

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!“



H. Satzinger

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
Herbert Füreder, Ottensheim
Biohof Sonnberger, Reichenthal

Wild
Silvana Forst- und Agrar-GmbH, St. Pantaleon-Erla
Heimische Jagd

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

Schafkäse/Ziegenkäse
Schafzucht Biokäserei Ortner, Gutau
Biohof Sonnberger, Reichenthal

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

Sirup
Sonnentor Kräuterhandelsges. mbH, Zwettl

Bio-Tee
Österreichische Bergkräutergenossenschaft eGen (mbH), Hirschbach



Vorspeisen

Würziges Beef Tatare (100 g) 16,40
vom Black Angus / Freistädter „Oida Voda" /
Biobutter / Trüffelmayonnaise / Toastbrot
als Hauptspeise (180 g) 22,10

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken ... 16,60
eingelegter Kürbis / Pistazienpesto /
Parmesan

Sautierte Gänseleber 14,60
Erdäpfelpüree / Selleriestroh / Portweinjus

Aus dem Gebäckkorb

je Stück 2,20
Handsemmel / Knoblauchstangerl /
Körndlgebäck / Vinschgerl
Bierbreze.....2,80

Suppen

Rindsuppe 5,20
Leberknödel oder Frittaten

Kürbiscremesuppe 6,80
Blätterteiggebäck

Bowl

Herbst-Bowl 14,80
Reis / Sojabohnen / Blattsalate / Rotkraut /
Granatapfelkerne / Weintrauben / Kürbis /
Maronidressing

Wählen Sie Ihr Topping:
Garnelen, 5 Stück 12,--
Gegrillte Wildfiletspitzen 12,--
Schafskäse 6,--

Gartenfrische Salate

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

Steirischer Backhendlsalat 15,90
gebackene Brust vom österreichischen
Freilandhendl / Erdäpfelsalat / Blattsalate /
Kernölmarinade / Kürbiskerne

Gegrilltes Flanksteak
auf Caesar-Salat 23,80
Trüffeldressing / Anchovis / Parmesan /
Croûtons

Gemischter Salat klein 6,50
Gemischter Salat groß 9,50

Dazu empfehlen wir

Hausgemachtes, ofenwarmes
Knoblauchbaguette 4,90

Preise in Euro, inkl. aller Steuern

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel 17,90
vom Schwein / Petersilerdäpfel / Reis / Preiselbeeren / gemischter Salat

Brauhaus-Bratl 17,90
Schopf und Bauch / Schwarzbiersaftl / Semmelknödel / Erdäpfelknödel / Speckkraut

Würziges Biergulasch 18,50
aus dem Rindswangerl geschnitten / Semmelknödel / Essiggurkerl / Grillwürstel

Klassisches Kalbsrahmbeuscherl 16,80
Semmelknödel

Knusprig gebratenes Gansl 32,80
Natursafterl / Kroketten / Apfelrotkraut / Semmelknödel / Preiselbeer-Dunstbirne

In Knoblauchbutter gebratene Lachsforelle 27,20
Safranrisotto / Blattspinat / Veltlinerschaum

Wild-Pfandl 29,80
Wildbraten / Hirschragout / Wildkäsekrainer / Semmelknödel / Kroketten / Kohlsprossen / Apfelrotkraut / Preiselbeer-Dunstapfel

Ragout vom heimischen Wild 25,90
Wurzelgemüse / Böhmische Knödel / Apfelrotkraut / Preiselbeer-Dunstapfel

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

Gegrilltes Tomahawk-Steak 84,00
für 2 Personen / ca. 1 kg ohne Knochen / Grillgemüse / Ofenerdäpfel / Sauerrahmdip / gemischter Blattsalat

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 Gemüselaibchen 17,90
(glutenfrei) Buchweizen und Quinoa / Schafskäsebällchen / gemischter Blattsalat / Hausdressing

