



Dass du heute bei der Liesl sitzt und nicht bei der Mitzi hat gute Gründe. Schon in früheren Zeiten rankten sich viele Geschichten um unsere Linzer „Liesl“. Von einer „Zutreiber“-Dame an der Donaulände war die Rede, die Matrosen für den Bierkonsum begeistern sollte und auch von einer Brauereibesitzerin, die Modell für das Abbild der Liesl auf dem Linzer Bier gewesen sein soll.

Tatsächlich war unsere Liesl die Schönheitskönigin eines Schützenfests und die erste Illustration geht auf ein Gemälde einer „Bayrischen Schützenliesl“ zurück. Die damalige Hatschek Brauerei und spätere Linzer Aktien Brauerei gab der Dame eine oberösterreichische Tracht und machte aus ihr kurzerhand die „Linzer Liesl“.

Für ein späteres Bild, das auch jetzt noch die Linzer Bier Etikette ziert, stand übrigens eine junge Dame aus Gramastetten Modell. Die 1891 geborene Augustine Jungwirt mit Mühlviertler Kopfhäubentracht steht seither für die Linzer Liesl und damit auch für unser Braulokal. Für das Foto bedanken wir uns ganz herzlich bei der Familie unserer „Liesl“.

# DIE LIESL STÖZN

WOOOW!

Knusprige, hintere Schweinsstelze – gesurt oder natur  
vom Eferdingerlandl Schwein  
mit Senf und Kren

pro kg € 24



**ECHT  
GUAD**

## DES G'HÖRT DAZUA

### **Kraut**

je € 3

Rotes Chilikraut  
Kalter Krautsalat  
Cremiger Coleslaw

### **Eingelegtes von Fam. Pflügelmeier**

je € 2,5

Essiggurkerl  
Senfgurken  
Pfefferoni mild  
Pfefferoni scharf

## WIE WÄR'S MIT AN STAMPERL?

Davor, dazwischen, danach –  
unsere Edelbrände by Reisetbauer schmecken immer.



# SALAT GEHT IMMER

## Der Wanderer\*

Blattsalat | gebratener Speck  
Rauner | Nüsse

€ 12

## Der Seemann\*

Blattsalat | gebratenes Störfilet  
eingelegter Kürbis

€ 14

## Beilagensalat

### Erdäpfelsalat

€ 4

€ 4



**\*MIT  
GEBÄCK**

# SUPPE GUT – ALLES GUT

## Kräftige Rindsuppe

Leberknödel oder Kaspressknödel oder Frittaten

€ 6

## Kartoffel-Weißbiersuppe

€ 6

## TRIESTINER EINTOPF – URLAUBSGEFÜHLE ZUM BIER

### Jota

Sauerkraut | Bohnen | Erdäpfel | Geselchtes | Wurst

€ 9

# LOVE AT FIRST BITE!

# DIE HAUPTSACHE

## Knödel <sup>3</sup>

€ 17

Dreierlei Innviertlerknödel, gefüllt mit:  
Grammeln | Bratspeck | Rauchspeck  
auf warmem Krautsalat

## Liesl Backhendl

€ 17

Brust und ausgelöste Keule  
in Malzpanade | auf gepopptem Korn  
mit Erdäpfelsalat

## Liesl Burger

€ 18

Beef Patty | Malz-Sauerteigbun  
knuspriger Speck | Salat | Jalapeños | Cheddar  
Tomate | Bierzwiebeln | Steak Fries

## Rieslingbeuschl

kleiner Hunger € 10

Serviettenknödel

großer Hunger € 16

## Gebratene Blunze

€ 16

Erdäpfel | Sauerkraut

## Linzer Biergulasch

kleiner Hunger € 12

Serviettenknödel

großer Hunger € 18

## Schweinsbackerl

€ 19

im Malzsud gekocht und gebacken  
mit Erdäpfel-Vogersalat und Krendip

**TIPP!**

## Rosa gebratener Rostbraten

€ 28

Nudeln | Wurzelgemüse  
deftige Speck-Biersauce (verfeinert mit Linzer Edelstahl)

