



# Hopfiges und G'schmackiges aus der Region

Herzlich willkommen im Brauhaus, wo sich beste Brau- und Kochkunst vereinen. So wie beim Bierbrauen kommen auch in unserer Brauhausküche ausgesuchte, regionale Zutaten zum Einsatz. Unter der Leitung unseres Küchenchefs Markus Gahleitner sind bestens ausgebildete Köche, die ihren Beruf lieben, für die Zubereitung der Gerichte verantwortlich. Wir legen großen Wert auf regionale Wirtshausküche, die von unseren Köchen mit höchster Sorgfalt und einer Extraportion Liebe zubereitet werden.

**Wir fühlen uns der Region,  
der Natur und ausgezeichnetem  
Geschmack verpflichtet.**

Es versteht sich von selbst, dass uns Geschmacksverstärker und Palmöl nicht in die Pfanne kommen. Ein klares „Nein“ sagen wir auch zu Fertigprodukten. Dafür ein umso freudigeres „Ja“ zur frischen Zubereitung hochwertiger Lebensmittel von Lieferanten, die wir persönlich kennen. Wir achten auf kurze Transportwege und - wo immer es möglich ist - auf Bio-Qualität.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter/innen, die Ihnen gerne Auskunft geben.

Prost & Mahlzeit!

„Über gutes Essen und Trinken zu reden ist für mich das schönste Gesprächsthema!“



Ihr Wirt im  
Freistädter Brauhaus  
Helmut Satzinger

# Frisches aus der Nachbarschaft

Die Verbundenheit mit dem Mühlviertel ist uns sehr wichtig. Da liegen unsere Wurzeln, da sind wir daheim. Und da kommen auch unsere Lieferanten her. Mit vielen von ihnen pflegen wir seit Jahren eine freundschaftliche Partnerschaft. So wissen wir genau, woher unsere Rohstoffe kommen. So halten wir die Transportwege kurz und können Ihnen unsere Speisen immer frisch servieren. Das sorgt für Wertschöpfung und Arbeitsplätze dort, wo wir sie am meisten brauchen – in unserer Region.



## **Fleisch**

Anton Riepl Fleischmanufaktur, Gallneukirchen  
Fleischhauerei Malzner, Hirschbach  
Biohof Saxl, Black Angus Beef, Schenkenfelden

## **Fisch**

Bio Freiwald Fisch Schaumberger, Windhaag/Freistadt

## **Backwaren**

Martin Bräuer, Reichenthal  
Haneder, St. Oswald  
Roland Schwarz, Zwettl/Rodl

## **Erdäpfel**

Richard Preinfalk, Leopoldschlag

## **Gemüse**

Gemüsebau Deyerling, Weitersfelden  
Samhaber GmbH, Linz

## **Eier**

Franz Grabner, Lasberg  
Blumauerhof, Lichtenau

## **Nudeln (Linguine)**

Heinz Lengauer, Steyregg

## **Schafkäse**

Schafzucht Biokäserei Ortner, Gutau

## **Rapsöl**

Verein Mühl4telöl, Mauthausen

## **Freistädter Bier, Limonaden**

Braucommune in Freistadt

## **Fruchtsäfte, Schaumwein**

Mairinger most & mehr, Wartberg/Aist

## **Spirituosen**

Parzmair Destillerie, Schwanenstadt  
Whiskydestillerie Peter Affenzeller, Alberndorf  
Stöckl's Destillerie, Grünbach

## **Kaffee**

Kaffeerösterei Suchan, Freistadt

## **Bio-Tee**

Sonnentor Kräuterhandelsges. mbH, Zwettl



## Vorspeisen

**Würziges Beef Tartare** (100 g) ..... 14,50  
vom Black Angus / Freistädter „Oida Voda“ /  
Biobutter / Ratsherrntoast  
als Hauptspeise (180 g) ..... 20,50

**In Kräuteröl eingelegter Schafkäse** .. 10,50  
Rucola / Balsamicodressing / Chutney /  
rote Zwiebel / Cherrytomaten



Für unsere Salatmarinaden  
verwenden wir bestes kaltgepresstes  
Mühlviertler Rapsöl.