Vegane Pasta 16,80
mit Peperonata gefüllte Teigtascherl / Topinambur / Greazeigs-Sprossen / veganer Parmesan

Wildbeilagenteller 15,20
2erlei Knödel / Herbstgemüse / Erdäpfelkroketten / Apfelrotkraut / Wacholderrahmsoße

Preise in Euro, inkl. aller Steuern

Für den kleinen Hunger

Würstel in Saft 8,10

Weißwurst im Sud 9,80
Weißwurstsenf / Bierbreze

Focaccia 11,90
Rucola / Prosciutto / Schafskäsebällchen / Balsamico / Basilikumpesto

Kaltes Bratl 11,20
Senf / Kren / Essiggemüse

Wurstsalat 9,80
rote Zwiebeln / Paprika

Gegrillter Wildleberkäse 14,60
mit Morcheln und Pistazie / Blattspinat / Spiegelei / Petersilerdäpfel

Gegrillte Wildkäsekrainer 13,20
Gemüsemayonaise / Pommes

Nachspeisen

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

Lauwarmer Schokokuchen 8,20
Schlagobers / Vanilleeis / Schokosoße

Veganer Schoko-Nussbrownie 8,20
Himbeersorbet / Schokocrumble / Beeren

3erlei von der Zwetschke 10,60
Zwetschkenfleck / Zwetschkenzimteis / Zwetschken-Rotweinröster

Eispalatschinke 9,80
frische Palatschinke / Vanilleeis / Schlagobers / Nougatsoße / Mandelsplitter

Kleines gemischtes Eis 5,40
3 Kugeln Eis nach Wahl

Affogato 5,20
Vanilleeis / heißer doppelter Espresso

Heiße Getränke

Espresso 3,60
Großer Espresso 4,40
Espresso Macchiato 3,60
Kleiner Brauner 3,60
Großer Brauner 4,40
Verlängerter 3,60
Häferlkaffee 3,90
Cappuccino 4,40
Latte Macchiato 4,40

Kakao 3,60

Bio-Tees von Bergkräuter 3,60
Darjeeling (Schwarztee),
Mühlviertler Bergkräuter,
Grüntee,
Kamille,
Pfefferminze,
Brennessel,
Roter Früchtetraum,
Lavendel-Hanf

Preise in Euro, inkl. aller Steuern

Eis!

Bananensplit 9,40
3 Kugeln Vanilleeis / frische Bananen / Schlagobers / Schokosoße / Mandelsplitter

Eierlikör-Stracciatellabecher 9,40
2 Kugeln Stracciatellaeis / 1 Kugel Vanilleeis / Eierlikör / Schlagobers / Schokosoße

Joghurt-Beerenbecher 9,40
je 1 Kugel Erdbeereis / Himbeersorbet / Griechisches Joghurteis / frische Beeren / Griechisches Joghurt / Hafercrumble

Brownie-Nussbecher 9,40
je 1 Kugel Schokoeis / Vanilleeis / Haselnusseis / hausgemachte Browniewürfel / Schlagobers / Nougatsoße / gebrannte Nüsse

Eispalatschinke 9,80
frische Palatschinke / Vanilleeis / Schlagobers / Nougatsoße / Mandelsplitter

Eiskaffee 8,20
2 Kugeln Vanilleeis / kalter Kaffee von Sonnentor / Schlagobers

Affogato 5,20
Vanilleeis / heißer doppelter Espresso

Kleines gemischtes Eis 5,40
3 Kugeln Eis nach Wahl

Unsere Eissorten

1 Kugel Eis 1,80

Vanille
Erdbeere
Schokolade
Stracciatella
Haselnuss
Griechisches Joghurt
Himbeersorbet (vegan)

Preise in Euro, inkl. aller Steuern

Zum Frühstück

von 9:00 bis 11:00 Uhr

Wiener Frühstück 10,90
1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl /
Marmelade / Butter / Aufstrich /
2 Stück Gebäck

