



**Hallo liebe Gäste**

**Es freut uns sehr dass sie bei uns eingekehrt sind um sich von uns verwöhnen zu lassen. Wir bieten ihnen unsere vier hausgebrauten Biere mit einer zünftigen Bauernjaus`n an. Bitte vergessen sie nicht dass es hier am Land einfach seine Zeit braucht und deswegen nehmen sie sich diese auch und genießen das besondere Ambiente bei uns.**

## Unsere Hausgebrauten Biere

### Golding

**Ein helles Märzenbier bei dem zur Hauptwürze unser Golding Hopfen verwendet wird, der ihm seine Hopfennote gibt.**

**4,8-5,0% Alkohol**

**0,5l...3,00€ 0,3l...2,50€ 0,2l...2,20€**

### Hersbrucker

**Ein süffiges, malzbetonte, halbdunkles Bier, bei dem zur Feinwürze unser Hersbrucker Hopfen verwendet wird, der ihm eine angenehme Hopfung im Hintergrund gibt.**

**4,7-5,0%Alkohol**

**0,5l...3,00€ 0,3l...2,50€ 0,2l...2,20€**

### Malling

**Unser helles Weizenbier, bei dem zur Feinwürze Malling Hopfen genommen wird, der sich zu dem starken Weizencharakter gut anpasst.**

**5,0-5,4%Alkohol**

**0,5l...3,00€ 0,3l...2,50€ 0,2l...2,20€**

**Und noch 4 Saisonbiere**

### Jaus´n

**Bierbrauerteller mit Hausbrot(Hausplatte)**

**Klein 4,80€, groß 6,50€**

**Speckjause mit Zwiebel und Hausbrot**

**6,30€**

**Hopfenzupferjause mit Bierradi**

**und Hausbrot**

**(kalter Braten)**

**5,90€**

**Braumeistergeheimnis in Essig und öl**

**mit Gebäck**

**5,90€**

**Saure Wurst mit Ei und Gebäck**

**3,90€**

**Verschiedene Aufstriche mit Hausbrot**

**3,90€**

**Hopfenzupferbrot**

**4,20€**

**(gemischtes Brot)**

**Bierkäsebrot**

**3,00€**

**Fettbrot**

**1,00€**

**Brat`lbrot**

**3,90€**

**Speckbrot**

**3,90€**

**Topfenbrot**

**1,00€**

### Unser Angebot für Gruppen

**Ab 10 Personen bei Vorbestellung**

**Hopfenzupfer Essen**

**(Warmes Buffet)**

**€ 9,50**

**Bierbrat`l mit Brezenknödel**

**und warmen Krautsalat**

**€7,60**

**Bierschnitzerl**

**mit Kartoffeln und Salat**

**€8,60**

**Ripperl**

**mit Knödel und Kraut**

**7,50€**

**Surstelzen**

**mit Mehlknödel und Krautsalat**

**€7,50**

**Kalt Platte**

**€6,90**

**Kaltes Buffet**

**€9,00**

## Überbackene Bierbrez`n

mit Speck, Kartoffeln, Zwiebel  
und mit Gauda überbacken  
6,30€

mit Schinken und Braukäse  
überbacken  
6,30€

mit Schinken, Paprika, Tomaten  
und mit Parmesan überbacken  
6,30€

mit Paprika, Tomaten, Ei  
und mit Gauda überbacken  
6,30€

nur mit Gauda überbacken  
4,60€

**NEU** mit Schinken, Gauda überbacken  
und Spiegelei  
6,30€

<i>Golding (Märzen)</i>	0,5l	3,00€	0,3l	
		2,50€		
<i>Hersbrucker</i>	0,5l	3,00€	0,3l	2,50€
<i>Malling (Weizenbier)</i>	0,5l	3,00€	0,3l	2,50€
<i>Radler</i>	0,5l	3,00€	0,3l	2,50€
<i>Weizen mit Zitr.Eis</i>	0,2l		2,50€	
<i>Bierschnaps</i>	2cl		2,00€	
<i>Most</i>	0,25l		2,00€	
<i>Most gespritzt</i>	0,5l		2,50€	
<i>Wein weiß, rot</i>	1/8l		2,00€	
<i>Wein gespritzt</i>	1/4l		2,20€	
<i>Freistädter Limo</i>	0,5l		2,70€	
<i>Eistee, Schartner</i>	0,25l		2,20€	
<i>Apfel-, Orangen-,</i>	0,25l		2,40€	
<i>Multi-, Erdb-, Joha</i>	0,25l		2,40€	
<i>Limo mit Soda</i>	0,25l	1,80€	0,5l....	2,80€
<i>Limo mir Leitung</i>	0,25l	1,20€	0,5l....	2,40€
<i>Mineral</i>	0,3l		2,20€	
<i>Verlängerter</i>			2,20€	
<i>Hauskaffee</i>			2,60€	
<i>Tee(Früchte, Kreuter, ...)</i>			1,60€	
<i>Cola Rum, Whisky Cola</i>			2,50€	

Alle Preise inkl. Abgaben

## Die Geschichte des Bieres in Österreich

Die ersten Bierdienste lassen sich in Österreich im Jahre 796 nachweisen. Wer das Bier wirklich erfunden hat weiß man nicht so genau aber wie es zu dem ersten Bierähnlichen Getränk kam.

