

The background of the entire image is a close-up, high-resolution photograph of a wood surface. It shows a complex pattern of wood grain, with various shades of brown, tan, and beige. There are several prominent, dark, irregular cracks or fissures running across the surface, adding to the natural, aged appearance of the wood. In the center of the image, there is a solid orange rectangular box. Inside this box, the text "ASITZBRÄU" is written in a large, bold, black serif font. The letters are slightly distressed or weathered, with some white speckling and irregular edges, giving it a rustic feel. A thin black horizontal line is positioned directly beneath the main text.

ASITZBRÄU

SPEISEN & GETRÄNKE



ASITZBRÄU

Im Sommer beliebter Einkehrtreffpunkt für Radfahrer und Wanderer, im Winter eine wirklich außergewöhnliche Skihütte. Europas höchstgelegenes Brauhausmuseum begeistert mit wunderschöner Aussicht, faszinierenden Exponaten, köstlicher Brauhauskulinarik und dem bernsteinfarbenen AsitzBräu-Bier.

Dieser Ort hat eine lange Geschichte. Schon in den 1930er-Jahren erfreute sich die Asitzhütte großer Beliebtheit. 80 Jahre später, im September 2010, erwarben die Gebrüder Sepp und Gerhard Altenberger die Berghütte. Nach Umbau in Rekordzeit wurde im Dezember 2011 Europas höchstgelegenes Brauhausmuseum offiziell eröffnet. Sepp Altenberger ist leidenschaftlicher Sammler und ein Entdecker alter Welten. Traditionelle Stücke aus vergangenen Tagen

aufzuspüren ist seine große Passion. Sie seinen Gästen in Form eines Museums-restaurants zu präsentieren, ist ihm ein Herzensanliegen. Im AsitzBräu konzentriert er sich auf historische Brauhaus-Exponate, wie zum Beispiel die Mälzerei aus Lauingen, Malzpoliermaschinen, Malzwaagen, Läuterbottiche und ein Sudhaus. All diese beeindruckenden Gerätschaften stammen aus dem Jahr 1910 und inszenieren sich im AsitzBräu als museale Prachtstücke über vier Ebenen. Böden aus Granit, Tische

aus Steineichenholz, welches bei Häuserbauten als Fundament dienten und ehemalige Täfelungen aus Pfarrkirchen. Alte Materialien voll von Tradition und Geschichte wurden mit viel Liebe restauriert und erstrahlen nun in neuem Glanz. Passend zur urigen Atmosphäre gibt es original Brauhauskulinarik aus der Haxn- oder Hendlbraterei. Das würzige AsitzBräu-Bier wird von Osttirols ältester Dampf-brauerei exklusiv nach spezieller Rezeptur gebraut.

In summer it's a popular meeting place for hikers and bikers. In winter a totally unusual ski hut. You'll love Europe's highest brewery museum with its stunning view and fascinating exhibits from times long ago. Enjoy original brewery house food like roasted chicken, pork knuckle, sausage specialties and delicious treats from the beechwood-fired grill. Paired with a glass of the amber-coloured AsitzBräu beer and the breathtaking view the tasty food will leave you wanting more. Tasty beer is brewed exclusively by the oldest steam-powered brewery in East Tyrol who brews according to a signature recipe.

Das AsitzBräu hat im Winter täglich von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr geöffnet. Open daily from 9 a.m. to 5 p.m.

Allergene | allergens
A (Gluten | gluten), B (Krebstiere | shellfish), C (Eier | eggs), D (Fische | fish), E (Erdnüsse | peanuts), F (Soja | soy),
G (Milch | milk), H (Schalenfrüchte | nuts), L (Sellerie | celery), M (Senf | mustard), N (Sesam | sesame seeds),
O (Schwefeldioxid und Sulfite | sulphur dioxide and sulphites), P (Lupinen | lupins), R (Weichtiere | molluscs)

FOOD

FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

Beginnen Sie Ihren Tag bei einem Frühstück mit prachtvollem Ausblick.
Täglich von 9.00 bis 10.30 Uhr.

