



# 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 Tartare** (100 g) ..... 15,90  
vom Black Angus / Freistädter „Oida Voda“ /  
Biobutter / Ratsherrntoast  
als Hauptspeise (180 g) ..... 21,50

**Lauwarmes Filet  
vom geräucherten Zwergwels** ..... 12,40  
Käferbohnen / knusprige Erdäpfel / Kernöl

**Rote-Rübenrisotto mit Kren** ..... 10,50  
Schafskäse / Graumohn / Erbsenkresse

## Dazu empfehlen wir

**Hausgemachtes, ofenwarmes  
Knoblauchbaguette** ..... 4,50

## Suppen

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

**Kürbiscremesuppe** ..... 5,80  
Croûtons

**Zwiebelsuppe mit Schuss** ..... 6,20  
Bockbier-Brand / Käsecroûtons

## 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 /  
Kernölmarinade / Kürbiskerne

**Gemischter Salat klein** ..... 5,90

**Gemischter Salat groß** ..... 8,90

## Hauptspeisen

**Wiener Schnitzel** ..... 16,30  
vom Schwein / Petersilerdäpfel / Reis /  
Preiselbeeren / gemischter Salat

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

**Würziges Biergulasch** ..... 15,50  
aus dem Rindswangerl geschnitten /  
Semmelknödel / Essiggurkerl / Grillwürstel

**Klassisches Kalbsrahmbeuscherl** ... 14,40  
Semmelknödel

**Black-Angus-Burger** ..... 17,50  
Biohof Saxl / knuspriger Bun / Cheddar /  
Tomaten / Rucola / BBQ-Mayonnaise /  
Speck / Zwiebelringe / Pommes

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

**Schulterscherzl** ..... 19,90  
mit Semmelkren gratiniert / Bouillonerdäpfel /  
Schnittlauchöl / Selleriestroh

**In Black Bock geschmorte  
Hirschkeule** ..... 26,40  
Nussspätzle / Apfelrotkraut / Krokette /  
Preiselbeer-Dunstapfel

**Rosa gebratene Entenbrust** ..... 24,90  
cremige Polenta / Apfelrotkraut /  
gegrillte Petersilienwurzel

**Klassisches Cordon Bleu** ..... 18,60  
vom Schwein / Petersilerdäpfel / Preiselbeeren

**Gebackener Weihnachtskarpfen** .... 23,60  
Erdäpfel-Vogersalat / Sauce Tartar

## Vegetarisch

**Gebratene Buchweizen-  
Gemüselaibchen** ..... 12,90  
Schafkäse / Zaziki / Oliven

**Vegi-Burger** ..... 17,50  
knuspriger Bun / gebackenes Edamame-  
Avocadopatty / Cheddar / Tomaten /  
BBQ-Mayonnaise / Zwiebelringe / Pommes

## Bowl

Bulgur / gemischte Blattsalate / rote Rüben /  
Bohnen / Hummus / Feigen / Hanfnüsse

Wählen Sie aus folgenden Toppings:

**Kürbis-Falafel** ..... 17,20

**Gebackene Wildpralinen** ..... 17,20

**Gebratene Brust vom Freilandhendl** ... 17,20

## Für den kleinen Hunger

<b>Würstel in Saft</b> .....	8,10
<b>Weißwurst im Sud</b> .....	8,10
Weißwurstsenf / Bierbreze	
<b>Panini Prosciutto</b> .....	9,70
gefülltes Sandwich / Prosciutto / Tomate / Mozzarella / Rucola / Oliven	
<b>Streich-Trio</b> .....	8,90
Obazta / Schafkäse vom Ortner / Ziegenkäse vom Sonnberger	
<b>Kaltes Bratl</b> .....	11,20
Senf / Kren / Essiggemüse	
<b>Wurstsalat</b> .....	9,80
rote Zwiebeln / Paprika	
<b>Aus dem Gebäckkorb, je Stück</b> .....	2,00
Handsemmel / Knoblauchstangerl / Bierbreze / Körndlgebäck / Hausbrot	

