gerösteten Kürbiskernen

8,50 €

TAFELSPITZBRÜHE

mit Frittaten und Gemüsestroh

5,50 €

FLOSSERL

HEIMISCHES VOM HAMBURGER FISCHMARKT

Filet vom Tagesfisch in Krensoße mit kleinem Salat und Dill-Sauerrahm-Erdäpfeln

18,50 €

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

SCHNITZEL

DAS GASSENHAUR

Original Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten

22,50 €

TRUTSCHERL

aus der Putenbrust geschnitten

17,50 €

OHNE PANAD

Kalbsschnitzel oder Putenschnitzel Natur

ZUCCHINISCHNITZEL

mit Tomatenmarmelade und Bergkäse gefüllt

14,50 €

ZULAGEN

Eh kloar: Zitronenpaktl und GASSENHAUR-Preiselbeeren

ERDÄPFEL UND GRÜNES

+++ Zwei Zulagen sind im Preis inbegriffen, jede weitere 3,80 € +++

gebratene Erdäpfel mit (oder ohne) Speck und Zwiebeln

Petersil-Erdäpfel in Nussbutter

lauwarmer Erdäpfelsalat

Rahmgurkensalat mit Dill

Vogerlsalat mit Sauerrahmdressing

+++

frittierte Kapern und Sardellen

1,50 €

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

SOSSERL

Pfefferrahm
Rahmschwammerl
je 3,50 €

STIGGSN

Preiselbeeren
scharfe Preiselbeeren mit Szechuan-Pfeffer
Ketchup
Remoulade
Kräutersauerrahm
je 1,80 €

GACKERLPORTION

kleines Trutscherl oder GASSENHAUR
mit Pommes frites

10,50 €

+++ Manner Schnitten als Nascherl +++

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

NASCHERL

KAISERSCHMARRN

aus'm Reindl mit Zwetschge und Vanilleschaum

8,50 €

MARILLENKNÖDEL

auf Vanillesauerrahm

6,50 €

AN GUADN!



GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

OFFENE WEINE

WEISS

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner 0,2l 6,00 €

Netzl, Carnuntum 1,0l 28,00 €

saftig, kernig, frisch

Muskatina

Gelber Muskateller 0,2l 7,00 €

Netzl, Carnuntum 0,75l 22,50 €

pikante Würze erinnernd an Holunderblüte und Thymian

Eiswein Cuvée (Süßwein) 0,1l 9,50 €

Grüner Veltliner / Welschriesling / 0,375l 30,00 €

Traminer

Triebaumer, Burgenland

kandierte Ananas und helles Nougat, feine Säure,
leicht würzig, rassig und gehaltvoll

DEUTSCHLAND

Grauburgunder 0,2l 7,00 €

Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz 0,75l 22,00 €

ansprechend fruchtig und feinwürzig

Jedentag 0,2l 6,50 €

Weißburgunder / Müller-Thurgau / 0,75l 21,00 €

Sauvignon-Blanc

Franz Keller Schwarzer Adler, Baden

frisch und lebendig, mit aufmunternder Säure
und runder Fruchtigkeit

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

ROT

ÖSTERREICH

Zweigelt 0,2l 6,00 €

Netzl, Carnuntum 1,0l 28,00 €

Kirsche, feine Gewürzanklänge, saftig und elegant

Blaifränkisch 0,2l 7,00 €

Salzl Seewinkelhof, Burgenland 0,75l 22,50 €

Dörrfrüchte, sehr schöne Kräuterwürze, Oliven, Minze

ITALIEN

I Tratturi 0,2l 7,00 €

Primitivo 0,75l 22,50 €

Feudi di San Marzano, Apulien

fruchtig und gut strukturiert

ROSÉ

ÖSTERREICH

Rosé vom Zweigelt 0,2l 6,00 €

Der Pollerhof, Weinviertel 0,75l 19,50 €

Waldbeeren, Himbeeren, Rhabarber: frisch und sehr ausgewogen

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

FLASCHENWEINE

WEISS

ÖSTERREICH

Frau Mayer 0,75l 29,50 €

Grüner Veltliner

Der Pollerhof, Weinviertel

würzig, exotische Anklänge, dicht und cremig, tolle Länge

Figaro 0,75l 32,00 €

Grüner Veltliner, Barrique

Salzl Seewinkelhof, Burgenland

ungemein dicht, harmonisch, elegant, fruchtige Würzigkeit und dezente Röstaromen

Heideboden weiß 0,75l 32,00 €

Weißburgunder / Chardonnay, Barrique

Wendelin, Burgenland

reife Zuckermelone, zarter Kaffee, Röstaromen, voluminös und harmonisch, 12 Monate Barrique