## Gartenfrische Salate

**Bauernsalatschüssel** ..... 11,90  
Blattsalate / Frenchdressing /  
knusprige Erdäpfel / gebratener Speck  
(auch vegetarisch möglich)

**Steirischer Backhendlsalat** ..... 12,90  
gebackene Brust vom österreichischen  
Freilandhendl / Erdäpfelsalat / Blattsalate /  
Kernölmarinade / Kürbiskerne

**Gemischter Salat klein** ..... 5,50

**Gemischter Salat groß** ..... 8,90

## Suppen

**Rindsuppe** ..... 4,90  
Leberknödel oder Frittaten  
oder Kaspressknödel

**Mühlviertler Rahmsuppe** ..... 4,90  
Kümmel / Schwarzbrotcroûtons

## Gebäck

**Hausgemachtes, ofenwarmes  
Knoblauchbaguette** ..... 4,20

**Aus unserer Backstube**  
Handsemmel ..... 1,50  
Knoblauchstangerl ..... 2,50

**Hausbrot** ..... 0,90

**Bierbreze** ..... 2,50



Zu unseren  
Salaten  
empfiehlt der  
Biersommelier  
unser  
Lager

## Hauptspeisen

**Wiener Schnitzel** ..... 13,90

vom Schwein / Petersilerdäpfel / Reis /  
Preiselbeeren / gemischter Salat

**Brauhaus-Bratl** ..... 13,90

Schopf und Bauch / Schwarzbiersaftl /  
zweierlei Knödel / Speckkraut

**Würziges Biergulasch** ..... 13,50

aus dem Rindswangerl geschnitten /  
Semmelknödel / Essiggurkerl / Grillwürstel



Unsere Lieferanten garantieren  
einen verantwortungsvollen Umgang  
mit Tier und Natur.

**Black-Angus-Burger** ..... 15,90

vom Biohof Saxl  
Brauhaus-Pommes / Salat

**Filetsteak vom Black Angus** (200 g) ... 34,90

vom Biohof Saxl  
Tagesgemüse / Braterdäpfel / Kräuterbutter

**Lachsforellenfilet vom Grill** ..... 21,90

vom Schaumberger  
Safranfettuccine / Brokkoli / Rieslingsoße

## Fleischlos und g'sund

**Gebratene Buchweizen-**

**Gemüselaibchen** ..... 11,50

Schafkäse / Zaziki / Oliven

**Maultaschen** ..... 12,00

gefüllt mit Spinat / Paradeiserragout /  
Rucola / Gomashio

**Vegane Pasta Bolognese** ..... 10,90

Sugo auf Sojabasis /  
selbstgemachter veganer  
Parmesan



Zu unserem  
Brauhaus-Bratl  
empfiehlt der  
Biersommelier  
unser  
Ratsherrn





## Nachspeisen

**Kuchen und Torten** ..... 3,50

von unserer Konditormeisterin

**Eispalatschinke** ..... 7,30

Vanilleeis / Schokosoße / Schlagobers /

Mandelsplitter

## Käse

**Mühlviertler Käsevariation** ..... 11,20

Käse im Glas / Biobutter

## Heiße Getränke

**Espresso** ..... 3,20

**Espresso Macchiato** ..... 3,30

**Großer Brauner** ..... 3,80

**Verlängerter** ..... 3,40

**Cappuccino** ..... 3,80

**Häferlkaffee** ..... 3,70

**Latte Macchiato** ..... 3,80

**Kakao** ..... 3,40

## Tee

**Bio-Tees von Sonnentor** ..... 3,40

Darjeeling (Schwarztee)

Grüne Brise (Grüntee/Lemongrass)

Ingwer Genuss

Kurkuma Kuss

Kamille

Pfefferminze

Taufrisch (Kräutertee)

Früchteharmonie

Waldbeer (Früchteteemischung)

Unseren Kaffee beziehen wir ausschließlich von der Freistädter Kaffeerösterei Suchan.



Zu den Nachspeisen empfiehlt der Biersommelier unser Pegasus

Wir servieren Ihnen ausschließlich Sonnentor-Tees in in der Kanne.