Brauhaus Frühstück 14,90
1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl /
Marmelade / Butter / Aufstrich /
Honigschinken / Käse / Gemüsesticks /
1/8 l Orangensaft / 2 Stück Gebäck

1 weichgekochtes Ei 2,00

Spiegelei oder Rührei 4,50
mit 2 Eiern

Ham and Eggs 6,30
mit 2 Eiern

Kleines Biergulasch 14,90
Semmelknödel / Grillwürstel / Essiggurkerl

Würstel in Saft 8,10

Weißwurst im Sud 8,10
Weißwurstsenf / Bierbreze

Frankfurter 6,50
Senf / Kren / Handsemmel



Unsere Frühstückseier sind von Grünleger-Hennen vom Blumauerhof aus Lichtenau.

Ofenfrisches Gebäck - je Stück 2,20
Handsemmel / Knoblauchstangerl /
Körndlgebäck
Bierbreze 2,80

Unsere Kaffeeauswahl

Röstungen von Suchan
Espresso, Espresso Macchiato,
Großer Brauner, Verlängerter,
Cappuccino, Häferlkaffee

Unsere Teeauswahl

Bio-Tees von Bergkräuter
Darjeeling (Schwarztee),
Mühlviertler Bergkräuter,
Grüntee, Kamille, Pfefferminze,
Brennessel, Roter Früchtetraum,
Lavendel-Hanf

Preise in Euro, inkl. aller Steuern

Unsere Freistädter Fassbiere

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

Für unsere weiteren nationalen und internationalen Bierspezialitäten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!

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 wohlig 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.

ALKOHOLFREI

Hopfig. Frei. Alkoholfrei.
Erfrischender Genuss mit dem unvergleichbar-hopfigen Freistädter Geschmack.

Alkohol <0,5 % Vol.

Aus der Flasche

MÄRZEN 0,5 l

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.

ALKOHOLFREI GRAPEFRUIT RADLER 0,5 l

Leuchtend kräftiges Orange. Exotisch mit dominanten Grapefruit- und feinen Orangearomen. Am Gaumen zunächst fruchtig-süß, gefolgt von angenehm herber Frische. Im Abgang hopfige und grapefruitbetonte Noten, getragen von feinen bierigen Nuancen. Ein spritziger, alkoholfreier Durstlöscher.

29 kcal/100 ml, Alkohol <0,5 % Vol.

IMPERATOR 0,33 l

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.

TRADITIONSBOCK 0,33 l

Glänzendes Gold, feinporiger Schaum, florale Duftnoten, feine Perlage, würzig und vollmundig, die Hopfensorte Tradition sorgt für feinherben Ausklang.

16,3° Stammwürze, Alkohol 7,0 % Vol.

Aperitifs

Pfiff Freistädter . . . . . 0,2 l . . . 2,90
Ratsherrn, Bio-Zwickl, Junghopfenpils,
Lager, Rotschopf, Pegasus

Aperol Pils . . . . . 0,1 l . . . 4,80

Ingwer Hopferl . . . . . 0,1 l . . . 4,50

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

Campari Soda . . . . . 0,2 l . . . 5,60
Campari Orange . . . . . 0,2 l . . . 6,50

Schilerol . . . . . 0,25 l . . . 6,20

Aperol Sprizz . . . . . 0,25 l . . . 5,90
mit Prosecco

Aperol G'spritzter . . . . . 0,25 l . . . 5,60
mit Weißwein

Hugoo . . . . . 0,25 l . . . 6,20

Pink Flamingo . . . . . 0,25 l . . . 7,50

Lillet Wild Berry . . . . . 0,25 l . . . 7,80

Als Aperitif
empfiehlt der
Biersommelier
einen Pfiff
frisch gezapftes
Junghopfenpils