Start your day with a tasty breakfast and a breathtaking view.
Available daily from 9 a.m. to 10.30 a.m.

VEGGIE

(C, G, L)

Rührei oder Spiegelei (3 Stück)
mit Speck oder Schinken und Hausbrot

Scrambled or fried eggs (3 pieces)
with bacon or ham and homemade bread

10,50

(A, G, L, M)

Münchner-Weißwurst-Frühstück
süßer Senf, Laugenbrezel

Bavarian-style Breakfast
white Sausage, sweet mustard, pretzel

10,50

(A, C, G)

Bauerntoast
Hausbrot mit Speck & Käse
überbacken, Spiegelei

Farmers Toast
Homemade bread gratinated
with bacon & cheese, fried egg

12,50

(A, C, F, G, H)

Bergfrühstück Deluxe
Salzburger Rindersalami, Honigschinken,
Salzburger Schinkenspeck, Salzburger
Bergkäse, Butter, Marmelade, Nutella,
Hausbrot, Semmel

Mountain Breakfast Deluxe
with Salzburg beef salami, honey ham,
Salzburg bacon, Salzburg mountain cheese,
butter, jam, Nutella, homemade bread,
bread roll

14,50



VEGGIE

2 Rühreier oder 2 Spiegeleier
2 scrambled or 2 fried eggs

6,00



VORSPEISEN | STARTERS

VEGGIE
(G, M)

Burrata auf Kürbisragout
mit Tomaten-Vogersalat
und Hausbrot

Burrata on Pumpkin Ragout
with tomato, lamb's lettuce
and homemade bread

14,50

(A, D, G)

Geräuchertes Forellenfilet
auf Blattsalat mit Kirschtomaten,
Zwiebeln, Meerrettich-Schaum
und Hausbrot

Smoked Trout Filet
on a bed of lettuce with cherry tomatoes,
onions, horseradish foam
and homemade bread

17,00

(A, C, G, M, O)

Beef Tatar
mit roten Zwiebeln, Pinienkernen,
Parmesanchips, Bergkräuterpesto,
Pepperoncini und Toastbrot

Beef Tatar
with red onions, pine nuts,
parmesan chips, mountain herb pesto,
pepperoncini and toast

18,00 (120g)
25,00 (200g)

SUPPEN | SOUPS

(A, C, F, G, L, O)

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten	Hearty Beef Broth with savory pancake strips
---	--

8,00

mit Kaspressknödel	with cheesy dumplings
--------------------	-----------------------

9,50

mit Speckknödel	with bacon dumplings
-----------------	----------------------

9,50

(A, C, G, H, N)

Gulaschsuppe mit Semmel	Goulash Soup with roll
-----------------------------------	----------------------------------

9,50

VEGAN

Cremesuppe nach Saison	Cream Soup of the Season
----------------------------------	------------------------------------

8,50





Knoblauchbrot
garlic bread

7,50

SALATE | SALADS

VEGAN
(A, G, H, L, M, N, O)

Gemischter- oder Blattsalat | Mixed or Green Salad

9,00

VEGGIE
(A, B, D, G, H, O)

Mediterrane Couscous Bowl

Fetakäse, Kirschtomaten, Gurke, rote Zwiebel, Oliven, geröstete Pinienkerne, frische Petersilie (Olivenöl-Balsamico-Dressing)

Mediterranean Couscous Bowl

Feta cheese, cherry tomatoes, cucumber, red onion, olives, roasted pine nuts, fresh parsley (olive oil & balsamic dressing)

18,50

mit Garnelen (5 Stück) | with prawns (5 pieces)

25,50

VEGAN
(A, B, H, N, O)

Winterliche Couscous Bowl

gerösteter Kürbis, rote Beete, Blattsalat, Walnüsse, Kürbiskerne, getrocknete Cranberrys (Ahornsirup-Tahini-Dressing / Apfelessig-Olivenöl)