## Nachspeisen

<b>Hausgemachte Kuchen und Torten</b> .....	3,90
von unserer Konditormeisterin / nach Tagesangebot	
<b>Apfel-Lebkuchentarte</b> .....	8,20
Vanilleeis / Schlagobers	
<b>Zimtschnecken-Cheesecake</b> .....	8,20
Bratapfel-Zimteis	
<b>Eispalatschinke</b> .....	8,80
Vanilleeis / Schokosoße / Schlagobers / Mandelsplitter	
<b>Kleines gemischtes Eis</b> .....	5,40
je 1 Kugel Erdbeer-, Vanille- und Schokoeis	
<b>Eiskaffee</b> .....	8,20
Vanilleeis / kalter Kaffee / Schlagobers	
<b>Affogato</b> .....	5,20
Vanilleeis / heißer doppelter Espresso	

## Heiße Getränke

<b>Espresso</b> .....	3,50
<b>Großer Espresso</b> .....	4,20
<b>Espresso Macchiato</b> .....	3,60
<b>Kleiner Brauner</b> .....	3,50
<b>Großer Brauner</b> .....	4,20
<b>Verlängerter</b> .....	3,60
<b>Häferlkaffee</b> .....	3,90
<b>Cappuccino</b> .....	4,20
<b>Latte Macchiato</b> .....	4,20
<b>Kakao</b> .....	3,60
<b>Bio-Tees von Sonnentor</b> .....	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 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 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

**Barita Spritz** ..... 0,25 l ... 6,20

## Sekt und Schaumwein

**Priccobello Classic**

oder **Rosé** ..... 0,1 l ... 5,30  
Hagn, Mailberg, Weinviertel

**Riesling-Sekt Reserve** ..... 0,75 l ... 46,00  
Steininger, Kamptal

**Muskateller-Sekt Magnum** ... 1,5 l ... 68,00  
Steininger, Kamptal

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**

Apfel, Erdbeere, Zwetschke, Apfel-Karotte

gespritzt mit Soda oder

Leitungswasser ..... 0,3 l ... 3,90

0,5 l ... 4,50

**Fruchtsäfte von Pfanner**

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 Hundschupfen** 1/8 l ... 4,20  
Hagn, Mailberg, Weinviertel

**Riesling Urgestein** ..... 1/8 l ... 4,50  
Ludwig Hiedler, Kamptal

**Muskateller Kabinett** ..... 1/8 l ... 4,50  
Steinbatz, Kamptal

**Sauvignon Blanc** ..... 1/8 l ... 4,80  
Otto Riegelnegg, Südsteiermark

**G'spritzter weiß** ..... 1/4 l ... 4,20

**Süßer G'spritzter** ..... 1/4 l ... 4,50

## Rotweine offen

**Zweigelt** ..... 1/8 l ... 3,20  
Waldschütz, Straß im Kamptal

**Zweigelt** ..... 1/8 l ... 4,50  
Gernot Heinrich, Neusiedlersee

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

**Pinot Noir vom Schloss BIO** ... 1/8 l ... 4,90  
Gut und Schloss Hardegg, Weinviertel

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



## Flaschenweine weiß

**Grüner Veltliner** ..... 0,75l ... 35,00  
**Loibner Federspiel**  
Emmerich Knoll, Wachau

**Grüner Veltliner** ..... 0,75 l ... 54,00  
**Liebenberg Smaragd**

F.X. Pichler, Wachau

**Riesling** ..... 0,75 l ... 40,00

**Tausendeimerberg Smaragd**  
Lagler, Wachau

## Flaschenweine rot

**Quattro** ..... 0,75 l ... 39,00  
Gager, Mittelburgenland

**Phantom** ..... 0,75 l ... 39,00  
K + K Kirnbauer, 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... 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!