

*Wir stehen für
100 Prozent Region &
100 Prozent Natur*



In unserem Brauhaus legen wir sehr viel Wert auf natürliche Zutaten aus unserer Region. Diese werden von uns sorgfältig zubereitet: 100 % Natur und 100 % Region ist das, was Sie bei uns serviert bekommen. Selbstverständlich sind wir auch palmfettfrei in unserer Zubereitung. Das werden Sie auch schmecken!

Da wir in unserer Küche vorwiegend regionale Rohstoffe und keine Fertigprodukte verwenden, wurde uns das AMA-Gastrosiegel verliehen.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Ihr Wirt im Brauhaus
Helmut Satzinger
Prokurist

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN:

Besonders wichtig ist uns die Zusammenarbeit mit unseren regionalen Produzenten. Wir wissen genau, wo unsere Lebensmittel herkommen und servieren Ihnen diese frisch auf den Tisch. Die gute und persönliche Partnerschaft mit unseren Lieferanten sorgt für Wertschöpfung und Arbeitsplätze dort, wo wir sie am meisten brauchen – in unserer Region.

Unsere Partner:

Braucommune in Freistadt, 4240 Freistadt – Bier, Limonaden, Bieressig
Österr. Bergkräutergenossenschaft, 4192 Hirschbach – Gewürze und Kräuter
Anton Riepl Fleischmanufaktur, 4210 Gallneukirchen – Rind- und Schweinefleisch
Fleischhauerei Malzner, 4242 Hirschbach – Rind- und Schweinefleisch
Bio-FreiwaldFisch Schaumberger, 4263 Windhaag/Freistadt – Fisch
Samhaber, 4020 Linz – Obst und Gemüse
Franz Grabner, 4291 Lasberg – Eier aus Bodenhaltung
Richard Preinfalk, 4262 Leopoldschlag – Erdäpfel
Ernst Haneder, Bäckerei, 4271 St. Oswald – Brot und Gebäck
Kern GmbH, Bäckerei, 4240 Freistadt – Brezen
Roland Schwarz Bäckerei GmbH, 4180 Zwettl an der Rodl – Schwarzbrot
Verein Mühl4telöl, 4310 Mauthausen – Rapsöl
Kaffeerösterei Suchan, 4240 Freistadt – Kaffee
Mairinger most & mehr, 4224 Wartberg/Aist – Fruchtsäfte, Schaumwein
Sonnentor Kräuterhandelsges. mbH, 3910 Zwettl – Bio-Tee
Weinhaus Wakolbinger, 4040 Lichtenberg – Wein, Sekt
Parzmair Destillerie, 4690 Schwanenstadt – Liköre und Schnäpse
Milch und Molkereiprodukte aus Österreich



Salate, Salate, Salate!

Zum Salat
empfiehlt der Biersommelier
unser
Midium



Gemischte Blattsalate

mariniert mit French-Dressing,
dazu gibt's Österkron, Walnüsse und rosa gebratenes Rehfilet ... 14,50

Blattsalate in Bieressig und Leinölmarinade

serviert mit rotem Zwiebel, Marille und eingelegtem Schaffrischkäse ... 11,50

Bauernsalatschüssel

mit Erdäpfeln, Eierschwammerln und Speckkrusteln ... 10,90
(auch vegetarisch möglich)

Unser Steirischer Backhendlsalat

Kernölmarinade und Kürbiskernen ... 10,90

Forellensalat

Gemischter Salat, verfeinert mit edlem Zitronenöl und weißem Balsamico,
dazu ein in Knoblauchbutter gebratenes Forellenfilet aus der Region ... 14,20

Caesar Salad

mit rosa gegrillten Rindstournedos vom Mühlviertler Jungstier ... 14,50

Salatschüssel klein ... 4,50

Salatschüssel groß ... 7,50

Hausgemachtes, ofenwarmes Knoblauchbrot ... 3,80

Gebäck vom Naturbäcker ... 1,50

Eine Scheibe Hausbrot vom Schwarz aus Zwettl ... 0,90

Bierbreze ... 2,-



Aus unserer Wirtshauskuchl

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel

vom Schwein mit Petersilerdäpfeln, Reis, Preiselbeeren und Salat ... 11,90

Schweinsbratl

mit Schwarzbiersaftl, dazu zweierlei Knödel und warmes Speckkraut ... 11,90

Knusprige Schweinsstelze

mit Semmelknödel, Erdäpfeln, warmem Speckkraut und Zwiebelsafterl ... 14,50

Brauhaus-Burger vom Rind (medium gebraten)

mit gegrilltem Speck, Käse, frittierten Zwiebelringen und Salat,
dazu knusprige Brauhaus-Pommes ... 14,90

