



**DIE WEISSE<sup>®</sup>**

**SALZBURGER  
WEISSBIERBRAUEREI  
WIRTSHAUS & BIERGARTEN**



# DIE WEISSE

## SEIT 1901

### **Österreichs älteste Weissbierbrauerei.**

Gegründet wurde Österreichs älteste Weissbierbrauerei im Jahre 1901, in Salzburg Schallmoos vom Großwildjäger Adelbert Behr. Zu einer Zeit als es üblich war starke Bockbiere zu produzieren entwickelte er in seiner kleinen Brauerei ein duftig leichtes Weissbier. Eine bernsteinfarbene Weisse mit festem feinperligen Schaum und einem herrlich fruchtigen Aroma.

Das war die Geburtsstunde der Salzburger Weissen und der Aufbruch in ein neues Bierzeitalter.

Bis heute wird streng nach dem Original Rezept und dem altbewährten Produktionsvorgang des Gründers Adelbert Behr gebraut. Das weit über die Grenzen Salzburgs hinaus bekannte, naturtrübe Weissbier steht für traditionelle Qualität. Die sorgfältig ausgewählten Rohstoffe aus der Region und die behutsame Reifung verleihen der Weissen ihren besonderen Geschmack.

Der junge Bräu und Geschäftsführer Felix Gmachl führt DIE WEISSE ins neue Zeitalter und zeigt mit seiner Neuentwicklung des ersten glutenfreien Weissbiers auf dem gesamten Biermarkt, dass sich Tradition und Innovation nicht ausschließen.

Um die Qualität des Originals zu garantieren, benötigt es viel Erfahrung und das richtige Fingerspitzengefühl des Brauers, was das Brauhandwerk schließlich zu einer Kunst macht.

## DIE NEUEN IN DER WEISSEN

Seit vielen Jahren steht Gassner für echte Gastfreundschaft, gelebte Qualität und ehrliche Kulinarik in Salzburg. Was Josef Gassner sen. vor mehr als 40 Jahren mit einem Lebensmittelmarkt in Fürstenbrunn begann, entwickelte sich zu einem vielseitigen Familienunternehmen mit heute zehn Betrieben in Salzburg und Linz. Trotz dieses Wachstums sind wir bis heute ein Salzburger Familienunternehmen geblieben, das großen Wert auf Handschlagqualität, Bodenständigkeit und persönliche Beziehungen legt.

Die Gassner Gastronomie vereint mehrere Betriebe – vom Schlossrestaurant über Hotel und Catering bis zu saisonalen Veranstaltungsformaten. Trotz unterschiedlicher Konzepte verbindet alle Betriebe der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln, die Liebe zum Handwerk und der Anspruch, unseren Gästen unvergessliche Momente zu bereiten.

Wir glauben daran, dass guter Geschmack dort entsteht, wo Verantwortung übernommen wird – für Produkte, für Menschen und unsere MitarbeiterInnen. Sie sind das Herz der Gassner Gastronomie.

Mit der Weissen schlagen wir ein weiteres Kapitel unserer Geschichte auf. Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen – als Gast, als Freund des Hauses und als Teil der Gassner-Gastronomie-Familie.

*Ihre Familie Gassner*

# HAUSGEBRAUT

## MACHT SPASS IM MUND!

### UNSERE WEISSBIERE

0,3 L 0,5 L

**DIE WEISSE ORIGINAL** 12° 5,2 % / 5,70  
NATURTRÜB, FLASCHENVERGOREN

Das naturtrübe „Original“ wird aus drei verschiedenen österreichischen Malzsorten gebraut. Seine Farbe ist bernstein, die ausgeprägte Fruchtigkeit - „Bananennase“ - erhält es von der hauseigenen obergärigen Hefe, der Hallertauer Hopfen sorgt für den zartbitteren Abgang. Ideale Trinktemperatur 9-12° Celsius. Erfrischend spritzig.

**DIE WEISSE HELL** 11,7° 5,2 % 4,60 5,60  
NATURTRÜB, VOM FASS

Ähnliche Rezeptur wie beim „Original“, jedoch lassen wir das „Helle“ nach der ersten (offenen!) Gärführung in den großen Drucktanks nach-, bzw. fertigvergären. Das Ergebnis ist ein sanft-fruchtiges, fein-prickelndes Weißbier - na dann ... Prost!