Winter Couscous Bowl

Roasted pumpkin, beetroot, mixed leaf salad, walnuts, pumpkin seeds, dried cranberries (maple-tahini-dressing / apple-vinegar-olive oil)

18,50

mit Garnelen (5 Stück) | with prawns (5 pieces)

25,50

(A, C, E, G)

Gebackenes Maishendlfilet

auf gemischtem Salat, mit gerösteten Kürbiskernen

Crispy Chicken Filet

on mixed salad with roasted pumpkin seeds

19,00

(A, C, G, L)

Knödel Duo oder Trio auf Blattsalat

Wahlweise mit Kaspressknödel, Speckknödel oder Spinatknödel

Dumpling Duo or Trio on leafy salad

Choice of cheese dumplings, bacon dumplings or spinach dumplings

17,50 (Duo)

22,50 (Trio)

HERZHAFTES AUS DER KÜCHE

(A, C, G, O, L)

Spaghetti Bolognese 100% Rind, mit Parmesan und Rucola	Spaghetti Bolognese 100% beef, with parmesan and rocket
17,00	

(A, G, L, M)

Currywurst mit Pommes Frites	Currywurst with french fries
17,50	

(C)

Asitz Gröstl mit Speckwürfel, Zwiebeln und Spiegelei	Asitz Gröstl with bacon cubes, onions and fried egg
19,00	

(A, G, L, M)

Bratwurst mit Sauerkraut, Petersilienkartoffeln und Bräusftl	Grilled Sausage with sauerkraut, parsley potatoes and roast gravy
18,50	

(G, L, M)

1/2 Hendl mit Coleslaw und Semmel (solange der Vorrat reicht)	1/2 roasted chicken with coleslaw and roll (while stocks last)
19,00	





Kleiner Beilagensalat zu den Hauptgerichten
Small side salad to the main dishes

5,50

(A, C, G)

Schnitzel Wiener Art

vom Gustino-Schwein
mit Pommes und Preiselbeeren

Schnitzel „Viennese style“

from Gustino pork
with french fries and cranberry jam

19,50

(F, L, M)

Spareribs

mit Kartoffelspalten,
Sauerrahmsauce und Cocktailsauce

Spareribs

with potato wedges,
sour cream and cocktailsauce

21,00

(A, G)

Ofenfrischer Krustenbraten

Semmelknödel, Sauerkraut und Bräusftl

Oven-fresh Crusty Pork Roast

with bread dumplings, sauerkraut and gravy

23,50

(A, C, G, H, L, M, N)

Beef Burger

Brioche-Bun, Cheddarkäse, Salat, Zwiebeln,
Tomaten, hausgemachte Burgersauce mit
Kartoffelspalten

Beef Burger

Brioche bun, cheddar cheese, lettuce,
onions, tomatoes, homemade burgersauce
with potato wedges

25,50

(A, C, G)

Wiener Schnitzel

vom Salzburger Premiumkalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Viennese Schnitzel

Escalope from veal,
with parsley potatoes and cranberry jam

27,00

(G, M)

BBQ Rumpsteak (250g)

mit Grillgemüse, Kartoffelspalten
und Sauerrahmsauce
(ca. 20min Wartezeit)

BBQ Rumpsteak (250g)

with grilled vegetables, potato wedges
and sour cream
(approx. 20 minutes waiting time)

38,00

VEGGIE

(A, G, O, L)

Spaghetti Pomodoro
mit Tomatenragout und Parmesan

Spaghetti Pomodoro
with tomato ragout and parmesan

15,50

(A, G, O, H)

Brennnesselravioli
mit Bergkräuter-Pesto und Parmesan

Nettle Ravioli
with mountain herb pesto and parmesan

17,50

(A, C, G)

Spinatknödel (2 Stück)
auf Ratatouille mit Parmesan

Spinach Dumplings (2 pieces)
on Ratatouille with parmesan

17,50

(A, C, G)

Pinzgauer Kasnocken
solange der Vorrat reicht

Pinzgau Cheese Spaetzle
while stocks last

19,00

(A, F, G, L, M)

