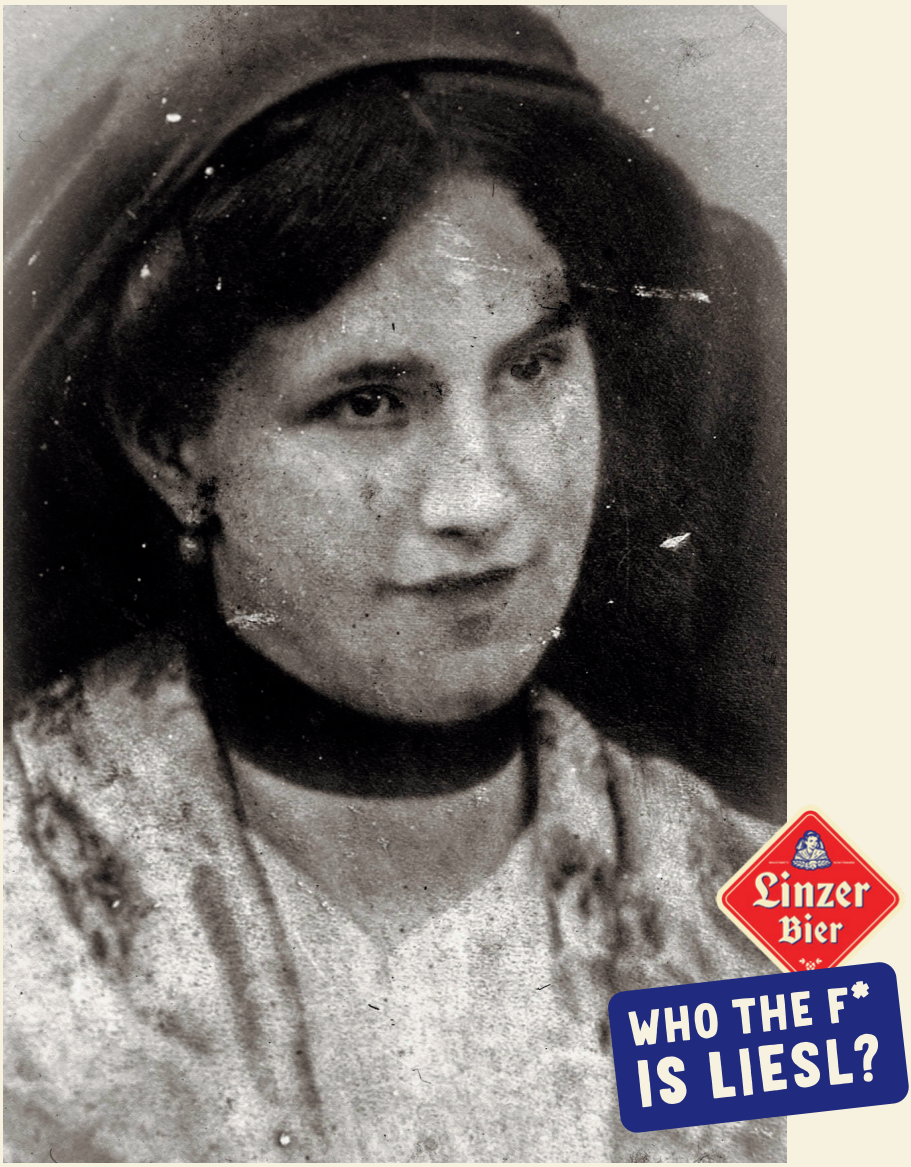


Dass du heute bei der Liesl sitzt und nicht bei der Mitzi hat gute Gründe. Schon in früheren Zeiten rankten sich viele Geschichten um unsere Linzer „Liesl“. Von einer „Zutreiber“-Dame an der Donaulände war die Rede, die Matrosen für den Bierkonsum begeistern sollte und auch von einer Brauereibesitzerin, 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 Kopfhaubentracht 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* € 12
Blattsalat | gebratener Speck
Rauner | Nüsse

Der Seemann* € 14
Blattsalat | gebratenes Störfilet
eingelegter Kürbis

*MIT GEBÄCK

Beilagensalat € 4
Erdäpfelsalat € 4

SUPPE GUT – ALLES GUT

Kräftige Rindssuppe € 6
Leberknödel oder Kaspressknödel oder Frittaten

Kartoffel-Weißbiersuppe € 6

TRIESTINER EINTOPF – URLAUBSGEFÜHLE ZUM BIER
Jota € 9
Sauerkraut | Bohnen | Erdäpfel | Geselchtes | Wurst

LOVE AT FIRST BITE!