Biergulasch

aus dem Rindswangerl geschnitten, mit Semmelknödel ... 11,20

Kalbsrahm-Beuschl

mit Semmelknödel und einem Schuss Rotschopf ... 10,50

Fleischlos und g'sund

Gemüseburger

mit Cheddar-Käse, Salat, knusprigen Brauhaus-Pommes und Barbecuesoße ... 12,50

Hausgemachte Gemüselaiichen mit Feta

dazu Petersilerdäpfel und Sauerrahm-Dip ... 9,70

Zu unserer Schweinsstelze
empfiehlt der Biersommelier
unser

RATSHERRN
PREMIUM



A kleine Sünd aus unserer Patisserie

NACHSPEISEN

Omas Buchteln

mit Vanillesoße ... 6,10

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesoße ... 4,50

Eispalatschinke

mit Schlagobers und Schokosoße ... 6,80

KÄSE

Kleiner Käseteller

mit einer Scheibe Bauernbrot ... 8,50

Herrendessert

Kleiner Espresso & „Oida Voda“, 2cl ... 6,30

Damendessert

3 Bierpralinen & Pfiff Pegasus ... 5,90

*Zu den Nachspeisen
empfiehlt der Biersommelier
unser
Pegasus*



HEISSE GETRÄNKE

Kaffee von der Freistädter Kaffeerösterei Suchan

Espresso ... 2,80

Espresso Macchiato ... 2,80

Großer Brauner ... 3,20

Verlängerter ... 2,80

Cappuccino ... 3,20

Häferlkaffee ... 3,-

Latte Macchiato ... 3,20

1 Portion Schlagobers ... 0,50

Kakao ... 2,90

mit Schlagobers ... 3,40

UNSERE TEE-AUSWAHL

in der Kanne serviert

Sonnentor Bio-Tees ... 3,10

Earl Grey

Vanillekuss (Rooibos/Vanille)

Grüne Brise (Grüntee/Lemongras)

Ingwer Genuss

Kamille

Pfefferminze

Taufrisch (Kräutertee)

Früchteharmonie

Waldbeer (Früchteteemischung)



APERITIFS

Aperol Pils 0,1l ... 3,20

Ingwer Hopferl 0,1l ... 3,20

Primosecco Classic oder **Rosé** 0,1l ... 4,10
Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel

Mairinger Birnenschaumwein 0,1l ... 3,20

Aperol Sprizz mit Prosecco 0,25l ... 4,50

Aperol G'spritzter mit Weißwein 0,25l ... 4,10

Schilerol 0,25l ... 4,20

Gin-Schiler 0,25l ... 4,80

Lillet Wild Berries 0,25l ... 4,90

Campari Soda 0,2l ... 4,20

Campari Orange 0,2l ... 4,20

BITTERS

Schweppes Bitter Lemon 0,2l ... 3,10

Schweppes Wild Berry 0,2l ... 3,10

Fevertree Tonic Water 0,2l ... 3,90

*Oder ein Pfiff
frisch gezapftes
Freistädter!*



*Jeden Mittwoch
Wochenteilen
im Brauhaus*

Von 9.30 bis 11.00 Uhr servieren
wir Ihnen eine
**Kesselheiße mit einem
Seiterl Bier um nur ... 4,90**

ALKOHOLFREI

Freistädter Limonaden in der 0,5l Flasche
Orange, Cola Mix, Kräuter, Maracuja, Eistee 0,5l ... 3,30

Tirola Kola 0,25 l ... 2,50
0,5 l ... 4,80

Tirola Kola leicht 0,33 l ... 2,90

Vöslauer Mineralwasser
prickelnd oder ohne 0,33 l ... 2,60
0,75 l ... 4,80

Sodawasser 0,25 l ... 1,10
0,5 l ... 1,80
mit Zitrone 0,25 l ... 1,30
0,5 l ... 2,-

Fruchtsäfte pur 0,25 l ... 2,90
Mairinger Apfel naturtrüb, Birne, Erdbeere, Zwetschke,
Pfanner Orange, Johannisbeere, Apfel
gespritzt mit Freistädter Urgesteinswasser oder Leitungswasser
auf 0,3 l ... 3,-
0,5 l ... 3,50

Jugendgetränk
Holunderblütensirup
gespritzt mit Freistädter Urgesteinswasser oder Leitungswasser
auf 0,5 l ... 2,80

Natürlicher Zitronensaft 2 cl ... 0,30

*Unser wertvolles
Brauwater*

aus den Tiefquellen
zu St. Peter
0,5l ... 1,-



*Fruchtig und
erfrischend*



WEISSWEINE OFFEN

Grüner Veltliner 1/8 l ... 2,20
vom Waldschütz, Straß im Kamptal

Stadtwein weiß 1/8 l ... 2,80

Grüner Veltliner Hundschupfen 1/8 l ... 3,20
Hagn, Mailberg, Weinviertel

Chardonnay 1/8 l ... 3,40
Johann Böheim, Carnuntum

Riesling Urgestein 1/8 l ... 3,60
Ludwig Hiedler, Kamptal

Muskateller Klassik 1/8 l ... 3,70
Reinhard Muster, Südsteiermark

G'spritzter weiß 1/4 l ... 2,90

Süßer G'spritzter 1/4 l ... 3,10

Aperol Sprizz mit Prosecco 0,25l ... 4,50

Aperol G'spritzter mit Weißwein 0,25l ... 4,10

Hugoo 0,25 l ... 4,50

SEKT UND SCHAUMWEIN (0,75l)

