

*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.

*H. Satzinger*

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  
**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



# Für den Anfang

## VORSPEISE

### Würziges Beef Tartare

vom Mühlviertler Weideochsen (100 g) / Freistädter Bierwhisky / Wachtelei ... 12,40  
als Hauptspeise (150 g) ... 18,40

## SUPPEN

**Rindsuppe** mit Leberknödel oder Frittaten ... 4,50

## GARTENFRISCHE SALATE

### Bunte Salatschüssel

Gemischte Blattsalate / Kräutervinaigrette / rote Zwiebeln / Schafskäse vom Ortner, Gutau ... 11,80

### Sommersalatteller

Vogel Salat / Frenchdressing / Erdäpfel-Schwammerlgröstl / Speck ... 12,90  
(auch vegetarisch möglich)

### Garnelensalat

Gemischte Blattsalate / Zitronen-Joghurtdressing / in Knoblauchbutter gebratene Garnelen ... 16,20

### Unser Steirischer Backhendlsalat

Österreichisches Freilandhendl (Brust und Keule) / Kernölmarinade / Kürbiskerne ... 11,40

**Gemischter Salat klein** ... 4,90

**Gemischter Salat groß** ... 7,80

### Hausgemachtes, ofenwarmes Knoblauchbrot ... 3,80

Frisches Gebäck vom Naturbäcker Bräuer, Reichenthal ... 1,50  
Knoblauchstangerl vom Naturbäcker Bräuer, Reichenthal ... 2,20  
Eine Scheibe Hausbrot vom Schwarz, Zwettl ... 0,90  
Bierbreze ... 2,-

*Zu unseren Salaten  
empfiehlt der Biersommelier  
unser  
Midium*



*Für unsere Salatmarinaden  
verwenden wir bestes kaltgepresstes  
Mühlviertler Rapsöl*

## Aus unserer Wirtschauskuchl

### HAUPTSPEISEN

#### **Wiener Schnitzel**

vom Schwein mit Petersilerdäpfeln, Reis, Preiselbeeren und Salat ... 12,40

#### **Schweinsbratl**

mit Schwarzbiersaftl, dazu zweierlei Knödel und warmes Speckkraut ... 12,40

#### **Knusprige Schweinsstelze**

mit Semmelknödel, Erdäpfeln, warmen 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 ... 11,70