DIE HAUPTSACHE

Knödel [3] € 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

YUM!

Bauernkrapfen

Ironman € 15
Streifen vom Flat Iron Steak
Erdäpfel | Zwiebel | Speck

Pink Punk € 14
Rauner | Vogerlsalat | Schafskäse
Walnüsse | Kren

UNS GIBT'S AUCH IN SÜSS

Kalter Schweinsbraten € 12
am Brettl
Gebäck | Senf | Kren

A guade Kombi

Laugenbrezel	€ 2,5	Grammelschmalz	€ 4
Salzstangerl	€ 2,5	Verhackerts	€ 4
Kornstangerl	€ 2	Obazda	€ 4,5
Kaisersemmerl	€ 1,5	Gesalzener Bierradi	€ 2
		TIPP! **Saure Liesl** Eingelegte Speckknacker, gefüllt mit Gurkerl und Paprika	**€ 8**

ES GIBT NIX BESSERES OIS WOS GUADS!

VEGGIE

Kasspätzle mit Bergkas € 15
gratiniert | Röstzwiebel
serviert mit kleinem Blattsalat

Gemüselaberl € 14
Petersilerdäpfel | Sauerrahmdip

Vegane Süßkartoffel-Gnocchi € 15
Salbei | Kirschtomaten | Walnüsse

Vegane Falafel [3] € 14
Edamame-Kräuter | Harissa-gegrillter Pfeffer
Rauner-Ingwer
Grillgemüse | vegane BBQ-Sauce

WOS SIABES

Bauernkrapfen
Marillenmarmelade € 7
Powidlmarmelade | Mohnbutter € 8
Vanilleeis | Schokosauce | Nüsse € 9

Brownie € 9
Vanilleeis | Schokosauce
Karamellsauce | Nüsse | Beeren

Warmer Apfelstrudel € 9
Schlagobers

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
Leitungswasser Holunder oder Himbeere			0,5 L	€ 3,5

* JUGENDGETRÄNK

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 Macciato	€ 3,4	
Verlängerter	€ 3,7	
Cappuccino	€ 4	

Tee € 3,9

Schwarz | Grün | Earl Grey
Früchte | Kräuter | Pfefferminze

LINZER BIER

DIREKT VOM BRAU-TANK

Linzer Zwickl PFIFF € 3,7 SEITERL € 4,4 HALBE € 5,1
Hellgold in der Farbe, ungefiltert, schmeckt besonders mild und süffig. Fein hopfig und leicht trinkbar, mit Aromen von schonend gedarrtem Getreide.

Linzer Original PFIFF € 3,9 SEITERL € 4,7 HALBE € 5,4
Traditioneller Bierstil, erfrischend und vollmundig, mit angenehmer Hopfenblume. Gebraut unter Aufsicht des Linzer Bier Braumeisters in der Brauerei Zipf.

Linzer Edelstahl PFIFF € 3,9 SEITERL € 4,7 HALBE € 5,4
Vollmundiger Biertyp, mit einer dezenten Bittere und karamellartigen, malzigen Aromen. Ein feuriger Kupferton erinnert in seiner Farbe an rotglühenden Stahl und ist der Brau- und Stahlstadt gewidmet.

Linzer Pale Ale PFIFF € 3,9 SEITERL € 4,7 HALBE € 5,4
Ein zeitgenössisches Pale Ale mit Linzer Handschrift, aromatisch, hopfig und gut balanciert. Frisches, fruchtiges Aroma dank edler Hopfensorten Sorachi Ace und Cascade.

Linzer Weizen SEITERL € 4,7 HALBE € 5,4
Naturtrüb, goldgelb und besonders fruchtig. Erfrischend feinprickelnd besticht dieses Weißbier durch gewürzhafte Aromen am Gaumen.

Saurer Radler
Linzer Zwickl, Original, Edelstahl oder Pale Ale mit Soda

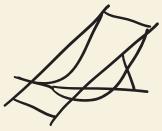
SEITERL € 4,5 HALBE € 5,1

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 HOPFNUNG 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 | 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, Sonntagsbratl, 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.