Mairinger Birnenschaumwein ... 18,-

Riesling-Sekt ... 36,-
Sektellerei Steininger, Mittelburgenland

ROTWEINE OFFEN

Zweigelt 1/8 l ... 2,20
vom Waldschütz, Straß im Kamptal

Stadtwein rot 1/8 l ... 3,20

Schilcher Privat 1/8 l ... 3,20
Thomas Strohmaier, Weststeiermark

Zweigelt 1/8 l ... 3,20
Anton Bauer, Wagram

Blaufränkisch 1/8 l ... 3,30
Paul Kerschbaum, Mittelburgenland

Cuvée Zechun 1/8 l ... 3,80
Leitner, Neusiedlersee

G'spritzter rot 1/4 l ... 2,90



*Wir als Brauerei schenken Ihnen
zwar lieber Bier ein,
aber es darf auch mal ein
Wein sein.*



Edelbrände & Liköre

Freistädter Bierwhisky „Oida Voda“ 2 cl ... 4,20

Freistädter Bierbrand vom Rotschopf 2 cl ... 2,90

Freistädter Bierlikör 2 cl ... 3,20

UNSERE SCHNÄPSE UND LIKÖRE (2 cl)
VOM PARZMAIR AUS SCHWANENSTADT

Marille ... 3,10

Himbeergeist ... 3,10

Williamsbirne ... 3,10

Haselnuss ... 3,10

Vogelbeere ... 3,90

Zirbe ... 3,90

Himbeerlikör ... 3,10



*Für alle starken
Madln und süß'n Buam!*





*Und zum Schluss noch etwas
zur Geschichte von Freistädter Bier*

BRAURECHT SEIT 1363

Freistadt und Freistädter Bier gehören seit dem Mittelalter untrennbar zusammen. In der Meilenrechtsurkunde von 1363 verlieh Herzog Rudolph IV den Bürgern von Freistadt das Privileg, in ihren eigenen Häusern Bier zu brauen und es auch auszuschenken. Geschichtlich betrachtet war dies der Ursprung des Bierbrauens in Freistadt.

DIE EINZIGE COMMUNE WELTWEIT

Am 31. Dezember 1770 wurde zwischen der Gemeinde und der Bürgerschaft von Freistadt der Kaufvertrag für ein Grundstück außerhalb der Stadt, die sogenannten „Stadtschreibergärten“, unterzeichnet. Dieser Kaufvertrag gilt als Gründungsurkunde der BRAUCOMMUNE IN FREISTADT. Zur Wahrung ihrer Interessen schlossen sich die 149 brauberechtigten Bürger der Freistädter Innenstadt zur Gesellschaft „Braucommune in Freistadt“ zusammen. Ihre Einlagen bestanden aus Eimern (Eimer = altes Biermaß, ca. 56 l), wobei insgesamt Anteile im Ausmaß von 6.390 Eimern auf die 149 „Braucommunisten“ ungleichmäßig verteilt wurden.

Die damals von den Freistädtern Bürgern erworbenen Rechte und Pflichten blieben bis heute unangetastet und haben immer noch ihre Gültigkeit. Die „Commune“ als Rechtsform einer Gesellschaft gilt mittlerweile als die letzte ihrer Art weltweit. Das Brauhaus mit seinen 105 Gewölbefeldern gilt übrigens als der bedeutendste barocke Industriebau Oberösterreichs.

UNSER FREISTÄDTER BIER

Wichtiger denn je sind uns unsere Rohstoffe für das Freistädter Bier. Die Braucommune in Freistadt verwendet ausschließlich österreichische Rohstoffe aus kontrolliertem, naturnahem Anbau. Unser Mühlviertler Urgesteinswasser ist die Basis für das Freistädter Bier. Quellfrisch und unbehandelt fließt es aus unserem 80 m tiefen Brunnen zu St. Peter direkt in unsere Sudkessel. Je besser das Wasser, desto besser das Bier. Unser Braumalz beziehen wir von unseren Gerstenbauern aus der Region Zistersdorf im Weinviertel. In Freistadt benötigen wir für unsere Freistädter Biere ca. 1.500 t Braugerste pro Jahr. Wir sind stolz auf diese mittlerweile 20-jährige Zusammenarbeit mit unseren Weinviertler Vertragsbauern. Damit leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Verwendung von regionalen Rohstoffen für unser Bier. Fehlt noch der Hopfen. Seit Jahrzehnten verwenden wir ausschließlich Mühlviertler Naturhopfen, er ist die Seele für unser Freistädter Bier. Nur feinsten Aromahopfen allerbesten Mühlviertler Qualität kommt bei uns in die Sudpfanne. Den besonderen Geschmack unserer Freistädter Biere spürt und erlebt man in den Hopfennoten mit all ihren besonderen Aromen. Freistädter, das hopfige andere Bier.



Freistädter Gründungsurkunde
aus dem Jahr 1770



Freistädter Braugasthof GmbH
Brauhausstr. 2, A-4240 Freistadt, Tel.: 07942/72772
Mail: brauhaus@freistaedter-bier.at
www.freistaedter-brauhaus.at