



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
Kantnerhof, Enten, Rastenfeld, Zwettl Nö

Fisch

Bio Freiwald Fisch Schaumberger, Windhaag/Freistadt

Backwaren

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

Erdäpfel

Richard Preinfalk, Leopoldschlag

Gemüse

Samhaber GmbH, Linz
Gemüsebau Deyerling, Weitersfelden

Eier

Franz Grabner, Lasberg
Blumauerhof, Lichtenau

Milch

Enzi-Milch, Bad Leonfelden

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 Tatare (100 g) 15,90
vom Black Angus / Freistädter „Oida Voda“ /
Biobutter / Trüffelmayonnaise /
hausgemachtes Toastbrot
als Hauptspeise (180 g) 21,50

Gebackener Ochsenfleisch 12,80
Wurzelgemüse / Erdäpfel-Vogerlsalat /
Kren / Liebstöckljus
als Hauptspeise 18,60

Ziegenfrischkäse 11,90
Marillenchutney / Rucola / Granola /
Müsliweckerl
als Hauptspeise 16,80

**Carpaccio von der gepökelten,
geräucherten Rinderzunge** 10,60
gepickelte Radieserl / Junglauchvinaigrette /
Kernöl

Suppen

Rindsuppe 4,90
Leberknödel oder Frittaten

Schwammerlrahmsuppe 6,20
Erdäpfel

Aus dem Gebäckkorb

je Stück 2,00
Handsemmel / Knoblauchstangerl /
Bierbreze / Körndlgebäck / Hausbrot

Gartenfrische Salate

Bauernsalatschüssel 14,20
Blattsalate / Frenchdressing /
knusprige Erdäpfel / gebratener Speck
(auch vegetarisch möglich)

Steirischer Backhendlsalat 15,30
gebackene Brust vom österreichischen
Freilandhendl / Erdäpfelsalat / Blattsalate /
Kernölmarmade / Kürbiskerne

Gemischter Salat klein 5,90
Gemischter Salat groß 8,90

Dazu empfehlen wir

**Hausgemachtes, ofenwarmes
Knoblauchbaguette** 4,50

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel 17,30
vom Schwein / Petersilerdäpfel / Reis /
Preiselbeeren / gemischter Salat

Brauhaus-Brat'l 16,90
Schopf und Bauch / Schwarzbiersaftl /
Semmelknödel / Petersilerdäpfel / Speckkraut

Würziges Biergulasch 17,90
aus dem Rindswangerl geschnitten /
Semmelknödel / Essiggurkerl / Grillwürstel

Klassisches Kalbsrahmbeuscherl 15,80
Semmelknödel

Filetsteak von der Mü4tla Kalbin 41,80
200 g / Erdäpfelgratin / Saisongemüse /
Kräuterbutter / Rosmarinjus

Gegrilltes Hühnerbrüstchen 19,80
Buttermilch und Curry / Rübengemüse /
Sesamreis

**In Kräuterbutter gebratenes Filet
vom Zander** 25,50
Eierschwammerlrisotto /
Brokkoli-Karottengemüse

Brauhaus-Burger 17,50
knuspriger Bun / Cheddar / Tomaten /
Rucola / BBQ-Mayonnaise / Zwiebelringe /
Pommes

Wählen Sie Ihren Burger-Stil:
Black Angus Patty vom Biohof Saxl
Edamame-Avocado-Patty

Vegetarisch

Gebratene Gemüselaiabchen 14,90
Buchweizen / Schafskäse /
Knoblauchsauerrahm (glutenfrei)

Eierschwammerl-Pasta 22,80
Rahmsöße / Parmesan /
gemischte Blattsalate

Sommer-Bowl 22,50
Reis / Azukibohnen / Beeren /
Blattsalat / Mangovinaigrette /
gebratene Eierschwammerl / Feta /
Hanfsamen

Für den kleinen Hunger

Würstel in Saft 8,10

Weißwurst im Sud 8,10
Weißwurstsenf / Bierbreze

Brauhaus Toast 10,20
Hausgemachtes Toastbrot /
Schinkenspeck / Gouda / Tomate / Rucola /
Spiegelei / Cocktailsoße

Streich-Trio 8,90
Verhackertes / Schafkäsebällchen vom
Ortner / Ziegenkäsegervais vom Sonnberger

Kaltes Bratl 11,20
Senf / Kren / Essiggemüse

Wurstsalat 9,80
rote Zwiebeln / Paprika

Aus dem Gebäckkorb, je Stück 2,00
Handsemmel / Knoblauchstangerl /
Bierbreze / Körndlgebäck / Hausbrot

Nachspeisen

Hausgemachte Kuchen und Torten 4,20
von unserer Konditormeisterin /
nach Tagesangebot

Lauwarmer Schokokuchen 8,20
Schlagobers / Vanilleeis / Schokosoße

Weitere Desserts
finden Sie auf
der nächsten Seite
auf unserer
Eiskarte

Heiße Getränke

Espresso 3,50

Großer Espresso 4,20

Espresso Macchiato 3,60

Kleiner Brauner 3,50

Großer Brauner 4,20

Verlängerter 3,60

Häferlkaffee 3,90

Cappuccino 4,20

Latte Macchiato 4,20

Kakao 3,60

Bio-Tees von Sonnentor 3,60

Darjeeling (Schwarztee),
Früchteharmonie,
Grüne Brise (Grüntee/Lemongrass),
Ingwer Genuss,
Kurkuma Kuss,
Kamille,
Pfefferminze,
Taufrisch (Kräutertee)
Waldbeer (Früchteteemischung)

Unsere Freistädter Fassbiere

frisch gezapft	0,2 l	2,90
	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,70

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 Fruchtclängen. 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 wohligh 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 Kletzduft 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.