**DIE WEISSE DUNKEL** 12° 5,2 % / 5,70  
NATURTRÜB, FLASCHENVERGOREN

Aus fünf verschiedenen Malzsorten eingebraut, zeichnet das Röstmalz - „chocolate-wheat“ - für die kräftig-dunkle Farbe verantwortlich - für die dichten Röstaromen am Gaumen ebenfalls! Der anhaltende, malzig-würzige Nachtrunk verleitet rasch zu einer neuerlichen Bestellung ...

**DIE WEISSE GLUTENFREI** 11° 5,2 % / 5,90  
NATURTRÜB, FLASCHENVERGOREN

100 % Geschmack, 100 % Rohstoffe aus Österreich! Das Gluten im Bier wird schonend abgebaut, ohne dabei unser typisches Weissbier-Aroma zu verlieren!

**DIE WEISSE ALKOHOLFREI** / 5,70  
NATURTRÜB, HEFEHÄLTIG

Ein idealer Durstlöscher für Sportler, vitaminreich, isotonisch und glutenfrei, jedoch kalorienarm (ca. 25 kcal/100 ml)

### UNSER MÄRZEN

**SALZBURGER HELL** 11,8° 4,9 % 4,50 5,50  
MÄRZENBIER

Beste regionale Braugerste, feinsten bayrischen Aromahopfen und der pure Spaß an der Freude, machen es zum Bier der Salzburger - schlank und süffig, einfach gut.

## UNSERE SAISONALEN WEISSBIERE

0,3 L 0,5 L

**DIE WEISSE-ORIGINAL 1901** 13° 6,2 % / 5,70  
NATURTRÜB, FLASCHENVERGOREN

### AB ASCHERMITTWOCH, BIS AUSGETRUNKEN ...

Diese „schwarze Weiße“, unser Beitrag zur Fastenzeit, wird nach dem Originalrezept des Gründers Adelbert Behr (aus dem Jahre 1901) hergestellt. Schokoladig im Antrunk mit feinen Röstmalzaromen und dezenter Hopfengae. Sündig gut ...

**DIE SOMMER-WEISSE** 10° 4,0 % 4,60 5,60  
HOPFENG'STOPFT & NATURTRÜB

### ZUR BIERGARTENSAISON

Mit reinem Gerstenmalz, Hallertauer Hofpen und amerikanischem Aromahopfen eingebraut. Unsere fruchtig-spritzige, etwas leichtere Alternative im schattigen Biergarten. Zarter Antrunk und dezente Zitronen- und Maracujanote im Abgang.

**DIE HERBST-WEISSE** 13° 5,8 % / 5,70  
NATURTRÜB, VOM FASS

### ZUM RUPERTIKIRTAG IM SEPTEMBER

Kastanienbraunes Festbier mit feiner Kohlensäure, relativ schlank eingebraut, mit Nuancen von Röstmalz werden erdige Aromen wach!

**DIE WEISSE BOCK** 16° 6,8 % / 5,90  
NATURTRÜB, FLASCHENVERGOREN

### MEIST ENDE OKTOBER

Besonders vollmundig mit ausgeprägten Weißbiertypischen Noten - fruchtig-spritzig im Antrunk (möglicherweise auch nussig-sherryartige Aromen), jedoch mit trockenem Abgang. Wird meist schon Ende Oktober (zum „Jazz in the city“) „angeploppt“ - und reicht hoffentlich bis zum Beginn der Biergartensaison.

## GASTBRAU PRIVATBRAUEREI SIGL, OBERTRUM

0,3 L 0,5 L

**TRUMER PILS** 11,5° 4,9 % 4,60 5,70

**TRUMER FREISPIEL** / 5,70  
ALKOHOLFREI

# BIERMISCHUNGEN

## RADLER, BERLINER & RUSSEN

	0,3 L	0,5 L
<b>RADLER</b> SALZBURGER HELL & ZITRONENLIMO	4,50	5,50
<b>DIE „BERLINER“ WEISSE</b> WEISSE HELL & JOHANNISBEER	4,60	5,60
<b>DIE „RUSSEN“ WEISSE</b> WEISSE HELL & ZITRONENLIMO	4,60	5,60
<b>DIE „SCHWARZE“ WEISSE</b> WEISSE HELL & COLA	4,60	5,60
<b>DIE „HOLLODRI“ WEISSE</b> WEISSE HELL & HOLLER	4,60	5,60