## Alkoholfrei

**Freistädter Limonaden** ..... 3,60  
Cola Mix, Kräuter, Maracuja, Pink Grapefruit  
in der 0,5 l Flasche

**Tirola Kola / leicht** ..... 0,33 l ... 3,50

### Vöslauer Mineralwasser

prickelnd oder ohne ..... 0,33 l ... 2,90  
0,75 l ... 5,50

**Sodawasser** ..... 0,5 l ... 2,10

**Freistädter Brauwasser** ..... 0,5 l ... 1,20  
aus unseren Tiefbrunnen zu St. Peter

**Jugendgetränk** ..... 0,5 l ... 3,00  
Hopfenblütensirup gespritzt mit Soda  
oder Leitungswasser

### Fruchtsäfte von Mairinger

Apfel naturtrüb, Erdbeere, Zwetschke,  
Apfel-Karotte  
gespritzt mit Soda oder

Leitungswasser ..... 0,3 l ... 3,50  
0,5 l ... 3,90

### Fruchtsäfte von Pfanner

Orange, Johannisbeere  
gespritzt mit Soda oder

Leitungswasser ..... 0,3 l ... 3,50  
0,5 l ... 3,90



Sehr erfrischend nach dem Essen:  
ein Spaziergang entlang des Brauwasser-Wanderwegs.

## Aperitifs

**Pfiff Freistädter** ..... 0,2 l ... 2,90

**Aperol Pils** ..... 0,1 l ... 3,60

**Ingwer Hopferl** ..... 0,1 l ... 3,60

**Campari Soda** ..... 0,2 l ... 4,60

**Campari Orange** ..... 0,2 l ... 4,60

**Priccobello Classic**

oder **Rosé** ..... 0,1 l ... 4,90

Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel

**Schilerol** ..... 0,25 l ... 4,90

**Aperol Sprizz** ..... 0,25 l ... 4,80  
mit Prosecco

**Aperol G'spritzter** ..... 0,25 l ... 4,50  
mit Weißwein

**Hugoo** ..... 0,25 l ... 5,10

**Lillet Wild Berries** ..... 0,25 l ... 5,90

## Bitters

**Schweppes Bitter Lemon** ..... 0,2 l ... 3,60

**Schweppes Wild Berry** ..... 0,2 l ... 3,60

**Fevertree Premium**

**Indian Tonic Water** ..... 0,2 l ... 5,20

## Sekt und Schaumwein

**Riesling-Sekt Reserve** ..... 0,75 l ... 38,00  
Sektkellerei Steininger, Kamptal

**Muskateller-Sekt Magnum** ..... 1,5 l ... 55,00  
Sektkellerei Steininger, Kamptal

Als Aperitif  
empfiehlt der  
Biersommelier  
einen Pfiff  
frisch gezapftes  
Junghopfenpils



# Unsere Freistädter Fassbiere

frisch gezapft	0,2 l	2,90
	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,30

Für unsere weiteren 25 Biere fragen Sie bitte nach unserer Bierkarte!

## RATSHERRN PREMIUM

Funkelndes Gold, vornehmer Glanz, edler Schaum. Distinguierte Nase: neben Hopfen und Malz noch Spuren von Bergamotte. Antrunk voller Eleganz, weich und rund. Stattlicher Malzkörper.  
12,2° Stammwürze, Alkohol 5,2 % Vol.

## LAGER

Funkelndes Gold; weißer, weicher Schaum. Ein feiner, frischer Duft umweht die Nase, dabei überwiegen Hopfennoten mit herrlichem Aroma. Der Antrunk erfrischt.  
9,8° Stammwürze, Alkohol 3,9 % Vol.

## JUNGHOPFENPILS

Strahlendes Strohgelb mit feinporigem Schaum. Frischer Duft nach Heublumen. Im Antrunk begleitet von grasigen Noten mit zarten Fruchtklängen. Die traditionellen Mühlviertler Hopfensorten Magnum, Aurora und Golding bereiten diesem Pils ein großartiges Finale.  
11,5° Stammwürze, Alkohol 4,8 % Vol.

## BIO ZWICKL

Orange mit schöner Zwickltrübung. Voller Duft mit süßen Aromen und Hefenoten. Gute Rezenz, süffig. Im Finish würfeln Röstaromen und feinbittere Hopfennoten um den Sieg.  
11,3° Stammwürze, Alkohol 4,7 % Vol.

## ROTSCHOPF

Glänzt kupfern, cremefarbener Schaum. Röstmalznoten von Kaffee, Aschanti und Türkischem Honig. Feine Aromen von Dörrobst und Schokolade. Perfekte Komposition mit wohlilig langem Ausklang.  
13,5° Stammwürze, Alkohol 5,6 % Vol.



