Bräu Stübl
KALTENHAUSEN

BRÄUSTÜBL KALTENHAUSEN

SEIT 1475

SPEISEN & GETRÄNKE

www.braeustuebl.at

AUS DEM FELSENKELLER

FRISCH GEZAPFT VOM FASS



Den ältesten bisher bekannt gewordenen Braubetrieb gab es vor ca. 12.000 bis 14.000 Jahren in der Rakefet-Höhle, die im heutigen Westjordanland liegt. Hätten die Menschen das Bierbrauen nicht erfunden, wären sie vielleicht nie sesshaft geworden. Doch so kommt es, dass man noch heute gerne beim Bier zusammensitzt, denn so manch lieb gewordene Dinge ändern sich nie.

VOM FASS

UNSERE FASSBIERE



KAISER MOASTERBRÄU

Strohgelb, naturtrüb und mit floraler Hopfenblume, kräftige, angenehme, bittere Note.

STAMMWÜRZE 12,1° · 4,9 VOL.-%

0,3 l	5,00
0,5 l	6,00



KAISER HOFQUELL

Unfiltriertes, naturtrübes Bier, goldene Farbe, frisch-malzig, dezente Hopfennote.

STAMMWÜRZE 11,7° · 4,6 VOL.-%

0,3 l	4,60
0,5 l	5,70



KAISER RUPERTI

Jubiläumsedition — 550 Jahre Hofbräu Kaltenhausen! In der Nase Karamell- sowie Honig-Noten, vollmundig, dezente Hopfenbittere.

STAMMWÜRZE 12,4° · 5,2 VOL.-%

0,3 l	4,80
0,5 l	5,90



KAISER MÄRZEN

Ein helles, fein glänzendes, harmonisches und schlankes, leicht zugängliches Bier.

STAMMWÜRZE 11,6° · 5,0 VOL.-%

0,3 l 4,10

0,5 l 5,10



EDELWEISS HOFBRÄU

Ist naturtrüb und bernsteinfarben, geprägt von vollreifen Bananenaromen sowie fein eingebundener Kohlensäure, besticht durch seine Vollmundigkeit im Nachtrunk.

STAMMWÜRZE 11,8° · 4,5 VOL.-%

0,3 l 4,70

0,5 l 5,70



„BERNSTEIN“ — DAS BIER MIT TRADITION

Leichtes, aber dichtes Bier, leicht würzige Note, spritzig, erfrischend.

STAMMWÜRZE 12,1° · 4,1 VOL.-%

0,3 l 4,80

0,5 l 5,80



GÖSSER NATURRADLER

Vollmundiges Gösser und natürlicher Zitronensaft — ein erfrischend leichter Biergenuss und einzigartiger Durstlöscher.

STAMMWÜRZE 8,5° · 2,0 VOL.-%

0,3 l 4,60

0,5 l 5,60

0,0 % — VOLLER GESCHMACK

ALKOHOLFREI



EDELWEISS ALKOHOLFREI

JETZT VOM FASS

Naturtrüb mit warmem, bernsteinfarbenem Ton. Zarte Röstaromen, komplexe Karamellnoten, lebendige Fruchtigkeit aus reifen Bananen und ein Hauch Dörrpflaume. Gold beim „European Beer Star Award 2020".

STAMMWÜRZE 7,6°

0,3 l 4,70

0,5 l 5,70



GÖSSER NATURGOLD

Sattes Gold und natürliche Trübung, besonders vollmundig, mit feiner Hopfennote.

STAMMWÜRZE 7,0°

0,5 l 5,70



Hops Zitrone, 0,33 l **5,00**

Hops Maracuja, 0,33 l **5,00**

Die erfrischende Hopfenlimonade mit einem Schuss alkoholfreiem Bier — 0,0 % Alk.

BIERIG GEMISCHT

SPECIALS

Pils-Aperol, 0,25 l **7,00**

Kaiser Moasterbräu trifft auf erfrischenden Aperol. Der beliebte Aperol-Aperitif auf bierige Art.

Aperol Spritz, 0,25 l **7,60**

mit Prosecco

Hugo, 0,25 l **7,60**

mit Prosecco

SAISONAL ERHÄLTLICH — FRAGEN SIE UNSER PERSONAL

SAISONALE KAISER BIER-SPEZIALITÄTEN



KAISER BERGQUELL

Untergärige, goldgelbe Bier-Spezialität mit fein abgestimmten, erfrischend-sommerlichen Kräuter-Aromen.