## DIE WEISSE

### ZUM MITNEHMEN

<b>6ER TRAGERL „DIE WEISSE“</b>	6X 0,5 L	17,40
<b>6ER TRAGERL „DIE WEISSE“</b> GLUTENFREI	6X 0,5 L	19,20
<b>20ER KISTE „DIE WEISSE“</b>	20X 0,5 L	45,00
<b>20ER KISTE „DIE WEISSE“</b> GLUTENFREI	20X 0,5 L	46,00
<b>„MAGNUM WEISSE“</b>	2,0 L	16,50

PREISE EXKL. PFAND

# UNSERE LIEFERANTEN

## TRANSPARENZ DIE MAN SCHMECKT

Guter Geschmack beginnt bei der Herkunft. Deshalb ist es uns wichtig, in unserer Speisekarte offen zu zeigen, mit welchen Lieferanten wir zusammenarbeiten. Transparenz schafft Vertrauen – und ermöglicht es Ihnen, bewusst zu geniessen.

Wir wählen unsere Partner sorgfältig aus, achten auf Qualität, Nachhaltigkeit und faire Zusammenarbeit. So wissen Sie genau, woher unsere Zutaten stammen und warum Sie mit gutem Gewissen auf ihrem Teller landen.

### BROT & GEBÄCK

BÄCKEREI UNTERBÄCK, SEEKIRCHEN  
BÄCKEREI RESCH & FRISCH

### FRUCHTSÄFTE

SAFTLADEN SCHMIDHUBER, HENNDORF

### RINDFLEISCH

GASSNER FARM, UNGARN

*Mit der Gründung der GASSNER FARM in Ungarn haben wir als Gassner Gastronomie einen wichtigen Schritt gesetzt: höchste Fleischqualität beginnt für uns nicht erst in der Küche, sondern direkt bei der Herkunft. Unsere eigene Rinderfarm versorgt unsere Restaurants mit erstklassigem Rindfleisch – transparent, nachhaltig und verantwortungsvoll produziert.*

[WWW.GASSNER-FARM.COM](http://WWW.GASSNER-FARM.COM)

### FLEISCH & WURSTWAREN

METZGEREI ANKA ANTON KARL, SALZBURG

### GEMÜSE

HAAGER ALOIS, WALS

# BROTKÖRBERL

<b>KLEINE LAUGENBREZE</b>	3,00
<b>HANDSEMMEL</b>	1,70
<b>SALZSTANGERL</b>	2,00
<b>FLACHGAUER KRUSTENBROT</b>	1,50

**GLUTENFREIES GEBÄCK GERNE AUF ANFRAGE**

## JAUSN & CO

<b>DIE WEISSE-JAUSENBRETTL</b> SPECK, BRATL, KÄS, AUFSTRICHE & ESSIGGEMÜSE	17,90
<b>WARMES BRATLBROT</b> MIT SENF & KREN	12,90
<b>GRAMMELSCHMALZBROT</b> MIT ZWIEBELN & SCHNITTLAUCH	7,80
<b>ESSIGWURST</b> MIT ROTEN ZWIEBELN & KRUSTENBROT	12,50
<b>DREIERLEI AUFSTRICHE</b> ERDÄPFLKAS, LIPTAUER, GRAMMELSCHMALZ & GEBÄCK	11,50
<b>SAURES RINDFLEISCH</b> MIT ZWIEBEL, KÜRBISKERNÖL & KRUSTENBROT	15,50
<b>HAUSGEMACHTE BRATLSULZ</b> MIT ZWIEBEL, KÜRBISKERNÖL & KRUSTENBROT	13,20
<b>SAURER TELLER</b> ESSIGWURST, SAURES RINDFLEISCH, BRATLSULZ, ZWIEBELN & KERNÖL	17,50