Luftikus 0,75l 19,50 €

Sauvignon Blanc / Muskateller / Grüner Veltliner

Toni Hartl, Burgenland

saftig, mit Duft von Grapefruit und Mango

New Style 0,75l 32,00 €

Chardonnay, Barrique

Salzl Seewinkelhof, Burgenland

dicht, vollmundig, elegant, harmonisch, Fruchtpower mit schöner Röstaromatik

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

ITALIEN

Pinot Grigio 0,75l 33,00 €

Pinot Grigio DOC
Nals Margreid, Südtirol

frische Wiesenkräuter und Äpfel, leicht würzig mit angenehmer Säure und spritziger Fruchtigkeit

Sirmian 0,75l 42,00 €

Pinot Bianco DOC
Nals Margreid, Südtirol

leuchtendes Gelb, Kräuter und reife Quitten, Äpfel und Melone, wunderbar dicht und ausgewogen

Terlaner 0,75l 36,00 €

Weißburgunder / Chardonnay / Sauvignon Blanc DOC
Cantina Terlano, Südtirol

blumiger und fruchtiger Duft mit Anklängen von tropischen Früchten und Äpfeln

DEUTSCHLAND

Oberbergener Bassgeige 0,75l 28,00 €

Grauburgunder QbA
Franz Keller Schwarzer Adler, Baden

kraft- und ausdrucksvoll, frische Säure

Fleißiges Lieschen 0,75l 22,50 €

Riesling
Lisa Bunn, Rheinhessen

feine Frucht von getrockneter Aprikose und weißem Pfirsich

Kalkofen 0,75l 65,00 €

Riesling, Großes Gewächs
von Winning, Pfalz

Duft von reifen Früchten wie gelber Pfirsich, Aprikose und Papaya, konzentriert, vollmundig und rund

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

„Steinbock“ 0,75l 23,00 €

Sauvignon Blanc
Hörner, Pfalz

Aromen von gelber Paprika, Stachelbeere, Kiwi und etwas Pfirsich, knackig, feinwürzig, finessenreich

Weißburgunder 0,75l 28,00 €

Weißburgunder
Daniel Mattern, Rheinhessen

glockenklare Weißburgunder-Aromen, saftige Birnen und Äpfel, feinwürzig

ROT

ÖSTERREICH

Carnuntum Cuvée 0,75l 26,50 €

Zweigelt / Blaufränkisch / Merlot
Netzl, Carnuntum

Lakritze und Brombeeren, tabakig, ein Hauch von Orangenzesten, frisch strukturiert

Heideboden rot 0,75l 33,00 €

Zweigelt / Blaufränkisch, Barrique
Stiegelmar, Burgenland

16 Monate Barrique gereift, einladende Beerenfrucht, saftig und weich

Edelgrund 0,75l 34,00 €

Zweigelt
Wendelin, Burgenland

langer Abgang mit Schokoladen-Aromen, feinwürzige warme Holzaromen

Merlot Reserve 0,75l 55,00 €

Merlot, Barrique
Salzl Seewinkelhof, Burgenland

aromatischer Duft nach dunklen Beeren, Schokolade, Kokos und Vanille; dicht, weich und geschmeidig

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

Wiener Trilogie 0,75 l 48,00 €

Zweigelt / Cabernet Sauvignon / Merlot QbA
Wieninger, Wien

intensive Beerenfrucht, zarte Edelholzwürze,
saftig und finessenreich

St. Laurent Selection 0,75 l 34,00 €

St. Laurent
Netzl, Carnuntum

saftige rote Beeren und feine Likörgewürze, zart
schmelzendes Nougat, perfekte Balance

ITALIEN

Lagrein 0,75 l 32,00 €

Lagrein DOC
Nals Margreid, Südtirol

leuchtendes Rot, frische Walnüsse und Kräuter,
Johannisbeere und Veilchen, angenehm samtig

Gries 0,75 l 48,00 €

Lagrein DOC Riserva Barrique
Nals Margreid, Südtirol

strahlendes Dunkelrot, Waldbeeren und Bergkräuter,
kraftvoll mit vielschichtiger Fülle

