

# GASTRONOMIE UND REGIONALE VERANTWORTUNG

Unsere heimische Gastronomie lebt von der regionalen, landwirtschaftlichen Wertschöpfung, die unseren Bauern und Produzenten die Existenz und Ihnen als Gast beste heimische Produktqualität garantiert. Die Verknüpfung von Lebensmittel, regionalem Ursprung, Produktionsart und Veredelung ist der Anfang jeder traditionellen Küche, ja der Kochkunst generell. Regionale Lebensmittel bedeuten nicht nur Genuss, sondern auch Identität und Zugehörigkeit. Viele unserer Grundprodukte stammen aus landwirtschaftlichen Betrieben, die wir persönlich gut kennen.



”

**Natürlich, regional  
und nur aus Österreich!  
So kochen wir für Sie.**

**Wenn all den guten Vorsätzen auch Taten folgen  
sollen, so geht dies nicht ohne Sie, unsere Gäste.**

Wer glaubt auf kulinarische Schnäppchenjagd gehen zu können, hat nicht verstanden wieviel Wissen, Empathie und Handwerkskunst in jedem unserer Gerichte steckt. Diesem Irrweg möchten wir mit Qualität und gerechter Preisgestaltung entgegentreten, um Sie als Gast zufriedenzustellen.

## Gutes und gesundes Essen

Wir arbeiten überwiegend mit Produkten aus der Region. Täglich frisch und mit viel Erfahrung für Sie zubereitet.

## Arbeit wertschätzen

Wir schätzen die Arbeit unserer Mitarbeiter und bezahlen faire Löhne, daher verrechnen wir auch etwas für ein schnell serviertes Glas GIS-Perle.



# FÜR UNSERE KINDER

**Bernerwürstel** ..... 5,00  
1 Stück mit Pommes und Ketchup

**Semmelknödel**..... 3,00  
1 Stück mit Bratensaft

**Backhendl**..... 5,00  
mit Pommes und Ketchup,  
ohne Knochen

**Portion Pommes** ..... 4,00  
Ketchup

**Kl. Portion Pommes** ..... 4,00  
im Stanitzel mit Ketchup

**Portion Ketchup  
oder Mayonnaise** ..... 1,00

**Preiselbeeren** ..... 1,50

## Allergene

Informationen über Zutaten  
in unseren Speisen, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten auslösen  
können, erhalten Sie auf Nachfrage  
bei unseren MitarbeiterInnen.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.  
und ohne Trinkgeld.

# UNSERE FRISCHEN SALATE

**Große bunte GIS  
Salatschüssel** ..... 16,00  
mit Kaspressknödel, Erdäpfel-  
tascherl und Backhendel

**Bunte Salatschüssel  
mit Kaspressknödel**..... 15,00

**Bunte Salatschüssel mit  
Erdäpfeltascherl gefüllt  
mit Frischkäse** ..... 13,00

**Große bunte  
Salatschüssel mit Bio-  
Backhendlbrust**..... 15,00

**Portion Kernöl** ..... 1,00

**1 Stück Hausbrot**..... 1,50



# A GUADE JAUSN

**Speckbrot** ..... 6,00  
mit Kren

**Fleischbrot**..... 6,00  
mit Kren

**Schmalzbrot**..... 5,00  
mit Zwiebel

**Topfenkäsbro**t..... 5,00

**Erdäpfelkäsbro**t..... 5,00

**GIS-Brot**.....10,00  
Von allem was drauf.

**Brettljause**.....12,00  
und 1 Stück Hausbrot

**Bratlbrot**.....11,00  
lauwarm serviert, mit Senf und Kren

”

**Natürlich, regional  
und nur aus Österreich!  
So kochen wir für Sie.**

**Frankfurter** ..... 5,00  
mit Senf, Kren und Hausbrot

**Debreziner** ..... 5,00  
mit Senf, Kren und Hausbrot

**Bernerwürstel** ..... 13,00  
mit Salat und Pommes

**Wurst in  
Essig und Öl**..... 7,00  
und 1 Stück Hausbrot

**Heißes Brot  
mit Spiegelei**.....10,00  
Schwarzbrot mit Speck, Käse  
und Zwiebeln überbacken



**Unser Hausbrot  
beziehen wir  
vom Kaiserbäcker  
in Gramastetten.**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.,  
ohne Trinkgeld.

# A GUADE JAUSN

**Speckbrot** ..... 6,00  
mit Kren

**Fleischbrot** ..... 6,00  
mit Kren

**Schmalzbrot** ..... 5,00  
mit Zwiebel

**Topfenkäsbrot** ..... 5,00

”

**Natürlich, regional  
und nur aus Österreich!  
So kochen wir für Sie.**



**Unser Hausbrot  
beziehen wir  
vom Kaiserbäcker  
in Gramastetten.**

## Liebe Gäste

In den **Wintermonaten** bieten wir  
eine verkleinerte Jausenkarte an.

**Frankfurter** ..... 5,00  
mit Senf, Kren und Hausbrot

**Debreziner** ..... 5,00  
mit Senf, Kren und Hausbrot

**Bernerwürstel** ..... 13,00  
mit Salat und Pommes

**Heißes Brot** ..... 10,00  
**mit Spiegelei**  
Schwarzbrot mit Speck, Käse  
und Zwiebeln überbacken

**Bratlbrot** ..... 11,00  
lauwarm serviert, mit Senf und Kren

# DAS LEBEN IST SÜSS

**Ausgezogener  
Topfenstrudel**..... 6,00

**Apfelstrudel**..... 6,00  
Blätterteig

**Schoko-Nuss-  
Schnitte**..... 5,00  
mit Walnüssen und Haselnüssen

**Kokos-Mandel  
Schnitte**..... 5,00  
ohne Mehl

**Portion Schlagobers**..... 1,50

**Portion Vanillesoße**..... 2,00

## Unsere Mehlspeisen

... sind hausgemacht und immer frisch!