Veggie Burger
Brioche-Bun, Gemüselaibchen, Cheddarkäse,
Rucola, Krautsalat, Tomaten, hausgemachte
Burgersauce und Kartoffelspalten

Veggie Burger
Brioche bun, vegetable patty,
cheddar cheese, rocket, coleslaw, tomatoes,
homemade burgersauce and potato wedges

21,50





SNACKS

VEGAN (C, G)	
Pommes Frites mit Ketchup	French Fries with ketchup
9,50	
VEGGIE (C, G)	
Kartoffelspalten mit Sauerrahmsauce	Potato Wedges with sour cream
9,50	

(A, G, L, M)	
Münchner Weißwurst mit süßem Senf und Laugenbrezel	Bavarian White Sausage with sweet mustard and pretzel
10,50	
(A, G, L, M)	
1 Paar Frankfurter mit Senf, Kren und Semmel	1 pair Frankfurt Sausage with mustard, horseradish and roll
9,50	
(A, C, G, L, M)	
Schinken-Käse-Toast mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise	Ham and Cheese Toast with french fries, ketchup and mayonnaise
14,00	
VEGGIE (A, C, G, M)	
Ofenfrische Laugenbrezel mit 3 Aufstrichen: Liptauer, Obatzter, Kräutertopfen	Oven Fresh Pretzel with 3 different spreads: Liptauer spread, cheese spread, herb curd
11,00	
VEGGIE (A, G)	
Knoblauchbrot	Garlic Bread
6,50	
VEGGIE (A, C, G)	
Semmel, Hausbrot oder glutenfreies Brot	Roll, Housebread or Glutenfree Bread
2,00	
Ketchup, Mayonnaise, Senf, Cocktailsauce, Sauerrahmsauce	Ketchup, mayonnaise, mustard, cocktailsauce and sour cream
1,50	

KINDER | KIDS

(A, G, L, M)

1 Frankfurter gekocht mit Semmel und Ketchup	1 Frankfurt Sausage with roll and ketchup
7,00	

VEGGIE
(A, G)

Butterspaghetti	Spaghetti with Butter
7,00	

(A, G, L)

1 Grillwürstel mit Pommes und Ketchup	1 Grilled Sausage with french fries and ketchup
9,00	

(A, C, G, O, L)

Spaghetti Bolognese	Spaghetti Bolognese
9,00	

VEGGIE
(A, G, O, L)

Spaghetti Pomodoro	Spaghetti Pomodoro
9,00	

(A, C, G)

Kinder Schnitzel Wiener Art vom Gustino-Schwein mit Pommes und Ketchup	Kids Schnitzel „Viennese style“ from Gustino pork with french fries and ketchup
10,00	

(A, C, G)

Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup	Chicken Nuggets with french fries and ketchup
10,00	

(A, C, G, O)

Kinder Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Kids Kaiserschmarrn with apple sauce
10,00	





DESSERTS

(A, C, G)	
Hausgemachte Sachertorte mit Sahne	Homemade Sacher Cake with whipped cream
8,00	
(A, C, G)	
Hausgemachter Cheese Cake mit karamellisierter Birne und Karamellsauce	Homemade Cheese Cake with caramelized pear and caramelsauce
8,00	
(A, C, G, H)	
Hausgemachte Palatschinke (1 Stück) gefüllt mit Nutella oder Marillenmarmelade	Homemade Pancake (1 piece) filled with nutella or apricot jam
8,00	
(A, C, G, H, O)	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne oder Vanillesauce	Homemade Apple Strudel with whipped cream or vanilla sauce
9,50	
(A, C, G)	
Germknödel mit Mohn, geschmolzener Butter oder Vanillesauce	Yeast Dumpling with poppy seeds, melted butter or vanilla sauce
12,00	
(A, C, G, O)	
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rum-Rosinen, Apfelmus und Zwetschenröster	Homemade Kaiserschmarrn with rum raisins, apple sauce and stewed plums
15,50	