STAMMWÜRZE 12,1° · 4,9 VOL.-%

0,33 l **4,90**



KAISER HERBSTQUELL

Maroni-Edition: kastanienrotbraun, cremig-samtig und vollmundig. Geschmack reifer Edelkastanien, dezente Röstnote, nussig, zartherb.

STAMMWÜRZE 16,9° · 6,9 VOL.-%

0,33 l **4,90**



KAISER WINTERQUELL

Goldgelb wie reife Braugerste, ungefiltert. Süße Getreide-Noten, ein Hauch von frischem Brot, feine Malz- und Honig-Noten mit leichtfüßiger Hopfenbittere.

STAMMWÜRZE 16,3° · 7,2 VOL.-%

0,33 l **4,90**



KAISER SALZQUELL

Helle, naturtrübe Bier-Spezialität mit feiner, weißer Schaumkrone. Sanfte Hefearomen, dezente Zitrusnoten und ein raffinierter Hauch von Salz.

STAMMWÜRZE 11,6° · 4,6 VOL.-%

0,33 l **4,90**

AUS DER FLASCHE

FLASCHENWEISER BIERGENUSS



EDELWEISS DUNKEL

Naturtrüb, leuchtet im Glas kastanienbraun. Vanille-, Zimt- und Röstaromen, am Gaumen dicht und im Nachtrunk besonders würzig.

STAMMWÜRZE 12,3° · 5,3 VOL.-%

0,5 l **5,90**



KAISER DOPPELMALZ

Malziges Bier mit schlanker Struktur, rotbrauner Farbe, süßlich, spritzig am Gaumen und im Nachtrunk hopfig.

STAMMWÜRZE 12,8° · 4,7 VOL.-%

0,5 l **5,80**

BIER TO GO

Fragen Sie unsere fachkundigen BräustüblmitarbeiterInnen um Bier für zuhause!



6 × 0,33 l Kaiser Hofquell **16,80**

6 × 0,33 l Kaiser Ruperti **18,10**

6 × 0,33 l Kaiser Moasterbräu **18,60**

6 × 0,33 l Saisonal Bier **18,80**

6 × 0,33 l Bier Mix **18,10**

ERLEBEN & VERKOSTEN

BIERIGE ERLEBNISSE

BRAUEREIFÜHRUNG MIT BIERVERKOSTUNG

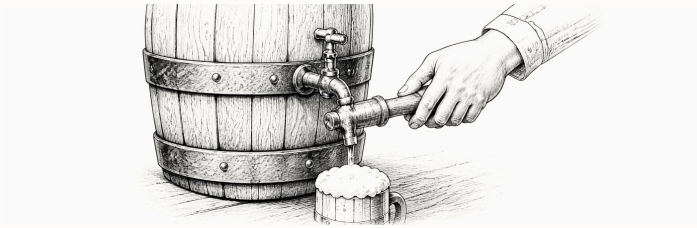
Die Spezialitäten-Biere aus dem Hofbräu Kaltenhausen begeistern durch ihre Kreativität und Leidenschaft fürs Bier. Und das schmeckt man. Nach einer Führung durch die Brauerei gehen Sie gemeinsam mit einem Biersommelier auf Entdeckungsreise und verkosten sieben bierige Kreationen unserer Spezialitäten-Manufaktur. Auch hier gehört der gemütliche Ausklang bei Bier & Breze im Bräustübl Kaltenhausen selbstverständlich dazu.

Dauer: ca. 1,5 Stunden (max. 20 Pers.)

FASSBIERANSTICH

Beweisen Sie Ihr Talent beim Fassbieranstich — zum Beispiel als Auftakt einer gelungenen Feier. Inkl. Gläser und Schürze! (Bei Vorreservierung.)

Holzfass 20 l ..... **210 €**



Aktuelle Infos & Preise unter: www.braeustuebl.at

KALT & DEFTIG
Cold & hearty

JAUSEN & SCHMANKERL

Snacks & Austrian specialities

Frankfurter oder Debreziner

mit Senf, Kren und Semmel **7,80**
Frankfurter or Debreziner sausage with mustard, horseradish and bread roll

im Gulaschsaft mit Semmel **8,80**
in goulash gravy with bread roll

Weißwurst **9,50**
mit Brezn und Original Händlmaier-Senf
White sausage with pretzel and Original Händlmaier mustard