## Gebratener Saibling

€ 24

Petersilerdäpfel | kleiner Blattsalat

NUR AM SONNTAG UND BIS AUFGESSN IS

## Ofenfrischer Schweinsbraten

€ 16

Serviettenknödel | Krautsalat

# FÜR DEN GACHEN GUSTA



## Bauernkrapfen

### Ironman

Streifen vom Flat Iron Steak  
Erdäpfel | Zwiebel | Speck

€ 15

### Pink Punk

Rauner | Vogerlsalat | Schafskäse  
Walnüsse | Kren

€ 14



**UNS GIBT'S  
AUCH IN SÜSS**

## Kalter Schweinsbraten

am Brettl  
Gebäck | Senf | Kren

€ 12

## A guade Kombi

Laugenbrezel € 2,5  
Salzstangerl € 2,5  
Kornstangerl € 2  
Kaisersemmerl € 1,5



Grammelschmalz € 4  
Verhackerts € 4  
Obazda € 4,5  
Gesalzener Bierradi € 2

**TIPP! Saure Liesl € 8**  
Eingelegte Speckknacker,  
gefüllt mit Gurkerl und Paprika

**ES GIBT  
NIX BESSERES  
OIS WOS GUADS!**

# VEGGIE

## Kasspätzle mit Bergkas

gratiniert | Röstzwiebel  
serviert mit kleinem Blattsalat

€ 15

## Gemüselaberl

Petersilerdäpfel | Sauerrahmdip

€ 14

## Vegane Süßkartoffel-Gnocchi

Salbei | Kirschtomaten | Walnüsse

€ 15

## Vegane Falafel <sup>3</sup>

Edamame-Kräuter | Harissa-gegrillter Pfeffer  
Rauner-Ingwer  
Grillgemüse | vegane BBQ-Sauce

€ 14

# WOS SIABES

## Bauernkrapfen

Marillenmarmelade  
Powidlmarmelade | Mohnbutter  
Vanilleeis | Schokosauce | Nüsse

€ 7

€ 8

€ 9

## Brownie

Vanilleeis | Schokosauce  
Karamellsauce | Nüsse | Beeren

€ 9

## Warmer Apfelstrudel

Schlagobers

€ 9



**HAB NOCH  
PLATZ IM  
NACHSPEISEN  
MAGEN**

---

## Heute spezieller Gusto?

Für 1 Euro Aufschlag erfüllen wir gerne Sonderwünsche/Umbestellungen.

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Wasser

Leitungswasser (Servicepauschale als Alleingetränk)		0,5 L € 1,2	
Leitungswasser Zitrone		0,5 L € 1,9	
Soda	0,3 L € 1,9	0,5 L € 3,3	
Soda Zitrone	0,3 L € 2,4	0,5 L € 3,8	
* Gasteiner prickelnd   still	0,33 L € 3,6	0,75 L € 5,9	
* Soda Holunder oder Himbeere		0,5 L € 3,8	* JUGENDGETRÄNK
Leitungswasser Holunder oder Himbeere		0,5 L € 3,5	

## Limonaden

Schartner Zitrone	0,25 L € 3,9	
Frucade	0,35 L € 4,1	
Rauch Eistee Zitrone   Pfirsich	0,33 L € 4,1	
Mezzomix	0,33 L € 4,1	
Coca Cola   Coca Cola Zero	0,33 L € 4,1	
Almdudler	0,35 L € 4,1	
Fentimans Tonic	0,2 L € 4,4	
Hops Maracuja	0,33 L € 4,1	

## Fruchtsäfte Rauch

Apfel | Apfel natur | Erdbeere | Johannisbeere | Mango | Marille

pur	0,2 L € 3,9	
gespritzt mit Soda	0,3 L € 4,5	0,5 L € 5,6
gespritzt mit Wasser	0,3 L € 4	0,5 L € 4,3

# KAFFEE & TEE

## Kaffee

Espresso   Doppelter Espresso	€ 3,2	€ 4,1
Espresso Macchiato	€ 3,4	
Verlängerter	€ 3,7	
Cappuccino	€ 4	

## Tee

Schwarz   Grün   Earl Grey	€ 3,9
Früchte   Kräuter   Pfefferminze	

**KAFFEETSCHERL  
GEHT IMMER**



# LINZER BIER



## Linzer Zwickl

Hellgold in der Farbe, ungefiltert, schmeckt besonders mild und süffig. Fein hopfig und leicht trinkbar, mit Aromen von schonend gedarrtem Getreide.

PIFF € 3,7

SEITERL € 4,4

HALBE € 5,1

## Linzer Original

Traditioneller Bierstil, erfrischend und vollmundig, mit angenehmer Hopfenblume. Gebraut unter Aufsicht des Linzer Bier Braumeisters in der Brauerei Zipf.

PIFF € 3,9

SEITERL € 4,7

HALBE € 5,4

## Linzer Edelstahl

Vollmundiger Biertyp, mit einer dezenten Bittere und karamellartigen, malzigen Aromen. Ein feuriger Kupfertone erinnert in seiner Farbe an rotglühenden Stahl und ist der Brau- und Stahlstadt gewidmet.

PIFF € 3,9

SEITERL € 4,7

HALBE € 5,4

## Linzer Pale Ale

Ein zeitgenössisches Pale Ale mit Linzer Handschrift, aromatisch, hopfig und gut balanciert. Frisches, fruchtiges Aroma dank edler Hopfensorten Sorachi Ace und Cascade.

PIFF € 3,9

SEITERL € 4,7

HALBE € 5,4

## Linzer Weizen

Naturtrüb, goldgelb und besonders fruchtig. Erfrischend feinprickelnd besticht dieses Weißbier durch gewürzhafte Aromen am Gaumen.