## PEGASUS

Glänzendes Schwarz, kaffeebrauner Schaum. Nussige Röstmalznoten im Duft. Feines Gaumengefühl mit delikaten Kaffee- und Schokoladennoten. Im Abgang ein Hauch vom Mühlviertler Hopfen.  
12,8° Stammwürze, Alkohol 5,4 % Vol.

## Bier des Monats

Jeden Monat NEU – ein nationales oder internationales Fassbier – für Sie zum Kennenlernen!

# Aus der Flasche

## MÄRZEN 0,5l

Glanzfein, golden, weißer, cremiger Schaum. Balancierter Duft. Auf die zweite Nase haben die Malznoten einen kleinen Vorteil. Ausgezeichnete Rezenz, danach wird ein kraftvoller Körper spürbar.  
11,2° Stammwürze, Alkohol 4,8 % Vol.

## ZWICKL-RADLER 0,33l

Kräftige Zwickltrübung, Duft nach frischen Zitronen – dahinter Malz- und Hefenoten. Sehr erfrischend. Am Gaumen Fülle und ein attraktiver Mix aus Zitrusnoten und bierigen Aromen.  
6,0° Stammwürze, Alkohol 2,0 % Vol.

## IMPERATOR 0,33l

Gold-orange Reflexe, weißer, cremiger, feinporiger Schaum. Kräuteraromen mit zartem Kletzenduft und türkischem Honig. Im Antrunk feine Perlage, gut ausbalancierte Hopfentöne, anhaltender Nachtrunk, leicht wärmend.  
18,5° Stammwürze, Alkohol 8,2 % Vol.

## BLACK BOCK 0,33l

Dunkles Kastanienbraun, cremiger Schaum. In der Nase ein Cocktail von Kakao, Kaffee und Malzaromen. Vollmundiger Antrunk, erwärmend. Ausklang mit feiner Bitterschokolade und Mühlviertler Hopfennoten.  
16,5° Stammwürze, Alkohol 7,1 % Vol.