Brotreste waren in einen Behälter mit Wasser gelangt und die in der Luft enthaltenen „wilde Hefen“ begannen dann den Gärungsprozess. Dieses Bierähnliche Getränk ist mit unserem Bier nicht zu vergleichen.

Die Bierherstellung war damals eine Domäne der Frauen. Es wurden bereits mehrere Sorten unterschiedlicher Stärken und Qualität gebraut. Bier war nicht nur das Hauptgetränk, sondern diente auch als Tausch- und Zahlungsmittel und ebenso als Maßeinheit für die Entlohnung von Arbeiten.

Einen wesentlichen Anteil an der Entwicklung des Brauwesens in Mitteleuropa hatten im Mittelalter die christlichen Mönche. Irische Ordensleute brachten das Wissen, wie Bier gebraut wird in unseren Raum und gründeten die ersten Klosterbrauereien. Ein Hauptgrund für die rasche Ausbreitung der Klosterbrauereien waren die ziemlich strengen Fastengebote der jeweiligen Orden. Die Mönche erkannten nämlich bald, das Bier nicht nur ein erfrischendes Getränk ist. Wenn man es nur kräftig genug einbraut, konnte es auch einen Teil des täglichen Kalorienbedarf decken und die lange Fastenzeit leichter ertragen helfen. Tage lang, ja manche auch wochenlang durfte keine feste Nahrung aufgenommen werden, nur das Trinken war erlaubt, ganz nach dem kirchlichen Grundsatz „Flüssiges bricht die Fasten nicht“. Aus dieser Zeit stammt auch der Begriff „Flüssiges Brot“.

Wie alle traditionellen Berufe haben auch die Brauer einen Schutzheiligen. In Österreich gilt der „heilige Florian“ als Schutzpatron der Brauer. Ob die andere Funktion des heiligen Florian, nämlich die des Patrons der Feuerwehr, einen Einfluss auf deren Bierdurst hat, ist nicht klar erwiesen.

„Hopfen und Malz Gott Erhalts“ Prost

## Hausfraunsalat

Mit Schinken, Käse und Ei  
5,90€

## Biersalat

Mit gerösteter Brezel, Speck und  
hausgemachten Bieressig  
5,90€

## Brauhausknüller

Kalter Krautsalat mit dünnem Bierbrat`l und  
Hausgemachten Bieressig  
5,90€

## Mühlviertler Bio Schafkäse

Mit Kernöl und Gemüse  
4,60€

## Mehlspeisen

Apfel-Bierkuchen	1,90€
Topfenstrudel	1,90€
Bauernkrapfen	1,90€

*Eis-Krapfen*

*3,90€*

## Liebe Gäste

*Die Regionalität unserer Produkte ist uns seit dem Anfang, am 27 Juli 2006 eine Voraussetzung und ein großen Anliegen.*

*Dar wir auch eine Landwirtschaft betreiben, wissen wir wie wichtig es ist das die Produkte aus der Region kommen.*

*So beziehen wir unseren*

*Hopfen für unser Bier aus eigenen Anbau*

*Malz von der „Mälzerei Plohberger“ in Grieskirchen*

*Fleisch aus der Fleischerei „Fürst Karl“ in*

*Pregarten*

*Brot von der Bäckerei „Klausmühle Brot“ in*

*Wartberg/A*

*Säfte und Most von „Most und Mehr“ in*

*Wartberg/Aist*

*Bioschafkäse aus der „Bioschafzucht Ortner „in*

*Gutau*

*Bierschnaps „Brennerei Dambachler“ Florian Prückl  
in Gutau*

*Die Brauerei Freistadt versorgt uns mit  
Antialkoholischem*

*Kaffee von „Wildberger Klaus „in Wartberg/Aist  
Bauerkrapfen aus Tragwein „Schmitzberger Rosi“*

*Wir freuen uns sehr das es so viele Betriebe in  
unserer*

*Nähe gibt die mit Uns sehr gut zusammenarbeiten.*

-----  
*NEU !!! E-BIKE VERLEIH*

### Hausfraunsalat

*Mit Schinken, Käse und Ei*

*5,90€*

### Biersalat

*Mit gerösteter Brezel, Speck und  
hausgemachten Bieressig*

*5,90€*

### Brauhausknüller

*Kalter Krautsalat mit dünnem Bierbrat`l und*

*Hausgemachten Bieressig*

*5,90€*

*Mühlviertler Bio Schafkäse*

*Mit Kernöl und Gemüse*

*4,60€*

*Mehlspeisen*

*Apfel-Bierkuchen* *1,90€*

*Topfenstrudel* *1,90€*

*Bauernkrapfen* *1,90€*

*Eis-Krapfen* *3,90€*