Kleines Gulasch **13,10**
mit Semmelknödel oder Spätzle
Small goulash with bread dumpling or spaetzle

Wurstsalat **13,20**
mit Brot
Sausage salad with bread

Kaminwurzen und Landjäger **9,80**
mit Zwiebel, Senf, Kren und Brot
Smoked sausages with onion, mustard, horseradish and bread

Kaltenhauser Brettljause **17,80**
mit Schwarzbrot
Kaltenhausen cold-cut platter with rye bread

Bratlbrot, 2 Stk **9,20**
Roast pork bread, 2 pieces

Käsebrot, 2 Stk **9,20**
Cheese bread, 2 pieces

Liptauer mit Brezn **6,50**
Liptauer cheese spread with pretzel

DAZU

Sides

1 Scheibe Schwarzbrot **1,20**
1 slice of rye bread

Brezn **2,50**
Pretzel

Ketchup / Mayonnaise / Preiselbeeren ..... **je 1,30**
Ketchup / mayonnaise / lingonberries, each

HEISS AUFGETISCHT
Served hot

SUPPENKÜCHE

Soup kitchen

mit Kräuter-Frittaten **6,80**
with herb pancake strips

mit Kaspressknödel **7,20**
with cheese dumpling

mit Leberknödel **7,20**
with liver dumpling

EMPFEHLUNG DES HAUSES
House recommendation

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Our chef recommends

Chef-Burger **20,10**
Brioche Bun mit Weiderind-Patty, Bauchspeck, Cheddar, BBQ-Cocktailsauce und Bierzwiebeln
Chef burger with beef patty, bacon, cheddar, BBQ cocktail sauce and beer onions

BBQ Spareribs **21,90**
mit Smoky-BBQ-Sauce, Cole Slaw, Pommes Frites und Sour Cream Dip
BBQ spare ribs with smoky BBQ sauce, coleslaw, fries and sour cream dip

AB 5 PERSONEN — NUR MIT VORRESERVIERUNG
For 5 persons or more, reservation required

FÜR A ZÜNFTIGE RUNDE

For a hearty get-together

Bratl in da Rein ..... **Preis auf Anfrage**
Schweinsbraten, Knödel, Kartoffel, Grammelknödel, Blut- und Leberwurst, Sauerkraut
Roast pork platter with dumplings, potato, blood and liver sausage, sauerkraut

Gebackenes Allerlei ..... **Preis auf Anfrage**
Schnitzel, Backhendl, Käse, Zwiebelringe, Kartoffeln, Pommes und Salat
Breaded selection with schnitzel, fried chicken, cheese, onion rings, potatoes, fries and salad

AUS DER KÜCHE
From the kitchen

BRÄUSTÜBL-SPEZIALITÄTEN

Braeustuebl specialities

Gemischter Salat **7,10**
Mixed salad

Tennengauer Bauerngartl Salat
Tennengau farmhouse salad

mit Putenbruststreifen **17,70**
with turkey breast strips

mit Geflügelbrust in Chili-Kürbiskernöl **17,70**
with chicken breast in chilli-pumpkin seed oil

mit Oliven und Fetakäse **15,80**
with olives and feta cheese

Tennengauer Almspätzle mit Röstzwiebeln **16,10**
mit kleinem gemischten Salat
Alpine spaetzle with fried onions and a small mixed salad

Vegetarischer Strudel der Saison **17,20**
mit Erdäpfel, Salatbouquet und Sour Cream Dip
Seasonal vegetarian strudel with potatoes, salad bouquet and sour cream dip

Spinat-Ricotta-Knödel auf Pilzrahmsauce (3 Stk) **17,20**
Spinach-ricotta dumplings with creamy mushroom sauce

„Bräustübl-Gulasch“ vom heimischen Rind **18,90**
mit Semmelknödel und Kartoffeln
Braeustuebl beef goulash with bread dumpling and potatoes

Bräustübl Gröstl **17,90**
mit Spiegelei und Krautsalat
Braeustuebl groestl with fried egg and cabbage salad

AUS DER KÜCHE
From the kitchen

UNSERE KLASSIKER

Our classics

Mariniertes Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat **19,50**
Marinated fried chicken with potato and cucumber salad

Grillteller mit Gemüse und Pommes **23,10**
Mixed grill with vegetables and fries

Saftiger Schweinsbraten **18,80**
mit Biersaft, dazu lauwarmer Krautsalat, Semmelknödel
Juicy roast pork with beer gravy, warm cabbage salad and bread dumpling