SEITERL € 4,7

HALBE € 5,4

## Saurer Radler

Linzer Zwickl, Original, Edelstahl oder Pale Ale mit Soda



SEITERL € 4,5

HALBE € 5,1

# EDELBRÄNDE

Williams | Marille | Haselnuss | Zwetschke  
by Reisetbauer

2 CL € 4,9

Bierbrand

2 CL € 4,9

**DEN EDLEN  
BRAND NACH  
GUTEM ESSEN  
NICHT VERGESSEN**





# WEIN & SEKT

DoN White, Grüner Veltliner	ACHTERL € 4,8	BOUTEILLE € 28,8
Muskateller, Gross	ACHTERL € 5,3	BOUTEILLE € 31,8
Rotes Tor, Hierzberger		BOUTEILLE € 52
1000 Eimerberg, Gritsch		BOUTEILLE € 52
Blaufränkisch, Lehrner	ACHTERL € 5,1	BOUTEILLE € 30,6
Zweigelt, Leberl	ACHTERL € 5,4	BOUTEILLE € 32,4
Phantom, Kirnbauer		BOUTEILLE € 52
Comodor, Nittnaus		BOUTEILLE € 86
Admiral, Pöckl		BOUTEILLE € 86
DoN Sekt Grande Cuvée Brut	0,1 L € 6,1	BOUTEILLE € 43

# SPRITZER & LONGDRINKS

Sommerspritzer	VIERTERL € 3,9
G'spritzter Weiß, Grüner Veltliner	VIERTERL € 4,5
Kaiserspritzer	VIERTERL € 4,9
Muskateller Spritzer	VIERTERL € 5,9
G'spritzter Rot, Blaufränkisch	VIERTERL € 4,5
Aperol Spritz (Wein)	0,25 L € 5,6
Aperol Spritz (Sekt)	0,25 L € 7,1
Hugo (Sekt)	0,25 L € 7,1
Stibitzer Cider Apfel-Birne	0,33 L € 4,1
Gin Tonic Hendrick's	4 CL GIN   0,2 L TONIC € 11,9

# SPIRITUOSEN

Single Malt Whisky, Peter Affenzeller	4 CL € 7,9
Gin Hendrick's	4 CL € 6,9
Averna	2 CL € 4,1
Zirbenlikör	2 CL € 4,1

# MAN DARF DIE HOPFNUUNG NIE AUFGEBEN



## GUT ZU WISSEN

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, gibt es auf Nachfrage bei unserem Team.

Wir akzeptieren Bankomat- und Kreditkarten.

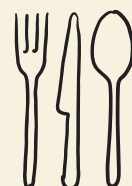
Preise inkl. aller Steuern und Abgaben.

Druck und Satzfehler vorbehalten.

Zur Liesl in der Linzer Brauerei  
Peter-Behrens-Platz 1 | 4020 Linz

+43 664 800 22 11 80

[www.zurliesl.at](http://www.zurliesl.at) | [zurliesl@don.at](mailto:zurliesl@don.at)



# SCHE DASST DO WOAST, KUMMST BOID WIEDA?

Und falls du uns vermisst:

  ZURLIESL



NEWSLETTER  
ANMELDUNG



Melde dich für Liesls Newsletter an und erhalte

- ✓ wöchentlich unsere Mittagsspecials
- ✓ monatlich alle Neuigkeiten (Events, neue Speisen, Aktion uvm.)

# REGIONAL SCHMECKT AM BESTEN!

Liesl stellt euch ihre liebsten Partner vor:

## OZLBERGER FLEISCHHAUEREI

Regionale Qualität aus Hartkirchen. Und weil's der Liesl so gut schmeckt, gibt's bei ihr ganz viel davon: Stelze, Steak, Burger Patties, Sonntagsbrat'l, weißes Scherzel, Schopfbraten und Kalbsleber frisch vom Ozlberger.

## SAMHABER GEMÜSE

Familie Samhaber weiß wie's geht: Kurze Lieferwege, enger Kontakt zu den Landwirten und keine Kompromisse bei der Qualität garantieren besten Geschmack.

Frisch und regional – nur so kommt's bei der Liesl auf den Tisch.

## FAMILIE PFLÜGELMEIER

Vom Hof der Familie Pflügelmeier gibt's Einleggemüse jeglicher Art in bester Bio-Qualität. Unser Tipp: Passt hervorragend zur Liesl Stözn – einmal alles bitte!

## GUSENTAL FORELLE

In Naturteichen im Gusental gedeihen die Forellen von Armin Schöffl. Frisches Wasser aus der Gusen und naturnahe Umgebung sind Bedingung für seine hochwertigen Speisefische. Die Liesl liebt's.

## INNVIERTLER GOLDHAUBENKNÖDEL

Klein, fein und von daheim. Ein Schmankerl der Liesl produziert die Familie Marius-Hofmann in Seekirchen am Wallersee. Unglaubliche Knödel als echte und schnörkellose Hausmannkost.