Somit variiert unser Angebot. Fragen  
Sie einfach nach. Die Eier stammen von  
unseren eigenen Hühnern.

**Auch zum Mitnehmen!  
Mitnehmgeschirr: 1,00 €**

## SPEISEN AUF VORBESTELLUNG

ab 15 Personen und  
individuelle Speisen möglich.

**Warmes  
Hausmannskostbuffet**  
Schweinsbraten mit Stöcklkraut,  
Semmelknödel und Erdäpfeln,  
Hascheeknödel, gebackene Knödel  
(Speck- und Grammelknödel),  
Blunzengröstl, Backhendl mit  
grünem Salat oder Erdäpfelsalat

## GIS-Schweinsbraten

Schweinsbraten mit Bierüberguss  
und knusprigem Schwartl aus dem  
Holzofen mit Stöcklkraut, Erdäpfeln,  
Semmelknödeln und Natursaftl

## Stelzenessen

Gesurte Schweinsstelzen mit Stöckl-  
kraut und Erdäpfeln im Natursaftl

## Schweinsripperl

Im Holzofen gebraten mit Senf,  
Kren und Hausbrot

## Gansl aus dem Holzofen

Aus der Genussregion mit zweierlei  
Knödel und Blaukraut



# KAFEE & TEE

Verlängerter .....	4,00
Großer Brauner .....	4,50
Kleiner Brauner .....	3,50
Espresso macchiato.....	4,00
Cappuccino .....	4,50
mit Milchschaum	
Café Latte .....	4,50
mit Milchschaum	
Häferlkafee .....	4,50
mit Milchschaum	
Portion Schlagobers .....	1,50

Chococcino .....	5,00
Espresso und Kakao	
Kakao mit Milch.....	5,00
Tee .....	4,00
Fragen Sie nach unserer aktuellen Teeauswahl.	
Tee-Rum .....	6,00
Heiße Zitrone .....	4,00
GIS-Tee .....	5,00
Großes Häferl mit Früchtetee und Orangensaft	

## Öffnungszeiten

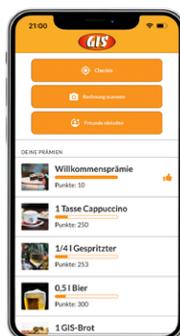
Freitag bis Sonntag ab 10.00 Uhr geöffnet.

Ganztägig warme Küche,  
Sonntag abends geschlossen.

Feiertage 10.00 bis 17.00 Uhr geöffnet.  
Wetterabhängige Abweichungen möglich.

”

Zum Aufwärmen in den  
Wintermonaten (Nov - Feb):  
Hausgemachter  
Glühmost & Glühwein



Jetzt  
Gasthaus zur Gis  
App sichern:



# JETZT EIN BIER

0,3 / 0,5

Stiegl Goldbräu ..... 4,50 / 5,00

GIS Hausbier  
„Gipfelsieger“ ..... 5,00 / 5,50

Stiegl Weisse ..... 5,00 / 5,50

Freistädter  
Ratsherrntrunk ..... 4,50 / 5,00

Stiegl hell ..... 4,50 / 5,00

Stiegl  
Zitronenradler ..... 4,50 / 5,00

Stiegl  
Sport Weisse AF ..... 0,5 Fl 5,50

Gösser  
Naturtrüb AF ..... 0,5 Fl 5,00  
zur Erfrischung

## MOST VOM BAUERN



Saisonale Biere vom Fass –  
fragen Sie danach.

0,3 / 0,5

Apfel-Birnen-Most... 4,00 / 4,50  
pur oder gespritzt

Prosecco Piccolo ..... 10,00  
zur Erfrischung

Aperol Spritz ..... 6,50  
mit Prosecco

¼ Gespritzter ..... 4,00  
weiß/rot

Muskateller Spritzer ..... 5,00

Campari Spritz ..... 6,50  
mit Prosecco

# GETRÄNKE OHNE ALKOHOL

Coca Cola, Coca Cola Zero,  
Almdudler, Libella ..... 4,00

Römerquelle ..... 3,50  
prickelnd/still

Urltaler Fruchtsäfte ..... 0,25 | 4,00  
Apfel, Apfel-Karotte, Erdbeer, Marille,  
Holunderblüte, Orange, Johannisbeer  
(saisonale Abweichungen sind möglich)

Hausgemachte Sirupe im  
Sommer – fragen Sie danach.

0,3 / 0,5

Gespritzt ..... 4,00 / 4,50  
mit Soda oder Wasser („Gis-Perle“)

Glas „Gis-Perle“ ..... 1,00 / 1,50  
Hausbrunnenwasser

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.,  
ohne Trinkgeld.

0,3 / 0,5

Soda Zitrone ..... 3,50 / 4,00

Soda Himbeer ..... 3,50 / 4,00

Himbeerwasser ..... 2,50 / 3,50

Zitronenwasser ..... 2,50 / 3,00

## SÄFTE AUS DER REGION

Wir schätzen die Arbeit unserer  
Mitarbeiter und bezahlen faire Löhne,  
daher verrechnen wir auch etwas für  
ein schnell serviertes Glas GIS-Perle.