Aperitifs

Pfiff Freistädter 0,2 l ... 2,90

Ratsherrn, Bio-Zwickl, Junghopfenpils,

Lager, Rotschopf, Pegasus

Aperol Pils 0,1 l ... 4,30

Ingwer Hopferl 0,1 l ... 3,90

Rosa Hopferl 0,25 l ... 5,20

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

Campari Orange 0,2 l ... 4,90

Schilerol 0,25 l ... 5,20

Aperol Sprizz 0,25 l ... 5,10
mit Prosecco

Aperol G'spritzter 0,25 l ... 4,90
mit Weißwein

Hugoo 0,25 l ... 5,40

Lillet Wild Berry 0,25 l ... 6,90

Sekt und Schaumwein

Von Winzer Krems, Sandgrube 13

Muskateller Frizzante

oder **Rosé Frizzante** 0,1 l ... 5,30

Sekt Austria 0,75 l ... 39,00

Riesling, Haus Österreich

Sekt Austria Magnum 1,5 l ... 65,00

Riesling, Haus Österreich

Als Aperitif
empfiehlt der
Biersommelier
einen Pfiff
frisch gezapftes
Junghopfenpils



Alkoholfrei

mü4tla Limonade 3,80

Kräuter, Cola, Orange,

Maracuja Orange, Cola ohne Zucker

in der 0,33 l Flasche

Vöslauer Mineralwasser

prickelnd oder ohne 0,33 l ... 3,40

0,75 l ... 6,50

Sodawasser 0,5 l ... 2,50

mit Zitrone 0,5 l ... 2,80

Freistädter Brauwasser 0,5 l ... 1,20

aus unseren Tiefbrunnen zu St. Peter

Jugendgetränk 0,5 l ... 3,40

..... 0,25 l ... 2,30

Hollerblütensirup gespritzt mit Soda

oder Leitungswasser

Fruchtsäfte von Mairinger

Erdbeere, Zwetschke, Apfel-Karotte

gespritzt mit Soda oder

Leitungswasser 0,3 l ... 3,90

0,5 l ... 4,50

Fruchtsäfte von Pfanner

Apfel, Orange, Johannisbeere

gespritzt mit Soda oder

Leitungswasser 0,3 l ... 3,90

0,5 l ... 4,50

Brauhaus-Limonade

Himbeere, Schwarztee-Pfirsich,

Ingwer-Zitrone

gespritzt mit Soda oder

Leitungswasser 0,5 l ... 3,80

Bitters

Schweppes Bitter Lemon 0,2 l ... 3,90

Schweppes Wild Berry 0,2 l ... 3,90

Fevertree Premium

Indian Tonic Water 0,2 l ... 5,50

Weißweine offen

Grüner Veltliner 1/8 l ... 3,20
Winzer Krems, Krems

Grüner Veltliner Traisental DAC . 1/8 l ... 3,40
Müllner, Traisental

Grüner Veltliner Antlasbergen.. 1/8 l ... 4,20
Hagn, Mailberg, Weinviertel

Riesling 1/8 l ... 4,50
Der Rehbock in den Steinterrassen
Donabaum Sighardt, Wachau

Muskateller 1/8 l ... 4,50
Stock Kies & Ton DAC
Masser, Südsteiermark

Sauvignon Blanc 1/8 l ... 4,90
Südsteiermark DAC
Skoff original, Südsteiermark

Flaschenweine weiß

Grüner Veltliner 0,75l ... 35,00
Kittmannsberg 1. Lage ÖTW
Hiedler Ludwig, Kamptal

Grüner Veltliner 0,75 l ... 45,00
Dürnsteiner
F.X. Pichler, Wachau

Riesling 0,75 l ... 59,00

Heiligenstein 1. Lage ÖTW
Goblesburg, Kamptal

Chardonnay Leithakalk..... 0,75 l ... 39,00
Kollwenz-Römerhof, Leithaberg

Sauvignon Blanc..... 0,75 l ... 59,00
Grubthal Barrique
Muster Reinhard, Südsteiermark

Rotweine offen

Zweigelt 1/8 l ... 3,20
Hagn, Mailberg, Weinviertel

Zweigelt 1/8 l ... 4,50
Hillinger Leo, Leithaberg

Blaufränkisch 1/8 l ... 4,20
Paul Kerschbaum, Mittelburgenland

Pinot Noir 1/8 l ... 5,90
Feiler-Artinger, Leithaberg

Flaschenweine rot

Quattro 0,75 l ... 41,00
Gager, Mittelburgenland

Phantom 0,75 l ... 45,00
K + K Kirnbauer, Mittelburgenland

Merlot unplugged 0,75 l ... 45,00
Reeh Hannes, Neusiedlersee

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... 4,10

Gerste 2 cl... 3,10

Weichsellikör 2 cl... 3,90

Gin-Tonics

Vom Affenzeller aus Alberndorf

Hopfen-Gin 9,50

Vom Dambachler aus Gutau

Wild Thing 24 Karat 9,50

Von Danubedrygin aus der Wachau

Wildstueck 9,50

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!