



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 zu 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 % / 5,90
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 % 4,80 5,80
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 % / 5,90
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 GLUTENFREI / 5,90
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 % 4,60 5,60
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 SOMMER-WEISSE 10° 4,0 % / 5,80
HOPFENG'STOPFT & NATURTRÜB

ZUR BIERGARTENSAISON

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

DIE HERBST-WEISSE 13° 5,8 % / 5,90
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 % / 6,10
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

PRIVATBRAUEREI STIEGL

0,3 L 0,5 L

STIEGL-PARACELTUS
BIO-ZWICKL VOM FASS 12° 5,2 % 4,60 5,70

BIERMISCHUNGEN

RADLER, BERLINER & RUSSEN

	0,3 L	0,5 L
RADLER SALZBURGER HELL & ZITRONENLIMO	4,60	5,60
DIE „BERLINER“ WEISSE WEISSE HELL & JOHANNISBEER	4,80	5,80
DIE „RUSSEN“ WEISSE WEISSE HELL & ZITRONENLIMO	4,80	5,80
DIE „SCHWARZE“ WEISSE WEISSE HELL & COLA	4,80	5,80
DIE „HOLLODRI“ WEISSE WEISSE HELL & HOLLER	4,80	5,80

DIE WEISSE ZUM MITNEHMEN

6 ER TRAGERL „DIE WEISSE“	6X 0,5 L	18,00
6 ER TRAGERL „DIE WEISSE“ GLUTENFREI	6X 0,5 L	19,80
2 OER KISTE „DIE WEISSE“	20X 0,5 L	46,00
2 OER KISTE „DIE WEISSE“ GLUTENFREI	20X 0,5 L	48,00
„MAGNUM WEISSE“	2,0 L	17,00

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 ^A	3,20
HANDSEMMEL ^A	1,80
SALZSTANGERL ^A	2,20
FLACHGAUER KRUSTENBROT ^A	1,70

GLUTENFREIES GEBÄCK GERNE AUF ANFRAGE ^{FG} 3,00

JAUSN & CO

DIE WEISSE-JAUSENBRETTL ^{AGLMO} SPECK, BRATL, KÄS, AUFSTRICHE & ESSIGGEMÜSE	17,90
WARMES BRATLBROT ^{AMO} MIT SENF & KREN	13,20
GRAMMELSCHMALZBROT ^{AL} MIT ZWIEBELN & SCHNITTLAUCH	7,90
ESSIGWURST ^{ALMO} MIT ROTEN ZWIEBELN & KRUSTENBROT	12,90
DREIERLEI AUFSTRICHE ^{AGL} ERDÄPFLKAS, LIPTAUER, GRAMMELSCHMALZ & GEBÄCK	11,90
ZWEIERLEI AUFSTRICHE VEGETARISCH ^{AG} ERDÄPFLKAS, LIPTAUER & GEBÄCK	9,90
SAURES RINDFLEISCH ^{ALMO} MIT ZWIEBEL, KÜRBISKERNÖL & KRUSTENBROT	15,90
HAUSEGEMACHTE BRATLSULZ ^{ALMO} MIT ZWIEBEL, KÜRBISKERNÖL & KRUSTENBROT	13,20
SAURER TELLER ^{ALMO} ESSIGWURST, SAURES RINDFLEISCH, BRATLSULZ, ZWIEBELN & KERNÖL	17,90

FRISCHE WÜRSTL

EIN PAAR WEISSWÜRSTL ^{ALM} MIT HÄNDLMAIER SENF & BREZERL	8,90
EIN PAAR FRANKFURTER ^{ALMO} MIT SENF, KREN & HANDSEMMEL	6,80
„WÜRSTEL MIT SAFT“ ^{ALM} FRANKFURTER MIT GULASCHSAFT & HANDSEMMEL	9,80

SUPPENTOPF

HAUSGEMACHTE KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT FRITTATEN ^{ACGL}	6,80
MIT LEBERKNÖDEL ^{ACL}	7,50
MIT KASPRESSKNÖDEL ^{ACGL}	7,80
KARTOFFEL-WEISSBIERSUPPE ^{GLUTENFREI} ^{GL} MIT JUNGLAUCH	8,00

KNACKIG & FRISCH

BEILAGENSALAT ^{MO}	5,80
GROSSER GEMISCHTER SALAT ^{MO} MIT KASPRESSKNÖDEL ^{ACGMO}	12,50
MIT SCHAFSKÄSE & KARAMELL. WALNÜSSEN ^{GHMO}	16,50
MIT GEBRATENEN HENDLBRUSTSTREIFEN ^{MO}	16,90
MIT BEIRIEDSCHNITTE 180 G ^{GMO}	17,50
BACKHENDLSALAT ^{ACMO} MIT KÜRBISKERNÖL	24,90
	18,90

VON DER GASSNER FARM

RINDSGULASCH (VOM HALS) ^{ACGLMO} MIT SEMMELKNÖDEL	19,80
SALZBURGER BIERFLEISCH (AUS DER SCHULTER) ^{ACGLMO} MIT BUTTERNOCKERLN	19,80
GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN ^{ALO} MIT RÖSTERDÄPFEL & RÖSTZWIEBELN	26,50
BEIRIEDSCHNITTE 250 G VOM ANGUS RIND ^{GL} MIT POMMES, GRILLGEMÜSE & KRÄUTERBUTTER	36,80

