



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

## WIE WÄR'S MIT AN STAMPERL?

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



# SALAT GEHT IMMER

**Der Mühlviertler\*** € 9  
Speckknacker | roter Zwiebel | Schnittlauch

**Liesl Italy\*** € 10  
Blattsalat | Mozzarella | Kirschparadeiser | Basilikumöl

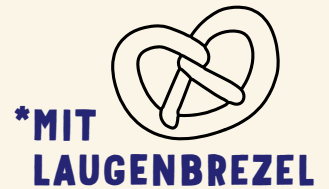
**Der Urlauber\*** € 10  
Blattsalat | Schafskäse | Kirschparadeiser  
grüne Oliven | Oregano

**Linzer Scherzel\*** € 12  
Gekochtes weißes Scherzel | Zwiebel  
Gurkerl | Paprika | Blattsalate

**Beilagensalat** € 4  
**Erdäpfelsalat** € 4



**Dressing nach Wahl:**  
Hausdressing | Himbeerdressing | Buttermilch-Kernöldressing



# SUPPE GUT – ALLES GUT

**Rindssuppe** € 5  
Leberknödel oder Kaspresknödel  
Schnittlauch

**Erdäpfelmalzsuppe** € 6  
Brezelcrumble

# DIE HAUPTSACHE

## Knödel und Linsen <sup>3</sup>

€ 16

Grammelknödel, Selchknödel, Blunzenknödel  
auf 3erlei Belugalinsen

## Liesl Backhendl

€ 16

Brust und Keule | in gepopptem Korn | Erdäpfelsalat

**Gut zu wissen:** Knochen enthalten Hämoglobin, weshalb sie ab und zu noch rot sind, obwohl das Fleisch natürlich durchgebraten ist.

## Linzer Biergulasch

€ 16

von der Rindsschulter | Semmelknödel

**TIPP!**

## Liesl Burger

€ 17

Beef Patty 200 g | Malz-Sauerteigbun  
knuspriger Speck | Salat | Jalapeño | Cheddar  
Tomate | rote Zwiebel | Steak Fries

## Geröstete Kalbsleber

€ 18

Süßkartoffelcreme | Speck-Zwiebel-Jus | Safran Äpfel

## Gebratene Lachsforelle

€ 20

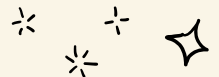
aus dem Gusental  
Röstgemüse | Erdäpfel

## Zwiebelrostbraten

€ 23

Rib Eye Salon Beef 200 g  
Braterdäpfel

**REGIONAL  
SCHMECKT  
AM BESTEN**



# FÜR DEN GACHEN GUSTA



## Bauernkrapfen

### Zupfte Sau

€ 11

geschmorte Zwiebel | Kren | Senfgurke  
Misomayo | Schnittlauch

### Schofkas im Nestl

€ 11

Babyspinat | Schafskäse | braune Butter | Röstzwiebel

### Urige Grammeln

€ 11

Grammeln | Rahm-Sauerkraut  
knuspriger Speck | frischer Majoran



**UNS GIBT'S  
AUCH IN SÜSS**

## Kalter Schweinsbraten

€ 11

am Brettl  
Laugenbrezel | Senf | Kren

## A guade Kombi

Sauerteigvinschgerl € 2

Laugenbrezel € 2

Salzstangerl € 2

Trebernweckerl € 2



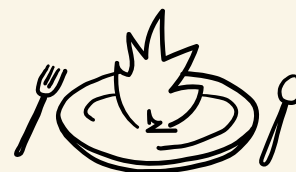
Wurzelspeck € 5

Grammelschmalz € 4

Verhackerts € 4

Erdäpfelkas € 3

**I'M SORRY FOR  
WHAT I SAID**



**WHEN I WAS HUNGRY**

# QUER BEET

## Kasspätzle mit Bergkas

gratiniert | knusprige Röstzwiebel  
serviert mit kleinem Blattsalat

€ 14

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

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

€ 16

# NUR AM SONNTAG GIBT'S

## Weißwurst bis zum Mittagsläuten

Händlmaiersenf | Laugenbrezel

€ 8



## Sonntagsbratl & Schmankerl auf Empfehlung

# WOS SIABES

## B'soffene Liesl

Guglhupf | Mostsud | Weinsabayon

€ 8

## Bauernkrapfen

Marillenmarmelade oder Powidl  
Vanilleeis und Schokoladensauce  
Beeren-Joghurt

€ 7

€ 8

€ 8

## Brownie

Vanilleeis | Schokosauce | Karamellsauce  
geröstete Nüsse | Beeren

€ 9



**HAB NOCH  
PLATZ IM  
NACHSPEISEN  
MAGEN**

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Wasser

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

## Limonaden

Schartner Zitrone   Orange	0,25 L € 3,7
Rauch Eistee Zitrone   Pfirsich	0,33 L € 3,8
Mezzomix	0,33 L € 3,8
Coca Cola   Coca Cola Zero	0,33 L € 3,8
Almdudler	0,35 L € 3,8
Fentimans Tonic   Rose Lemonade	0,2 L € 4,2
Red Bull	0,25 L € 4,5
Hops Maracuja	0,33 L € 3,9

## Fruchtsäfte Rauch

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	
Cappuccino	€ 4	

## Heiße Schokolade

€ 4

## Tee

Schwarz   Grün   Earl Grey	€ 3,7
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 € 3,1

SEITERL € 4

HALBE € 4,6

## 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 € 3,3

SEITERL € 4,3

HALBE € 4,9

## 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 € 3,3

SEITERL € 4,3

HALBE € 4,9

## Linzer Original

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

PIFF € 3,2

SEITERL € 4,1

HALBE € 4,7

## Linzer Weizen

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

SEITERL € 4,3

HALBE € 4,9

## Saurer Radler

Linzer Zwickl | Soda

Linzer Original | Soda

Linzer Edelstahl | Soda

Linzer Pale Ale | Soda



SEITERL € 3,7

HALBE € 4,3

SEITERL € 3,8

HALBE € 4,4

SEITERL € 4

HALBE € 4,6

SEITERL € 4

HALBE € 4,6

# 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

DoN White, Grüner Veltliner	ACHTERL € 3,8	BOUTEILLE € 28
Muskateller, Gross	ACHTERL € 4,8	BOUTEILLE € 29
Rotes Tor, Hierzberger		BOUTEILLE € 48
1000 Eimerberg, Gritsch		BOUTEILLE € 48
Blaufränkisch, Lerner	ACHTERL € 3,8	
Zweigelt, Leberl	ACHTERL € 4,5	BOUTEILLE € 29
Phantom, Kiernbauer		BOUTEILLE € 48
Comodor, Nittnaus		BOUTEILLE € 86
Admiral, Pöckl		BOUTEILLE € 86

# SPRITZER & LONGDRINKS

Sommerspritzer	VIERTERL € 3,9
G'spritzter Weiß, Grüner Veltliner	VIERTERL € 4,5
Muskateller Spritzer	VIERTERL € 5,5
G'spritzter Rot, Blaufränkisch	VIERTERL € 4,5
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
Gin Tonic Hendrick's	4 CL GIN   0,2 L TONIC € 9,9

# 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 HOPFNUMG 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.

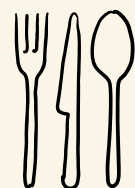
Preise inkl. aller Steuern und Abgaben.

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!