ALKOHOLFREI |
NON ALCOHOLIC

Red Bull Energy Drink	0,25 l	5,20
Red Bull Sugarfree	0,25 l	5,20
Red Bull Winter Edition	0,25 l	5,20
The ORGANICS by Red Bull	0,25 l	5,20
Fizzy Peach, Tonic Water, Bitter Lemon, Purple Berry, Ginger Beer		
Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi	0,25 l	4,40
	0,5 l	6,00
Coca Cola Zero, Sprite	in der Flasche 0,33 l	5,40
Rauch Skiwasser	0,25 l	4,30
	0,5 l	5,80
Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft	0,25 l	4,40
	0,5 l	6,00
gespritzt mit Soda- oder Quellwasser	0,25 l	4,40
	0,5 l	6,00
Eistee Pfirsich	0,25 l	4,40
	0,5 l	6,00
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	4,30
	0,5 l	5,80
Gasteiner Mineralwasser		
mit oder ohne Kohlensäure	0,33 l	4,40
	0,75 l	7,80
mit Zitrone	0,33 l	4,60
Berglimonade		
Holunder, Zitrone & Bergminze	0,5 l	6,20
Preiselbeere, Orange & Bergminze	0,5 l	6,20

HEISSGETRÄNKE |
HOT DRINKS

Kaffee/Verlängerter	Julius Meinl	4,50
Heiße Zitrone	mit frischer Zitrone 0,25 l	4,70
Häferl Tee		
mit frischer Zitrone oder Milch	0,25 l	4,90
mit Rum	0,25 l	6,60
Julius Meinl: Green Pure, Früchtetee, Minztee, Kräuter-Symphonie, Rooibos Vanille-Karamell, Camomile, Ingwer-Zitrone, Darjeeling		
Cappuccino	Julius Meinl mit Milchschaum oder Schlagobers	5,20
Espresso	Julius Meinl	
	klein	3,90
	groß	5,70
Latte Macchiato oder Milchkaffee	Julius Meinl	5,50
Häferl Kaffee	Julius Meinl	6,00
Häferl Heiße Schokolade		
mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers	0,25 l	6,00
mit Rum, Baileys oder Amaretto	0,25 l	7,70
Heißer Hugo		
Alkoholfrei		5,50
Jagertee, Glühwein		6,50
Gin Punsch	4 cl	8,50



Bombardino

mit Kaffeelikör

mit Rum

6,50

8,50

8,50

BIERE | BEER

VOM FASS | DRAUGHT BEER

Hausbier AsitzBräu	0,3 l	5,10
	0,5 l	6,40
Franziskaner Hefe Weißbier	0,3 l	5,30
	0,5 l	6,60
Gösser Naturradler	0,3 l	5,10
	0,5 l	6,40

IN DER FLASCHE | BOTTLED BEER

Hausbier AsitzBräu	0,33 l	5,30
Kaiser Märzen	0,5 l	6,40
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5 l	6,40
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	6,40
Hefe Dunkel	0,5 l	6,60

MISCHUNGEN | MIXES

Alkoholfreier Radler	0,33 l	5,10
Saurer Radler	0,3 l	4,80
	0,5 l	6,10
Cola Bier	0,5 l	6,40
Hefe Almdudler oder Cola	0,5 l	6,60

APERITIF

G'spritzter rot oder weiß, sauer oder süß		
Blaifränkisch (Unger) oder Welschriesling (Schneeberger)		
	0,25 l	5,20
Rosé Spritz		5,40
Hugo	Sekt, Soda, Holundersirup, Bergminze	9,20
Aperol Sekt Spritz		9,20
Lillet Purple Berry		9,20
Mirtillo Spritz		9,20



SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

Haussekt Hochriegl 0,1 l 6
"Perlen des Lebens" 0,75 l 42

Prosecco Millesimato 0,2 l 12
„Superiore“ Canella DOCG 0,75 l 42

Moët & Chandon Brut Impérial 0,2 l 30
0,75 l 99
1,5 l 230
3,0 l 560

Moët & Chandon Ice Impérial 0,75 l 130
1,5 l 290

Moët & Chandon Rosé Impérial 0,2 l 38
0,75 l 120
1,5 l 270

Moët & Chandon Ice Rosé Impérial 0,75 l 140
1,5 l 310

Dom Pérignon 2008 0,75 l 435

Dom Pérignon 2010/12 0,75 l 345

Ruinart Rosé 0,75 l 160

WEISSWEIN | WHITE WINE

LEICHTER GENUSS

Hauswein Weiss
Grüner Veltliner Ried Sandbühel DAC 1/8 l 7
Müller, Krustetten, Kremstal 0,75 l 39

Sauvignon Blanc „Klassik“ DAC 1/8 l 7
Skoff, Gamlitz, Süsteiermark 0,75 l 39

Riesling Federspiel „Stein am Rain“ 1/8 l 8
Schmelz, Joching, Wachau 0,75 l 45

Gelber Muskateller
Hagn, Mailberg, Weinviertel 0,75 l 38

Gemischter Satz Nussberg (R, GV, RG, ZF)
Mayr am Pfarrplatz, Wien 0,75 l 43

Chardonnay „Klassik“ BIO 1/8 l 7
Hagn, Mailberg, Weinviertel 0,75 l 39

Weißburgunder „Jägerberg“
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi,
Leutschach, Süsteiermark 0,75 l 45

Riesling Rockabilly
Pollak, Unterretzbach, Weinviertel 0,75 l 36

Lugana di Sirmione DOC
Az. Agr. Avanzi, Lombardei, Italien 0,75 l 46

KRÄFTIGERE SPEISENBEGLEITER

Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“
Jamek, Joching, Wachau 0,75 l 58

Sauvignon Blanc „Poharnig“
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi,
Leutschach, Süsteiermark 0,75 l 49

RARITÄTEN

Krallerhof Privat Selektion Weiss 0,75 l 68
Grüner Veltliner Axpoint SMARAGD 1,5 l 130
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau 3,0 l 270

Chardonnay Unique
Hagn, Mailberg, Weinviertel 0,75 l 71

ROSÉWEIN | ROSÉ WINE

„Zweigelt Blumentanz Rosé“ BIO 1/8 l 7
Hagn, Mailberg, Weinviertel 0,75 l 39

Whispering Angel BIO
Château d’Esclans, Cotes de Provence, Frankreich 0,75 l 57

Nur bei uns erhältlich!
Krallerhof Privat Selektion Rosé 0,75 l 47
Blaufränkisch Rosé, Heribert Bayer, 1,5 l 100
Mittelburgenland 3,0 l 210

ROTWEIN | RED WINE

LEICHTER GENUSS

Hauswein Rot Blaufränkisch Kalk & Stein 1/8 l 7
Unger, Halbtorn, Burgenland 0,75 l 39

Zweigelt Neusiedlersee DAC 1/8 l 6
Münzenrieder, Apetlon, Burgenland 0,75 l 34

Blaufränkisch „Johanneshöhe“ 0,75 l 36
Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee 1,5 l 84

St. Laurent „Altenberg“
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum 0,75 l 45

Pinot Noir „Select“ BIO
Wieninger, Stammersdorf, Wien 0,75 l 45

Cuvée Kreos
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgendland 0,75 l 45

KRÄFTIGERE SPEISENBEGLEITER

Blauer Zweigelt „Dornenvogel“
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum 0,75 l 38

Merlot „Dornfeld“ BIO
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion 0,75 l 46

Cuvée „Opus Eximium“ (BF, STL, ZW) BIO 0,375 l 35
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland 0,75 l 57
1,5 l 110

RARITÄTEN

Nur bei uns erhältlich!
Krallerhof Privat Selektion 0,75 l 72
Rot (CS, BF, ZW) 1,5 l 150
Cuvée, Heribert Bayer, Mittelburgenland 3,0 l 310

Cuvée „Pannobile“ (ZW, BF) BIO
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee 0,75 l 55