Monticol 0,75 l 58,00 €

Pinot Noir DOC Riserva
Cantina Terlano, Südtirol

intensiver Duft nach Himbeeren und Walderdbeeren,
zarte Röstaromen, sehr elegant

DEUTSCHLAND

„Steinbock“ 0,75 l 34,00 €

Spätburgunder
Hörner, Pfalz

Aromen von Kirsche, Waldhimbeere und Wacholder;
filigran und erfrischend

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

Blaifränkisch Reserve 0,75 l 65,00 €

Blaifränkisch
Philipp Kuhn, Pfalz

angenehm fruchtiges Aroma mit Cassis und Dörrpflaume;
feine Holznote, sehr weich und rund

Win Win Rot 0,75 l 38,00 €

Spätburgunder / Dornfelder / Cabernet Sauvignon /
Merlot / Lemberger / Cabernet Cubin
von Winning, Pfalz

intensives Aroma von saftiger Kirsche und
Johannisbeere, leichte Würze, elegante Säure

Olé Olà „Black Edition“ 0,75 l 28,00 €

Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet MitoS / Cabernet Cubin
Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz

beerig-würziger Duft mit etwas süßlichem Holz,
temperamentvoll und elegant

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

GETRÄNKE

APERITIF

Schnackerl Zuckerwürfel, Sexy Bitters, Prosecco	0,1l	5,50 €
Alpen Spritz Himbeeren, Rosenwasser, Prosecco, Soda	0,2l	6,50 €
Lillet Rosé Spritz	0,2l	6,50 €
Aperol Spritz	0,2l	6,50 €
Hugo	0,2l	6,50 €
G&G Barrel Aged Negroni	0,2l	9,00 €
G&G Boulevardier Cocktail-Kreationen aus dem Glanz & Gloria	0,2l	9,00 €
Campari	4 cl	5,00 €
Aperol	4 cl	5,00 €
Erdinger Pikantus	0,25 l	3,50 € für zwei 6,50 €

Das Pikantus ist ein Starkbier, das mit seinem vielschichtigen Aromenspiel die Geschmackssinne anregt – ein perfekter Aperitif.

DIGESTIF

Eiswein Weingut Ernst Triebaumer	0,1l	9,50 €
Plantation Pineapple Rum, Trinidad and Tobago	4 cl	8,50 €
Hazelnut Alexander Frangelico, Crème de Cacao, Sahne, Muskatnuss	0,1l	9,00 €

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

PROSECCO

Prosecco Frivolo Frizzante		
Glaserl	0,1l	4,00 €
auf Eis	0,2l	7,00 €
Flasche	0,75l	24,00 €

SEKT

Schlumberger	0,75l	55,00 €
Sparkling Brut Jahrgang		

Eine reinsortige Jahrgangsspezialität, die nach der „Méthode Traditionnelle“ mind. 18 Monate in der Flasche reift und anschließend von Hand gerüttelt wird.

CHAMPAGNER

Pommery Brut Royal	0,75l	75,00 €
Pommery Brut Rosé	0,75l	75,00 €
Piccolo POP Brut Bleu	0,22l	22,50 €
Piccolo POP Pink Rosé	0,22l	24,50 €
Veuve Cliquot	0,75l	85,00 €

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

BIER

Astra Urtyp vom Fass	0,3l 3,20 €
	0,4l 3,80 €
Alsterwasser vom Fass	0,3l 3,20 €
	0,4l 3,80 €
Carlsberg Beer	0,33l 3,70 €
Holsten alkoholfrei	0,33l 3,20 €
Erdinger Urweisse vom Fass	0,3l 3,50 €
	0,5l 4,50 €
Erdinger Pikantus Dunkler Weizenbock	0,5l 6,50 €
Erdinger Hefeweizen dunkel, kristall, alkoholfrei	0,5l 4,50 €