Sekt und Schaumwein

Von Winzer Krems, Sandgrube 13

Muskateller Frizzante
oder **Rosé Frizzante** . . . . . 0,1 l . . . 5,90

Sekt Austria . . . . . 0,75 l . . . 39,00
Riesling, Haus Österreich

Sekt Austria Magnum . . . . . 1,5 l . . . 65,00
Riesling, Haus Österreich

Preise in Euro, inkl. aller Steuern

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 ... 3,50
0,75 l ... 7,50

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 ... 3,80
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 ... 4,80

Fruchtsäfte von Pfanner
Apfel, Orange, Johannisbeere
gespritzt mit Soda oder
Leitungswasser .....0,3 l ... 3,90
0,5 l ... 4,80

Brauhaus-Limonade
Himbeere, Schwarztee-Pfirsich,
Ingwer-Zitrone
gespritzt mit Soda oder
Leitungswasser .....0,5 l ... 4,20

Bitters

Schweppes Bitter Lemon ..... 0,2 l ... 4,50

Schweppes Wild Berry ..... 0,2 l ... 4,50

Fevertree Premium
Indian Tonic Water ..... 0,2 l ... 6,20

Preise in Euro, inkl. aller Steuern

Weißweine offen

Grüner Veltliner ..... 1/8 l ... 3,40
Winzer Krems, Krems

Grüner Veltliner Traisental DAC . 1/8 l ... 3,60
Müllner, Traisental

Grüner Veltliner Antlasbergen .. 1/8 l ... 4,50
Hagn, Mailberg, Weinviertel

Riesling ..... 1/8 l ... 4,80
Der Rehbock in den Steinterrassen
Donabaum Sighardt, Wachau

Muskateller ..... 1/8 l ... 4,80
Stock Kies & Ton DAC
Masser, Südsteiermark

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

Flaschenweine weiß

Grüner Veltliner ..... 0,75l ... 38,00
Kittmannsberg 1. Lage ÖTW
Hiedler Ludwig, Kamptal

Grüner Veltliner ..... 0,75 l ... 48,00
Dürnsteiner
F.X. Pichler, Wachau

Riesling..... 0,75 l .. 59,00
Heiligenstein 1. Lage ÖTW
Goblesburg, Kamptal

Chardonnay Leithakalk..... 0,75 l .. 42,00
Kollwentz-Römerhof, Leithaberg

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

Rotweine offen

Zweigelt ..... 1/8 l ... 3,40
Hagn, Mailberg, Weinviertel

Zweigelt ..... 1/8 l ... 4,80
Hillinger Leo, Leithaberg

Blaufränkisch ..... 1/8 l ... 4,50
Paul Kerschbaum, Mittelburgenland

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

Flaschenweine rot

Quattro ..... 0,75 l .. 48,00
Gager, Mittelburgenland

Phantom ..... 0,75 l .. 50,00
K + K Kirnbauer, Mittelburgenland

Merlot unplugged ..... 0,75 l .. 50,00
Reeh Hannes, Neusiedlersee

Preise in Euro, inkl. aller Steuern

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

Vom Parzmair aus Schwanenstadt

Marille ..... 2 cl ... 4,50
Himbeergeist ..... 2 cl 4,50
Williamsbirne ..... 2 cl 4,50
Haselnuss ..... 2 cl 4,50
Vogelbeere ..... 2 cl ... 5,50
Zirbe ..... 2 cl ... 5,50

Himbeerlikör ..... 2 cl 4,50

Vom Stöckl‘s aus Grünbach

Holunderblütengeist ..... 2 cl ... 4,20
Zwetschke im Eichenfass ..... 2 cl ... 4,50
Gerste ..... 2 cl ... 4,20

Weichsellikör ..... 2 cl 4,50

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

Preise in Euro, inkl. aller Steuern

Eine jahrhundertelange 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 Bürgschaft 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 Quellfassungen 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 im Mühlviertel und 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!