



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 € 22



**ECHT  
GUAT**

## DES G'HÖRT DAZUA

### **Kraut**

je € 3

rotes Chilikraut  
Apfelkraut  
kalter Krautsalat  
cremiger Coleslaw

### **Eingelegtes von Fam. Pflügelmeier** je € 2

Essiggurkerl  
Senfgurken  
Pfefferoni mild  
Pfefferoni scharf  
eingelegte Zucchini  
Rote Rüben

## WIE WÄR'S MIT AN STAMPERL?

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

# SALAT GEHT IMMER

## Linzer Scherzel

Gekochtes weißes Scherzel | Zwiebel  
Gurkerl | Paprika | Blattsalate

€ 11

## Liesl's Klassiker

Speckknacker | roter Zwiebel | Schnittlauch

€ 8

## Grüne Liesl

Blattsalate | Paprika | Gurken | Radieschen

€ 7



## Dressing nach Wahl:

Hausdressing | Himbeerdressing | Buttermilch-Kernöldressing

### Passt perfekt dazu:

Mozzarella	€ 3	Trüffelmayo	€ 2
Schafskäse	€ 3	Ingwermayo	€ 2
Falafel	€ 3	Misomayo	€ 2

**DARFS  
EIN BISSERL  
MEHR SEIN?**



# SUPPE GUT – ALLES GUT

## Rindssuppe

Leberknödel oder Kaspressknödel  
Schnittlauch

€ 5

## Erdäpfelmalzsuppe

Brezelcrumble

€ 6

# DIE HAUPTSACHE

## Knödel und Linsen <sup>3</sup>

€ 16

Grammelknödel, Selchknödel, Blunzenknödel  
auf 3erlei Belugalinsen

## Halbes Backendl im Korn

€ 16

ausgelöst, in gepopptem Korn | Erdäpfelsalat

**TIPP!**

## Liesl Burger

€ 17

Beef Patty 200 gr. | Malz-Sauerteigbun  
knuspriger Speck | Romanasalat | Jalapeño | Cheddar  
Tomate | rote Zwiebel | Steak Fries

## Linzer Biergulasch

€ 16

von der Rindsschulter | Semmelknödel

## Geröstete Kalbsleber

€ 18

Süßkartoffelcreme | Speck-Zwiebel-Jus  
Boskoop-Apfel

## Kurzgebratener Zwiebelrostbraten

€ 22

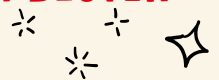
vom Beiried  
Braterdäpfel | Röstzwiebel

## Gebratene Lachsforelle

€ 20

aus dem Gusental  
Belugalinsen | Frühlingsgemüse

**REGIONAL  
SCHMECKT  
AM BESTEN**



# QUER BEET

## **Kasspätzle mit Bergkas**

€ 14

gratiniert | gehobelte Schwammerl  
knusprige Röstzwiebel  
serviert mit kleinem Blattsalat

## **Vegane Bio Kasnudl <sup>5</sup> ohne Kas, dafür mit**

€ 16

Karotte-Kurkuma | Rote Rübe | Schwammerl  
3erlei Lauch | Erdäpfel  
aus der Kasnudl Manufaktur

# NUR AM SONNTAG GIBT'S:

## **Weißwurst bis zum Mittagsläuten**

€ 8

Händlmaiersenf | Laugenbrezel



## **Sonntagsbratl**

Lass dich überraschen

# FÜR DEN GACHEN GUSTA



## Bauernkrapfen

**Zupfte Sau** € 11

Schweinsschopf | geschmorte Zwiebel  
Senfgurke | Misomayo | Schnittlauch

**Schofkas im Nestl** € 11

Babyspinat | Schafskäse | braune Butter | Röstzwiebel

**Urige Grammeln** € 11

Grammeln | Rahm-Sauerkraut  
knuspriger Speck | frischer Majoran

**Marinierter kalter Schweinsbraten** € 11

Sauergemüse | Senf-Kapern-Sauce

## A guade Kombi

Sauerteigvinschgerl	€ 3	+	Wurzelspeck	€ 5
Bierbreze	€ 3		Grammelschmalz	€ 4
Salzstangerl	€ 2		Verhackerts	€ 4
Trebernweckerl	€ 2		Erdäpfelkas	€ 3

# WOS SIABES

**B'soffene Liesl** € 8

Guglhupf | Mostsud | Weißbier-Sabayon

## Bauernkrapfen

Marillenmarmelade oder Powidl € 7

Vanilleeis und Schokoladensauce € 8

Beeren-Joghurt € 8

**Schoko-Schock Malz-Brownie** € 9

Vanilleeis

**UNS GIBT'S  
AUCH IN SÜSS**



# GETRÄNKE

## Wasser

Soda	0,25 L € 1,4	0,5 L € 2,8
Soda Zitrone	0,25 L € 1,9	0,5 L € 3,3
Gasteiner prickelnd   still	0,33 L € 3,4	0,75 L € 5,6

