



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 € 23



**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 | gebeiztes Forellenfilet
eingelegter Kürbis

€ 14

Beilagensalat

€ 4

Erdäpfelsalat

€ 4



Dressing nach Wahl:

Hausdressing | Himbeerdressing | Buttermilch-Kernöldressing



***MIT
GEBÄCK**

SUPPE GUT – ALLES GUT

Kräftige Rindsuppe

Leberknödel oder Kaspressknödel oder Frittaten

€ 6

Saisonale Cremesuppe

€ 6

TRIESTINER EINTOPF – URLAUBSGEFÜHLE ZUM BIER

Jota

Sauerkraut | Bohnen | Erdäpfel | Geselchtes | Wurst

€ 9

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

Linzer Biergulasch

€ 18

Serviettenknödel

Liesl Burger

€ 18

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

Gebratene Blunze oder Leberwurst

€ 16

Erdäpfel | Sauerkraut

TIPP!

Braumeisterpfandl

€ 23

Schweinsmedaillons | Gemüse | Spätzle
deftige Speck-Biersauce (verfeinert mit Linzer Edelstahl)

Gebratene Gusental Forelle

€ 23

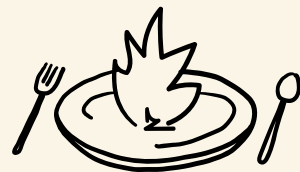
Petersilerdäpfel | kleiner Blattsalat

NUR AM SONNTAG UND BIS AUFGESSN IS

Ofenfrischer Schweinsbraten

€ 16

Serviettenknödel | Krautsalat



LOVE AT FIRST BITE!

FÜR DEN GACHEN GUSTA



Bauernkrapfen

Zupfte Sau

Zwiebelmarmelade | Kren
Senfgurke | Schnittlauch

€ 12

Schofkas im Nestl

Babyspinat | Schafskäse | Röstzwiebel

€ 14

Kalter Schweinsbraten

am Brettl
Gebäck | Senf | Kren

€ 12



**UNS GIBT'S
AUCH IN SÜSS**

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! Eingelegter Camembert € 9

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 Rauner Gnocchi

Babyspinat | Kren | Nüsse

€ 15

Vegane Falafel ³

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		0,5 L € 0,5
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 € 3,1	* JUGENDGETRÄNK

Limonaden

Schartner Zitrone Orange	0,25 L € 3,9
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	

Heiße Schokolade

€ 4,1

Tee

Schwarz | Grün | Earl Grey
Früchte | Kräuter | Pfefferminze

€ 3,9

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 € 4,8	BOUTEILLE € 28,8
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'spritzer Weiß, Grüner Veltliner	VIERTERL € 4,5
Kaiserspritzer	VIERTERL € 4,9
Muskateller Spritzer	VIERTERL € 5,5
G'spritzer 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.

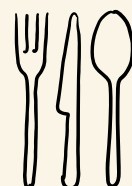
Preise inkl. aller Steuern und Abgaben.

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, 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.