Cuvée „Gabarinza“ (BF, ME, ZW) BIO
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee 0,75 l 105

„Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF)
Antinori, Bolgheri, Toskana 0,75 l 225



HOCH PROZENTIGES

EDELBRÄNDE | SCHNAPPS

Willi oder Marille mit Frucht	Destillerie Freihof	_____ 2 cl	4,60
Obstler	Stocki's Mountaindestillerie	_____ 2 cl	4,80
Nusserl	Bauer	_____ 2 cl	5,20
Krallerhof Himbeergeist		_____ 2 cl	5,20
Rote Birne	Stocki's Mountaindestillerie	_____ 2 cl	5,40
Kremser Marille	Stocki's Mountaindestillerie	_____ 2 cl	5,40
Marille Orange	Stocki's Mountaindestillerie	_____ 2 cl	5,40
Mandarine	Stocki's Mountaindestillerie	_____ 2 cl	5,40
Zirbenschnaps	Stocki's Mountaindestillerie	_____ 2 cl	5,40
Bananenbrand	Stocki's Mountaindestillerie	_____ 2 cl	6,00
Im Whiskeyfass gelagert			

LIKÖRE & BITTERS

Underberg	_____ 2 cl	3,50
Kräuterlikör	_____ 2 cl	4,20
Baileys	_____ 2 cl	4,50
Amaretto Disaronno	_____ 2 cl	4,50
Ramazotti	_____ 2 cl	4,50
Averna	_____ 2 cl	4,70
Berliner Luft	_____ 2 cl	4,70
Jägermeister	_____ 2 cl	4,80
Moosbeerlikör	Stocki's Mountaindestillerie	_____ 2 cl 5,00

KURZE | SHOTS

Überraschungsshot	Lady or Men	_____ 2 cl	4,00
Haxenspreitzer			5,50
Flying Hirsch	Jägermeisterflasche (2cl) mit Red Bull Energy Drink		6,00
Flügerl	Red Bull Energy Drink mit rotem Vodka	_____ 2 cl	6,00

SPIRITUOSEN | SPIRITS

Grappa Piave	_____ 2 cl	4,00
Caribbean Rum	Stocki's Mountaindestillerie	_____ 2 cl 5,40
Olmecca Tequila	silber oder gold	_____ 2 cl 5,50
Talisker	10 Jahre	_____ 2 cl 7,00
Rum Supreme	Stocki's Mountaindestillerie	_____ 2 cl 8,50
Grappa	Tre Soli Tre Berta	_____ 2 cl 9,50
Remy Martin V.S.O.P.		_____ 4 cl 10,00

LONGDRINKS

Bacardi Cola	_____ 4 cl	10,50
Haus Gin Tonic	_____ 4 cl	12,00
Vodka Wellness	_____ 4 cl	12,00
Skiwasser Spezial		
Roter Vodka, Soda	_____ 6 cl	12,00
Jacky Cola		
Jack Daniels, Coca Cola	_____ 4 cl	12,00
Cuba Libre		
Havana Rum, Coca Cola, Zitronensaft	_____ 4 cl	14,00
Vodka Red Bull		
Edelweiß Wodka, Red Bull Energy Drink	_____ 4 cl	14,00
Vodka Lemon		
Edelweiß Wodka, ORGANICS Bitter Lemon	_____ 4 cl	14,00
Moscow Mule		
Edelweiß Wodka, ORGANICS Ginger Beer, Zitronensaft	_____ 4 cl	14,00
London Mule		
Haus Gin, ORGANICS Ginger Beer, Zitronensaft	_____ 4 cl	14,00
Zirben Mule		
Zirbenschnaps, ORGANICS Ginger Beer, Zitronensaft	_____ 4 cl	14,00

SPEZIALITÄTEN | SPECIALS

AsitzBräu Haus Gin	_____ 0,5 l	50,00
Himbeergeist	_____ 0,5 l	55,00

ZUR TISCHRESERVIERUNG:



www.asitzbraeu.com
+43 6583 8246 4555

 @asitzbraeu
 @AsitzBräu