DIE WEISSE KLASSIKER

SCHWEINSBRATWURST ^{LMO} MIT RÖSTERDÄPFEL & SAUERKRAUT	15,90
INNVIERTLER KNÖDELVARIATION 6 STÜCK ^{ACGLMO} (GRAMMELN, SPECK, HASCHEE) MIT SAUERKRAUT	16,90
OFENFRISCHES SCHWEINSBRATL ^{ACGLO} IM WEISSBIERSAFTL MIT SEMMELKNÖDEL & SPECKKRAUTSALAT	19,60
STEIRISCHES BACKHENDL ^{ACMO} MIT ERDÄPFELSALAT & KÜRBISKERNÖL	19,80
WIENER SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN ^{ACG} MIT PETERSILERDÄPFEL & PREISELBEEREN	19,80
BAYRISCH CORDON BLEU ^{ACG} GEFÜLLT MIT OBATZN, SPECK & BIERKÄSE DAZU RÖSTERDÄPFEL	21,90

VEGGIE & VEGAN

GERÖSTETE KNÖDEL ^{ACGMO}	
MIT EI, KRÄUTER & SALAT	15,90
HAUSEGEMACHTE KASNOCKN ^{ACGMO}	
MIT RÖSTZWIEBEL & SALAT	17,80
SPINATKNÖDEL ^{ACGMO}	
MIT BRAUNER BUTTER, BERGKÄSE & SALAT	17,80
KARTOFFEL-GEMÜSEGRÖSTL ^{MO}	
MIT SALAT	15,90
LINSENEINTOPF VEGAN ^{ALM}	
MIT GEMÜSE & GEBÄCK	15,90

NACHSPEISEN

SCHOKOKÜCHLEIN GLUTENFREI ^{CFG0}	
MIT SAUERKIRSCHRAGOUT	9,50
POFESEN ^{ACG}	
MIT POWIDL & VANILLEEIS	8,50
APFELSTRUDEL ^{ACG}	
MIT SCHLAGOBERS	8,50
MIT VANILLEEIS & SCHLAGOBERS	9,80
BAUERNKRAPPEN ^{ACFGN}	
MIT MARMELADE & STAUBZUCKER	8,00

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



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 ACGLO

IM WEISSBIERSAFTL MIT SEMMELKNÖDEL,
MIT GEBRATENEN ERDÄPFEL & SPECK-KRAUTSALAT p.P. 19,80

BRATL, RIPPERL & HENDLHAXL ACGLMO

MIT SEMMELKNÖDEL, ERDÄPFELSPALTEN MIT
SAUERRAHM, GEBACKENE ZWIEBELRINGE
& GEMISCHTER SALAT p.P. 24,90

SAFTLADEN

ALKOHOLFREI

FRUCHTSÄFTE NATURTRÜB

APFEL, JOHANNISBEER, HOLLER	0,3 L	4,20
MIT WASSER GESPRITZT	0,5 L	4,40
MIT SODA GESPRITZT	0,5 L	4,70
STIEGLITZ RHABARBER MIRABELLE	0,33 L	4,50
W'UGO ALKOHOLFREI		
HOLLER GESPRITZT MIT LIMETTE & MINZE	0,5 L	5,60
SODA ZITRON	0,3 L	3,30
	0,5 L	4,20
COCA COLA/ZERO/FANTA/SPRITE	0,33 L	4,50
ALMDUDLER	0,35 L	4,60
RED BULL/ORGANICS	0,25 L	4,60
RÖMERQUELLE	0,33 L	4,10
STILL/PRICKELND	0,75 L	7,20
SALZBURGER LEITUNGSWASSER	0,5 L	1,50

KAFFEE & TEE

ESPRESSO		3,30
GROSSER BRAUNER		4,90
VERLÄNGERTER		4,50
CAPPUCCINO		4,80
CAFÉ LATTE		5,00
TEE DARJEELING/FRÜCHTE/KRÄUTER/PFEFFERMINZE/GRÜN		4,50

GEISTREICH

TACCA DIE HAUSMISCHUNG	2CL	4,50
NUSSLIKÖR	2CL	4,80
ZIRBERL	2CL	4,50
OBSTLER	2CL	5,20
MARILLE/WILLIAMSBIERNE	2CL	5,50

WEINE

	1/8 L	0,75 L
GRÜNER VELTLINER WEINHOF WALDSCHÜTZ	4,60	27,00
SAUVIGNON BLANC WEINGUT LANGMANN	4,90	29,00
RIESLING WEINGUT SAX	4,90	29,00
ROTER VELTLINER WEINGUT HEIDERER-MAYER	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	4,70
	0,5 L	7,10
SOMMER SPRITZER WEISS	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 FLASCHE	0,2 L	9,80
	0,75 L	29,00
CHAMPAGNE BRUT TRADITION LEBEAU-BATISTE	0,75 L	98,00
CHAMPAGNE ROSÉ 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

DAS ZOO IM ZOO SALZBURG

GASSNER CATERING

HELLBRUNNER ADVENTZAUBER

WINTERZAUBER IM STIEGL-KELLER

WINTERZAUBER IM STIEGL-KLOSTERHOF

A large, stylized cursive logo for 'Gassner' in a light teal color, positioned at the bottom of the page. The letters are fluid and connected, with a prominent 'G' and 'S'.

WWW.GASSNER-GASTRONOMIE.AT

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A Glutenhaltiges Getreide

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Erdnüsse & Erzeugnisse

G Milch & Milcherzeugnisse

L Sellerie & Erzeugnisse

N Sesam-Samen & Erzeugnisse

P Lupinen & daraus hergestellte Produkte

B Krebstiere & Erzeugnisse

D Fisch & Fischerzeugnisse

F Soja (-bohnen) & Erzeugnisse

H Schalenfrüchte

M Senf und Senferzeugnisse

O Schwefeldioxid, Sulfite & Erzeugnisse

R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

DIE WEISSE

EIN UNTERNEHMEN DER GASSNER GASTRONOMIE BETRIEBE

WWW.GASSNER-GASTRONOMIE.AT