## Weißweine offen

**Grüner Veltliner** ..... 1/8 l ... 2,60  
Waldschütz, Straß im Kamptal

**Grüner Veltliner Hundschupfen** 1/8 l ... 3,80  
Hagn, Mailberg, Weinviertel

**Grüner Veltliner Messwein** .... 1/8 l ... 4,00  
Gobelsburg, Kamptal

**Riesling Urgestein** ..... 1/8 l ... 4,10  
Ludwig Hiedler, Kamptal

**Muskateller Kabinett** ..... 1/8 l ... 4,20  
Steinbatz, Kamptal

**Sauvignon Blanc** ..... 1/8 l ... 4,50  
Otto Riegelnegg, Südsteiermark

**G'spritzter weiß** ..... 1/4 l ... 3,60  
**Süßer G'spritzter** ..... 1/4 l ... 3,90

## Rotweine offen

**Zweigelt** ..... 1/8 l ... 2,60  
Waldschütz, Straß im Kamptal

**Zweigelt** ..... 1/8 l ... 4,00  
Gernot Heinrich, Neusiedlersee

**Blaufränkisch** ..... 1/8 l ... 3,70  
Paul Kerschbaum, Mittelburgenland

**Pinot Noir vom Schloss BIO** ... 1/8 l ... 4,40  
Gut und Schloss Hardegg, Weinviertel

**G'spritzter rot** ..... 1/4 l ... 3,60



## Flaschenweine weiß

**Grüner Veltliner** ..... 0,75l ... 31,00  
**Trum Federspiel**  
Emmerich Knoll, Wachau

**Grüner Veltliner** ..... 0,75 l ... 49,00  
**Liebenberg Smaragd**  
Hagn, Mailberg, Weinviertel

**Riesling** ..... 0,75 l ... 36,00  
**Tausendeimerberg Smaragd**  
Lagler, Wachau

## rot

**Phantom** ..... 0,75 l ... 32,00  
K + K Kirnbauer, Mittelburgenland

**Quattro** ..... 0,75 l ... 29,90  
Gager, Mittelburgenland

## Edelbrände & Liköre

### Vom Affenzeller aus Alberndorf

**Freistädter „Oida Voda“** ..... 4 cl. ... 8,40

Bockbierbrand im Whiskyfass gelagert

**Freistädter Bierbrand** ..... 2 cl. ... 4,10

**Whisky Blend** ..... 4 cl. ... 8,90

**Whisky Cream** ..... 4 cl. ... 8,70

**Bierlikör** ..... 2 cl. ... 4,10



Whiskydestillerie Peter Affenzeller

### Vom Parzmair aus Schwanenstadt

**Marille** ..... 2 cl. ... 4,10

**Himbeergeist** ..... 2 cl. ... 4,10

**Williamsbirne** ..... 2 cl. ... 4,10

**Haselnuss** ..... 2 cl. ... 4,10

**Vogelbeere** ..... 2 cl. ... 4,90

**Zirbe** ..... 2 cl. ... 4,90

**Himbeerlikör** ..... 2 cl. ... 4,10

### Vom Stöckl's aus Grünbach

**Holunderblütengeist** ..... 2 cl. ... 3,10

**Zwetschke im Eichenfass** ..... 2 cl. ... 3,90

**Gerste** ..... 2 cl. ... 3,10

**Weichsellikör** ..... 2 cl. ... 3,90

## Gin-Tonics

### Vom Affenzeller aus Alberndorf

**The Great 8** ..... 9,00

**Hopfen-Gin** ..... 9,50

### Vom Dambachler aus Gutau

**Wild Thing 24 Karat** ..... 8,30

### Von Danubedrygin aus der Wachau

**Wildstueck** ..... 9,90

**Alle Gins (4 cl) werden mit Fever Tree Premium Indian Tonic Water serviert!**

**Gin-Schiler** ..... 0,25 l ... 6,80

# Eine jahrhundertlange Braugeschichte, kurz erzählt

## Seit 1220 wird in Freistadt Bier gebraut

Freistadt und das Bier sind seit der Gründung von Freistadt untrennbar miteinander verbunden. Mit der Meilenrechtsurkunde 1363 wurde der Grundstein der Braustadt Freistadt gelegt. Damit verlieh Herzog Rudolph IV. den Freistädter Bürgern das Recht, in ihren eigenen Häusern Bier zu brauen und auch auszuschenken.



Freistädter Gründungsurkunde aus dem Jahr 1770.

## Einzigartig: die Braucommune in Freistadt

Am 31. Dezember 1770 wurde zwischen der Gemeinde und der Bürgerschaft von Freistadt der Kaufvertrag für ein Grundstück außerhalb der Stadt unterzeichnet - den so genannten „Stadtschreibergärten“, wo heute unser Brauhaus steht.

Dieser Kaufvertrag gilt als Gründungsurkunde der Braucommune in Freistadt, zu der sich die 149 brauberechtigten Bürger zusammenschlossen. Ihre Einlagen bestanden aus Eimern, einem alten Biermaß, welches 56 Litern entspricht. Insgesamt 6.390 Eimer wurden in unterschiedlicher Zahl an die 149 „Braucommunisten“ vergeben. Deren damals erworbenen Rechte und Pflichten haben bis heute ihre Gültigkeit. Die „Commune“ als Rechtsform einer Gesellschaft ist mittlerweile einzigartig in ganz Europa. Und das Brauhaus mit seinen 105 Gewölbefeldern gilt als der bedeutendste barocke Industriebau Oberösterreichs.

## Freistädter, das hopfig andere Bier

Die Braucommune in Freistadt verwendet ausschließlich regionale Rohstoffe aus kontrolliertem naturnahem Anbau. Mühlviertler Urgesteinswasser aus den Tiefbrunnen und Quelfassungen zu St. Peter ist die Basis für das Freistädter Bier. Es ist derart rein, dass es unbehandelt in die Sudkessel fließen kann. Der Hopfen ist die Seele der Freistädter Biere. Seit Jahrzehnten verwenden wir ausschließlich Mühlviertler Naturhopfen, dessen besondere Aromen beim Genuss unserer Biere prägnant zum Vorschein kommen. Die Braugerste wächst bei unseren Vertragsbauern in Zistersdorf im Weinviertel. Da wissen wir, dass wir nur Gerste in bester Qualität bekommen. Und schließlich ist da noch eine Zutat, die uns beim Bierbrauen wichtig ist: genügend Zeit. Die geben wir unserem Freistädter Bier, um seinen unverwechselbaren Charakter zu entwickeln. Und das schmeckt man auch!