#### **Kalbsrahm-Beuschl**

mit Semmelknödel und einem Schuss Rotschopf ... 10,90

#### **Gegrilltes Lachsforellenfilet**

auf hausgemachten Safrannudeln, Rieslingsoße und Brokkoli ... 18,50

## Fleischlos und g'sund

#### **Hausgemachte Gemüseliabchen mit Feta**

dazu Petersilerdäpfel und Sauerrahm-Dip ... 9,90

Zu unserer Schweinsstelze  
empfiehlt der Biersommelier  
unser

**RATSHERRN**  
PREMIUM





# Hausgemachtes von unserer Konditormeisterin

## NACHSPEISEN

### Kuchen und Torten

nach Tagesangebot aus unserer Vitrine ... 3,20

### Eispalatschinke

mit Schlagobers und Schokosoße ... 6,80

Zu den Nachspeisen  
empfiehlt der Biersommelier  
unser  
**Pegasus**



## KÄSE

### Kleiner Käseteller

mit einer Scheibe Bauernbrot ... 8,50

### Herrendessert

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



## 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

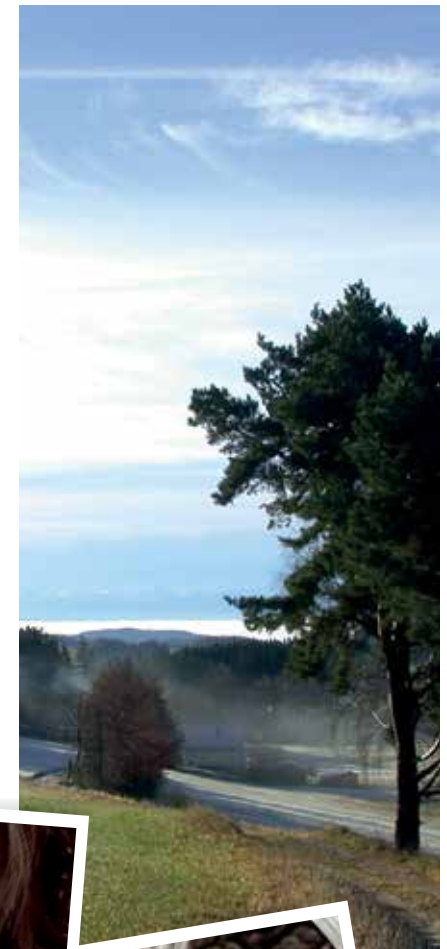
Kamille

Pfefferminze

Taufrisch (Kräutertee)

Früchteharmonie

Waldbeer (Früchteteemischung)



## APERITIFS

**Aperol Pils** 0,1l ... 3,30

**Ingwer Hopferl** 0,1l ... 3,30

**Primosecco Classic** oder **Rosé** 0,1l ... 4,50  
Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel

**Mairinger Birnenschaumwein** 0,1l ... 3,50

**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 ... 5,20

**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 ... 4,50

*Oder ein Pfiff  
frisch gezapftes  
Freistädter!*



## ALKOHOLFREI

**Freistädter Limonaden** in der 0,5l Flasche  
Orange, Cola Mix, Kräuter, Maracuja, Pink Grapefruit 0,5l ... 3,40

**Tirola Kola** 0,25 l ... 2,60  
0,5 l ... 4,90

**Tirola Kola leicht** 0,33 l ... 3,30

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

**Sodawasser** 0,25 l ... 1,20  
0,5 l ... 1,90  
mit Zitrone 0,25 l ... 1,50  
0,5 l ... 2,20

**Fruchtsäfte** pur 0,25 l ... 3,-  
Mairinger Apfel naturtrüb, Erdbeere, Zwetschke,  
Pfanner Orange, Johannisbeere, Apfel  
gespritzt mit Freistädter Urgesteinswasser oder Leitungswasser  
auf 0,3 l ... 3,20  
0,5 l ... 3,70

**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 ... 2,30  
vom Waldschütz, Straß im Kamptal

**Grüner Veltliner Hundschupfen** 1/8 l ... 3,50  
Hagn, Mailberg, Weinviertel

**Chardonnay** 1/8 l ... 3,60  
Johann Böheim, Carnuntum

**Riesling Urgestein** 1/8 l ... 3,80  
Ludwig Hiedler, Kamptal

**Muskateller Klassik** 1/8 l ... 3,90  
Reinhard Muster, Südsteiermark

**G'spritzter weiß** 1/4 l ... 3,20

**Süßer G'spritzter** 1/4 l ... 3,50

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

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

**Hugoo** 0,25 l ... 4,50

## SEKT UND SCHAUMWEIN (0,75l)

**Mairinger Birnenschaumwein** ... 20,-

**Riesling-Sekt** ... 38,-  
Sektellerei Steininger, Mittelburgenland

## ROTWEINE OFFEN

**Zweigelt** 1/8 l ... 2,30  
vom Waldschütz, Straß im Kamptal

**Schilcher Privat** 1/8 l ... 3,40  
Thomas Strohmaier, Weststeiermark

**Zweigelt** 1/8 l ... 3,40  
Anton Bauer, Wagram

**Blaufränkisch** 1/8 l ... 3,50  
Paul Kerschbaum, Mittelburgenland

**Cuvée Zechun** 1/8 l ... 4,10  
Leitner, Neusiedlersee

**G'spritzter rot** 1/4 l ... 3,20



*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** ... 4,10

**Himbeergeist** ... 4,10

**Williamsbirne** ... 4,10

**Haselnuss** ... 4,10

**Rote Rübe** ... 4,10

**Vogelbeere** ... 4,90

**Zirbe** ... 4,90

**Himbeerlikör** ... 4,10

VOM STÖCKLS AUS GRÜNBACH

**Hollunderblütengeist** ... 3,10

**Zwetschke im Eichenfass** ... 3,90

**Gerste** ... 3,10

**Weichsellikör** ... 3,90



*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