# FRISCHE WÜRSTL

## **EIN PAAR WEISSWÜRSTL**

MIT HÄNDLMAIER SENF & BREZERL

8,50

## **EIN PAAR FRANKFURTER**

MIT SENF, KREN & HANDSEMMEL

6,60

## **„WÜRSTEL MIT SAFT“**

FRANKFURTER MIT GULASCHSAFT & HANDSEMMEL

9,50

---

# SUPPENTOPF

## **HAUSGEMACHTE KRÄFTIGE RINDSUPPE**

MIT FRITTATEN

6,80

MIT KASPRESSKNÖDEL

7,80

## **KARTOFFEL-WEISSBIERSUPPE GLUTENFREI**

MIT JUNGLAUCH

8,00

---

# KNACKIG & FRISCH

## **BEILAGENSALAT**

5,80

## **GROSSER GEMISCHTER SALAT**

MIT KASPRESSKNÖDEL

12,00

16,50

MIT GEBRATENEN HENDLBRUSTSTREIFEN

17,20

MIT SCHAFSKÄSE & WALNÜSSEN

16,90

## **BACKHENDLSALAT**

MIT KÜRBISKERNÖL

18,90

# VON DER GASSNER FARM

<b>RINDSGULASCH</b> (VOM HALS) MIT SEMMELKNÖDEL	19,50
<b>SALZBURGER BIERFLEISCH</b> (AUS DER SCHULTER) MIT BUTTERNOCKERLN	19,50
<b>GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN</b> MIT RÖSTERDÄPFEL & RÖSTWIEBELN	25,90
<b>BEIRIEDSCHNITTE 250 G VOM ANGUS RIND</b> MIT POMMES, GRILLGEMÜSE & KRÄUTERBUTTER	36,80
MIT SALAT & KRÄUTERBUTTER	33,80

---

## DIE WEISSE KLASSIKER

<b>SCHWEINSBRATWURST</b> MIT RÖSTERDÄPFEL & SAUERKRAUT	15,90
<b>OFENFRISCHES SCHWEINSBRATL</b> IM WEISSBIERSTAFTL MIT SEMMELKNÖDEL & SPECKKRAUTSALAT	19,40
<b>STEIRISCHES BACKHENDL</b> (AUSGELÖST) MIT ERDÄPFELSALAT & KÜRBISKERNÖL	19,80
<b>WIENER SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN</b> MIT PETERSILERDÄPFEL & PREISELBEEREN	19,80
<b>BAYRISCH CORDON BLEU</b> GEFÜLLT MIT OBATZN, SPECK & BIERKÄSE DAZU RÖSTERDÄPFEL	21,50

# VEGGIE & VEGAN

## GERÖSTETE KNÖDEL

MIT EI, KRÄUTER & SALAT

15,00

## HAUSEGEMACHTE KASNOCKN

MIT RÖSTZWIEBEL & SALAT

17,50

## SPINATKNÖDEL

MIT BRAUNER BUTTER, BERGKÄSE & SALAT

17,80

## BAUERNKRAPFEN

MIT SAUERKRAUT & SCHNITTLAUCH

16,50

## LINSENEINTOPF **VEGAN**

MIT GEMÜSE & GEBÄCK

15,50

---

# NACHSPEISEN

## SCHOKOKÜCHLEIN **GLUTENFREI**

MIT SAUERKIRSCHRAGOUT

9,50

## POFESEN

MIT POWIDL & VANILLEEIS

8,50

## APFELSTRUDEL

MIT SCHLAGOBERS

8,00

## BAUERNKRAPFEN

MIT MARMELADE & STAUBZUCKER

8,00

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH  
IN EUR INKL. DER GESETZL. MWST.

---

AUSKUNFT ZU ALLERGENEN GEBEN SEHR  
GERNE UNSERE MITARBEITER\*INNEN.



# FESTE FEIERN

## IN DER WEISSEN

In der Weissen werden Feste zu besonderen Erlebnissen in privatem und gemütlichem Rahmen.

Für Feiern jeder Art stehen unterschiedliche Räumlichkeiten zur Verfügung, die exklusiv für Ihre Gruppe gebucht werden können und so eine persönliche Atmosphäre schaffen. Ob im kleinen Kreis oder in grösserer Runde – bei uns findet jede Gruppe den passenden Raum.

Besonders empfehlen sich unsere traditionellen Reindlgerichte. Sie laden zum gemeinsamen Geniessen ein und machen das Essen zu einem geselligen Mittelpunkt des Abends. So wird ihr Fest in der Weissen nicht nur gemütlich, sondern auch kulinarisch unvergesslich.

JETZT TERMIN SICHERN



---

## REINDLGERICHTE

### AB 6 PERS. & AUF VORBESTELLUNG

#### **OFENFRISCHES BAUERNBRATL**

IM WEISSBIERSAFTL MIT SEMMELKNÖDEL,  
MIT GEBRATENEN ERDÄPFEL & SPECK-KRAUTSALAT p.P. 18,90

#### **BRATL, RIPPERL & HENDLHAXL**

MIT SEMMELKNÖDEL, ERDÄPFELSPALTEN MIT  
SAUERRAHM, GEBACKENE ZWIEBELRINGE  
& GEMISCHTER SALAT p.P.