## Limonaden

Schartner Zitrone   Orange	0,25 L € 3,7
Coca Cola   Coca Cola Zero	0,33 L € 3,8
Almdudler	0,35 L € 3,8
Jugendgetränk (Soda-Holunder)	0,5 L € 3,3
Red Bull   Red Bull Sugarfree	0,25 L € 4,5
Fentimans Tonic	0,2 L € 4,2
Fentimans Bitter Lemon   Rose Lemon	0,2 L € 4,2
Hops Maracuja	0,33 L € 3,9

## Fruchtsäfte Rauch

Orange   Apfel   Erdbeere	
Johannisbeere   Marille	
pur	0,2 L € 3,8
gespritzt mit Soda	0,5 L € 4,9
gespritzt mit Wasser	0,5 L € 4,5

# KAFFEE & TEE

## Kaffee

Espresso   Doppelter Espresso	€ 3	€ 3,9
Espresso Macchiato	€ 3,3	
Verlängert	€ 3,2	
Kapuziner Milch	€ 4	

## Heiße Schokolade

€ 4

## Tee

Schwarz   Grün   Earl Grey	€ 3,7
Früchte   Kräuter   Pfefferminze	

**KAFFEETSCHERL  
GEHT IMMER**



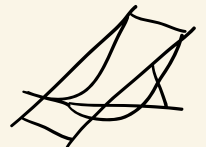
# WEIN

DoN White, Grüner Veltliner	ACHTERL € 3,8	BOUTEILLE € 28
G'spritzter Weiß, Grüner Veltliner	VIERTERL € 4,5	
Rotes Tor, Hierzberger		BOUTEILLE € 48
1000 Eimerberg, Gritsch		BOUTEILLE € 48
Muskateller, Gross	ACHTERL € 4,8	BOUTEILLE € 29
Muskateller Spritzer	VIERTERL € 4,5	
Blaufränkisch, Lerner	ACHTERL € 3,8	
G'spritzter Rot, Blaufränkisch	VIERTERL € 4,5	
Zweigelt, Leberl	ACHTERL € 4,5	BOUTEILLE € 29
Phantom, Kiernbauer		BOUTEILLE € 48
Comodor, Nittnaus		BOUTEILLE € 86
Admiral, Pöckl		BOUTEILLE € 86
Aperol Spritz (Wein)	0,25 L € 5,3	
Aperol Spritz (Sekt)	0,25 L € 6,9	
Hugo (Sekt)	0,25 L € 6,9	
Stibitzer Cider Apfel-Birne	0,33 L € 3,9	

# EDELBRÄNDE BY REISETBAUER

Williams   Marille   Haselnuss   Zwetschke	2 CL € 4,9
Bierbrand	2 CL € 4,9

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





# LONGDRINKS

Gin Tonic Blue Gin	€ 8,7
Gin Tonic Sloeberry	€ 8,7
Gin Tonic Hendrix	€ 9,1
Bacardi Cola	€ 7,8
Vodka Lemon	€ 8,7
Vodka Red Bull	€ 9

# SEKT & CHAMPAGNER

DoN Sekt	0,2 L € 12	BOUTEILLE € 39
Champagner Moët	0,2 L € 33	BOUTEILLE € 91
Champagner Moët Rosé	0,2 L € 44	BOUTEILLE € 119

# SPIRITUOSEN

Blue Gin   Reisetbauer	2 CL € 4,5
Blue Gin Sloeberry   Reisetbauer	2 CL € 4,5
Gin Hendrix	2 CL € 4,9
Vodka Axbeg	2 CL € 4,5
Whisky Talisker 10 J	2 CL € 5,9
Whisky Oban 14 J	2 CL € 6,9
Rum Diplomatico	2 CL € 5,9
Rum Zacapa	2 CL € 6,9
Bacardi	2 CL € 4
Averna	2 CL € 4,1
Zirbenlikör	2 CL € 4,1
Baileys	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](http://www.zurliesl.at) | [zurliesl@don.at](mailto:zurliesl@don.at)



**SCHE DASST  
DO WOAST,  
KUMMST BOID  
WIEDA?**

Und falls du uns vermisst:



**ZURLIESL**



# DO SCHAU HER

Liesl stellt euch ihre liebsten Partner vor:

## OZLBERGER FLEISCHHAUEREI

**SAUGUAT!**

Seit vier Generationen setzt die Fleischhauerei aus Hartkirchen auf regionale Qualität. 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 gibt's frisch vom Ozlberger.

## SAMHABER GEMÜSE

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

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

## FAMILIE PFLÜGELMEIER

Die g'schmackigen Bio-Essiggurkerl nach Oma Pepis Rezept sind ein ganz besonderes Highlight der Familie Pflügelmeier.

Doch nicht nur Gurkerl, sondern Einleggemüse jeglicher Art kommt in bester Bio-Qualität von ihrem Hof.

Unser Tipp: Passt hervorragend zur Liesl Stözn – einmal alles bitte!