



DIE WEISSE[®]

**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 zur produzieren entwickelte er in seiner kleinen Brauerei ein duftig leichtes Weissbier. Eine bernsteinfarbene Weisse mit festem feinperligem 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 „Hell“ 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 Röstmålz - „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, feinster bayrischer Aromahopfen und der pure Spaß an der Freud, 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 Röstmalzarnen und dezenter Hopfengae. Sündig gut ...

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

ZUR BIERGARTENSAISON

Mit reinem Gerstenmalz, Hallertauer Hopfen und amerikanischem Aromahopfen eingebraut. Unsere fruchtig-spritzige, etwas leichtere Alternative im schattigen Biergarten. Zarter Antrunk und dezentte 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 Weißbiertypsichen 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

RADLER SALZBURGER HELL & ZITRONENLIMO	4,50	5,50
DIE „BERLINER“ WEISSE WEISSE HELL & JOHANNISBEER	4,60	5,60
DIE „RUSSEN“ WEISSE WEISSE HELL & ZITRONENLIMO	4,60	5,60
DIE „SCHWARZE“ WEISSE WEISSE HELL & COLA	4,60	5,60
DIE „HOLLOWDR“ WEISSE WEISSE HELL & HOLLER	4,60	5,60

DIE WEISSE ZUM MITNEHMEN

6ER TRÄGERL „DIE WEISSE“	6x 0,5 L	17,40
6ER TRÄGERL „DIE WEISSE“ GLUTENFREI	6x 0,5 L	19,20
20ER KISTE „DIE WEISSE“	20x 0,5 L	45,00
20ER KISTE „DIE WEISSE“ GLUTENFREI	20x 0,5 L	46,00
„MAGNUM WEISSE“	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

FLEISCH & WURSTWAREN

METZGEREI ANKA ANTON KARL, SALZBURG

GEMÜSE

HAAGER ALOIS, WALS

BROTKÖRBERL

KLEINE LAUGENBREZE	3,00
HANDSEMMEL	1,70
SALZSTANGERL	2,00
FLACHGAUER KRUSTENBROT	1,50

GLUTENFREIES GEBÄCK GERNE AUF ANFRAGE

JAUSN & CO

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

7,80

KARTOFFEL-WEISSBIERSUPPE GLUTENFREI

MIT JUNGLAUCH

8,00

KNACKIG & FRISCH

BEILAGENSALAT

5,80

GROSSER GEMISCHTER SALAT

12,00

MIT KASPRECKNÖDEL

16,50

MIT GEBRATENEN HENDLBRUSTSTREIFEN

17,20

MIT SCHAFSKÄSE & WALNÜSSEN

16,90

BACKHENDLSALAT

MIT KÜRBISKERNÖL

18,90

VON DER **GASSNER FARM**

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

DIE WEISSE **KLASSIKER**

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

VEGGIE & VEGAN

GERÖSTETE KNÖDEL

MIT EI, KRÄUTER & SALAT

15,00

HAUSGEMACHTE 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 gröserer 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

SAFTLÄDEN

ALKOHOLFREI

FRUCHTSÄFTE NATURTRÜB

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

KAFFEE & TEE

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

GEISTREICH

TACCA DIE HAUSMISCHUNG	2CL	4,50
NUSSLIKÖR	2CL	5,50
ZIRBERL	2CL	4,50
OBSTLER	2CL	5,20
MARILLE/WILLIAMS BIRNE	2CL	5,50

WEINE

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

SPRITZER

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

SPRUDEL

PROSECCO MIONETTO	0,1 L	4,90
	0,75 L	29,00
CHAMPAGNE BRUT TRADITION LEBEAU-BATISTE	0,75 L	98,00
CHAMPAGNE ROSÈ YVELINE PRAT	0,75 L	98,00

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



www.GASSNER-GASTRONOMIE.AT

DIE WEISSE

EIN UNTERNEHMEN DER GASSNER GASTRONOMIE BETRIEBE

WWW.GASSNER-GASTRONOMIE.AT