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Almdudler ^{1,3,5,6,7}	0,35 l	3,00 €
Schiwasser	0,4 l	3,50 €
Stilles Wasser mit Himbeersirup		
Magnus Imperial still / feinperlig	0,25 l	2,60 €
	0,75 l	6,10 €
Coca-Cola ^{1,2,6} light ^{1,2,5,6} , Zero ^{1,2,4,5}		
Fanta ^{1,5,6,7} , Sprite ⁶ ,		
Mezzo Mix ^{1,2,5,6,7}	0,2 l	2,70 €
Thomas Henry ^{1,3,5,6,7}	0,2 l	2,70 €
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Soda Water		
Red Bull ^{1,2,6,8}	0,25 l	3,50 €
Klindworth Säfte und Nektare ^{1,2}	0,2 l	2,70 €
Saftschorlen, ^{1,2}	0,4 l	4,80 €
Kiba ^{1,2}	0,4 l	4,80 €

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

SPIRITUOSEN

Dradiwaberl 2 cl 3,00 €

THIERHEIMER EDELBRÄNDE

Williamsbrand 2 cl 5,50 €

Honig-Williamsbrand 2 cl 5,50 €

Apfelbrand 2 cl 5,50 €

Haselnussgeist 2 cl 7,50 €

NUSBAUMER OBSTBRÄNDE

Mirabelle 2 cl 4,00 €

Zwetschge 2 cl 4,00 €

Himbeere 2 cl 4,00 €

Williams Birne 2 cl 4,00 €

KRÄUTER

Jägermeister 2 cl 3,00 €

Fernet Branca / Menta 2 cl 3,00 €

Braulio 4 cl 5,00 €

Averna 4 cl 5,00 €

Ramazotti 4 cl 5,00 €

LIKÖRE

Sambuca Molinari 2 cl 3,00 €

Baileys 4 cl 6,00 €

WHISKY

Ballentine's Whisky 4 cl 6,00 €

Jack Daniel's No.7 4 cl 7,00 €

Macallan 12 Jahre Single Malt 4 cl 8,50 €

BRANDY

Carlos I 4 cl 8,00 €

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

RUM

Plantation Pineapple	4 cl 8,50 €
Havana 3 Jahre	4 cl 6,00 €

KLARE

Helbing Kümmel	2 cl 3,00 €
Kiez Korn	2 cl 2,00 €

GIN

Beefeater London Dry Gin	4 cl 6,00 €
Gin Sul	4 cl 8,50 €
Hendrick's Gin	4 cl 8,50 €

WODKA

Russian Standard Vodka	2 cl 3,00 €
------------------------	-------------

Alle Spirituosen servieren wir Ihnen natürlich
gerne auch als Longdrink

mit einem Softdrink oder Saft	0,2l + 2,70 €
mit Red Bull	0,25l + 3,50 €

COCKTAILS

Mojito	0,3l 9,00 €
Caipirinha	0,3l 9,00 €
Cuba Libre	0,3l 9,00 €

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

HEISSGETRÄNKE

J.HORNIG

KAFFEESPEZIALITÄTEN² AUS GRAZ

Café Crème	2,50 €
Häferlkaffee	3,00 €
Café Crème mit heißer Milch im Häferl	
Melange	3,00 €
Franziskaner	3,00 €
Café Crème mit Schlagobers	
Kleiner Mokka	2,30 €
Großer Mokka	4,00 €
Espresso	
Verlängerter	2,30 €
Mokka mit heißem Wasser	
Kleiner Brauner	2,30 €
Großer Brauner	4,00 €
Mokka mit Kaffeeobers*	
Cappuccino	3,00 €
Umgedrehter	3,50 €
Viel Milchschaum mit Mokka	

*Kaffeeobers: halb Vollmilch, halb Sahne

Alle Kaffee-Spezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich.

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

MIT SCHUSS

Corretto Mokka mit Grappa	4,50 €
Fiaker Verlängerter mit Rum und Schlagobers	5,50 €
k. und k. Verlängerter mit Baileys und Schlagobers	5,50 €

DARBOVEN COCAYA

Heiße Schokolade mit Milchschaum mit Schlagobers	3,50 € 4,00 €
Schokomokka ² Mokka mit Schokolade und Schlagobers	4,50 €

EILLES TEE

Friesische Mischung, Darjeeling Royal, Relax Ayurvital, Sommerbeeren ¹	3,50 €
Frische Pfefferminze mit Honig	4,00 €

Inhaltsstoffe: ¹Farbstoff, ²Koffein, ³Chinin, ⁴Süßstoffe,
⁵Antioxidationsmittel, ⁶Säuerungsmittel, ⁷Stabilisatoren, ⁸Taurin,
⁹Konservierungsstoffe

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.
Stand: 08/2017