24,50

# SAFTLADEN

## ALKOHOLFREI

### FRUCHTSÄFTE NATURTRÜB

<b>APFEL, JOHANNISBEEER, HOLLER</b>	0,3 L	4,20
MIT WASSER GESPRITZT	0,5 L	4,30
MIT SODA GESPRITZT	0,5 L	4,60
<b>W'UGO ALKOHOLFREI</b>		
HOLLER GESPRITZT MIT LIMETTE & MINZE	0,5 L	5,50
<b>SODA ZITRON</b>	0,3 L	3,20
	0,5 L	4,10
<b>ALMDUDLER/FANTA/SPRITE</b>	0,33 L	4,30
<b>COCA COLA/ZERO</b>	0,33 L	4,30
<b>RED BULL/ORGANICS</b>	0,25 L	4,30
<b>RÖMERQUELLE</b>	0,33 L	4,00
STILL/PRICKELND	0,75 L	7,10
<b>SALZBURGER LEITUNGSWASSER</b>	0,5 L	1,50

---

## KAFFEE & TEE

<b>ESPRESSO</b>	3,20
<b>GROSSER BRAUNER</b>	4,80
<b>VERLÄNGERTER</b>	4,40
<b>CAPPUCCINO</b>	4,60
<b>CAFÉ LATTE</b>	5,00
<b>TEE</b> DARJEELING/FRÜCHTE/KRÄUTER/PFEFFERMINZE	4,50

---

## GEISTREICH

<b>TACCA</b> DIE HAUSMISCHUNG	2CL	4,50
<b>NUSSLIKÖR</b>	2CL	5,50
<b>ZIRBERL</b>	2CL	4,50
<b>OBSTLER</b>	2CL	5,20
<b>MARILLE/WILLIAMSBIERNE</b>	2CL	5,50

# WEINE

	1/8 L	0,75 L
<b>GRÜNER VELTLINER</b> WEINHOF WALDSCHÜTZ	4,10	24,00
<b>SAUVIGNON BLANC</b> WEINGUT LANGMANN	4,90	29,00
<b>RIESLING</b> WEINGUT SAX	4,90	29,00
<b>ROSÉ</b> WEINGUT JURTSCHITSCH	4,90	29,00
<b>ZWEIGELT</b> WEINGUT KROISS	4,90	29,00
<b>CUVÉE 50.50</b> WEINGUT HEINRICH	5,90	35,00
<b>PINOT NOIR</b> WEINGUT JOHANN GISPERG	5,90	35,00

# SPRITZER

<b>SPRITZER</b>		0,25 L	4,60
WEISS ODER ROT	0,5 L	7,10	0,75 L 10,50
<b>SOMMER SPRITZER</b>		0,25 L	4,30
WEISS ODER ROT	0,5 L	5,60	0,75 L 8,90
<b>W'UGO</b> HOLLER SPRITZER		0,25 L	5,30
<b>APEROL SPRITZER</b> MIT WEIN		0,25 L	6,20

# SPRUDEL

<b>PROSECCO MIONETTO</b>	0,1 L	4,90
	0,75 L	29,00
<b>CHAMPAGNE BRUT TRADITION</b>	0,75 L	98,00
LEBEAU-BATISTE		
<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b>	0,75 L	98,00
YVELINE PRAT		

# GASSNER GASTRONOMIE

BETRIEBE

IHR PARTNER  
FÜR GENUSS & EVENTS

\*\*\* HOTEL & RESTAURANT SCHLOSSWIRT ZU ANIF

SCHLOSSRESTAURANT HELLBRUNN

STIEGL-KELLER

STIEGL-KLOSTERHOF, LINZ

WIFF IM WIFI SALZBURG

DAS ZOO IM ZOO SALZBURG

GASSNER CATERING

HELLBRUNNER ADVENTZAUBER

WINTERZAUBER IM STIEGL-KELLER

WINTERZAUBER IM STIEGL-KLOSTERHOF

A large, stylized, light-colored cursive logo of the word "Gassner" is positioned in the bottom left corner, extending across the bottom of the page. The logo is written in a fluid, handwritten style.

[WWW.GASSNER-GASTRONOMIE.AT](http://WWW.GASSNER-GASTRONOMIE.AT)

# **DIE WEISSE**

EIN UNTERNEHMEN DER GASSNER GASTRONOMIE BETRIEBE

[WWW.GASSNER-GASTRONOMIE.AT](http://WWW.GASSNER-GASTRONOMIE.AT)