Jägerschnitzel vom Schwein **19,20**
mit Kräuterspätzle und Pilzsauce
Pork hunter's schnitzel with herb spaetzle and mushroom sauce

Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes
served with parsley potatoes or fries
vom Schwein *pork* **17,10**
von der Pute *turkey* **17,80**

Beilagensalat **2,00**
Side salad

Salzburger-Schnitzel vom Schwein **19,10**
gefüllt mit Bauernspeck, Champignons und Bergkäse, dazu Kartoffel-Gurken-Salat
Salzburg schnitzel — filled with bacon, mushrooms and mountain cheese, served with potato-cucumber salad

BRÄUSTÜBL-GUTSCHEINE

The perfect gift for food lovers



FÜR DEN NACHWUCHS
For our young guests

FÜR KLEINE BRAUMOASTA

For little brewmasters

Grillwürstl mit Pommes **10,80**
Grilled sausages with fries and ketchup

Kleines Schnitzel **10,80**
vom Schwein oder Pute, mit Pommes Frites und Ketchup
Small pork or turkey schnitzel with fries and ketchup

Schinken-Käse Toast mit Pommes **12,10**
Ham and cheese toast with fries

BEILAGEN

Side dishes

Pommes Frites **5,90**
French fries

Petersilienkartoffeln **3,20**
Parsley potatoes

Semmelknödel **2,90**
Bread dumpling

Kartoffel-Gurkensalat **5,10**
Potato-cucumber salad

Spätzle **4,80**
Spaetzle

Bratlsaft **1,90**
Roast gravy

ZUM ABSCHLUSS
To finish

SÜSSES

Desserts

Apfelstrudel **7,20**
mit Schlagobers
Apple strudel with whipped cream

Topfenstrudel **7,20**
mit Schlagobers
Curd cheese strudel with whipped cream

Marilleneisknödel **7,90**
mit Fruchtspiegel
Apricot ice-cream dumpling with fruit sauce

Palatschinken, 2 Stk **7,20**
mit Marillenmarmelade
Pancakes (2 pieces) with apricot jam

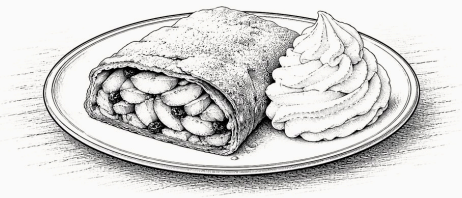
Eispalatschinken **8,10**
Ice-cream pancake

Gemischtes Eis **6,20**
Vanille, Erdbeere, Schokolade
Mixed ice cream: vanilla, strawberry and chocolate

1 Kugel Eis **2,10**
1 scoop of ice cream

Portion Schlagobers **1,90**
Portion of whipped cream

Portion Vanillesauce **2,20**
Portion of vanilla sauce



OHNE UMDREHUNGEN

SÄFTE, LIMOS UND WASSER

Trixi

Cola, Orangenlimonade, Cola-Orangen Mix, Kräuterlimonade

0,3 l **4,60**

0,5 l **5,90**

Coca Cola Light, Coca Cola Zero „Zero Koffein“, Sprite

0,33 l **4,80**

Fuzetea

0,2 l **4,40**

Apfel-, Johannisbeersaft

0,3 l / 0,5 l ..... **4,60 / 5,10**

gespritzt mit Soda, 0,3 l / 0,5 l ..... **4,40 / 4,90**

gespritzt mit Wasser, 0,3 l / 0,5 l ..... **4,20 / 4,80**

Marille, Mango, Erdbeersaft

0,2 l **4,10**

gespritzt mit Soda, 0,3 l / 0,5 l ..... **4,60 / 5,10**

gespritzt mit Wasser, 0,3 l / 0,5 l ..... **4,40 / 4,80**

Hollersoda

gespritzt mit Soda, 0,3 l / 0,5 l ..... **4,60 / 5,00**

gespritzt mit Wasser, 0,3 l / 0,5 l ..... **3,50 / 4,10**

Soda Zitrone

0,3 l / 0,5 l ..... **3,70 / 4,70**

Leitungswasser

0,3 l / 0,5 l ..... **0,70 / 1,20**

Gasteiner Mineralwasser still

0,3 l / 0,75 l ..... **3,70 / 7,00**

Gasteiner Mineralwasser prickelnd

0,3 l / 0,75 l ..... **3,70 / 7,00**

KAFFEE & TEE

HEISSGETRÄNKE

Espresso	3,60
Espresso Doppio	5,40
Verlängerter	4,60
Cappuccino	4,80
Affogato	5,10
Tee	3,80

Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kräutertee

Schuss Rum, 2 cl	3,00



EDLES IM GLAS

FEINE SCHNÄPSE UND BRÄNDE

Obstler / Williams / Marille / Zwetschke / Zirbe, 2 cl	je 4,00
Jägermeister, 2 cl	4,40

VOM WINZER

WEINE

Grüner Veltliner
Vinion Moser — Burgenland
1/8 l **3,30**
1/4 l **6,40**

Welschriesling
Vinion Schneeberger — Südsteiermark
1/8 l **3,30**
1/4 l **6,40**

Zweigelt
Vinion Moser — Burgenland
1/8 l **3,40**
1/4 l **6,60**

Blaufränkischer
Vinion Moser — Burgenland
1/8 l **3,40**
1/4 l **6,60**

Gspritzter weiß / rot
0,25 l / 0,5 l ..... **4,00 / 7,80**

Sommerspritzer
0,25 l / 0,5 l ..... **3,40 / 5,00**

Siaßer Spritzer
0,25 l **5,00**

Kaiserspritzer
mit Holunder und Zitrone
0,25 l **5,60**



FEIERN MIT STIL

Vom Barmstoastüberl bis zum Rupertigwölb (bis zu 150 Personen): Für Stammtischrunden, Vereins-, Firmen-, Geburtstags- und Weihnachtsfeiern sowie Hochzeiten erstellen wir gerne ein individuelles Angebot — wir bitten um Vorreservierung.

BRÄUSTÜBL KALTENHAUSEN

KALTENHAUSER BIER- UND WIRTSKULTUR SEIT 1475

+43 6245 80233

www.braeustuebl.at

info@hofbrau-kaltenhausen.at

Über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet Ihr auf Nachfrage alle Informationen bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Alle Biere und Biermischungen enthalten glutenhaltiges Getreide. Wein, Sekt und Cider enthalten Sulfite. Alle Preise in Euro.

Bewerten Sie uns auf Google!

★★★★★

MEISTERLICHER BIERGENUSS

KAISER MOASTERBRÄU



Vor gar nicht langer Zeit gab‘s einen Bierbraumeister gar nicht weit. In Kaltenhausen unweit von hier braute er dies meisterliche Bier. Des Meisters Bier sollte es werden und glaube mir, so ist‘s dann auch geworden, also trink einen Krügerl oder zwei, drei, vier. Das Moasterbräu — Genuss in pur, ist Kaltenhauser Bierkultur.

Bei uns frisch vom Fass, in Flaschen zum Mitnehmen und mittlerweile auch bei anderen Wirten zu finden.

SEIT 1475

DIE GESCHICHTE VOM KALTEN BRÄUHAUS

Das Hofbräu Kaltenhausen ist die älteste Brauerei im Bundesland Salzburg sowie die älteste Weißbierbrauerei Österreichs. An diesem Standort wird seit dem Jahre 1475 Bier gebraut.

Das „Kalte Bräuhaus“ wurde am Fuße der „Barmsteine“ aufgrund des klaren Felsquellwassers und der kühlen Winde, die aus deren Windröhren herausströmen, vom Salzburger Bürgermeister und Kaufmann Hans Elsenheimer errichtet. Im Jahre 1498 ging der Besitz an die Salzburger Erzbischöfe über und wird seither als Hofbräu Kaltenhausen mit bewegter Geschichte geführt. 1815 erwarb Kurfürstin Maria Leopoldine von Österreich-Este die Brauerei, die bis 1898 in gräflichem Besitz blieb. Nach einigen turbulenten Jahren wurde das Hofbräu Kaltenhausen 1921 ein Gründungsbetrieb der Braubank AG, aus welcher in weiterer Folge die Brau AG und danach die heutige Brau Union Österreich hervorgingen, welche heute noch Besitzerin ist. Der Braugasthof bzw. das Bräustübl wurde 1902 eröffnet und ist seither ein Anziehungspunkt und Treffpunkt für Bierliebhaber.

DAS WINDRÖHREN-PHÄNOMEN

Seit jeher sind die Keller von Kaltenhausen ihrer Kälte wegen berühmt. In einer Chronik aus dem 17. Jahrhundert heißt es von einem dieser Keller, dass „der Keller so kalt ist, daß ein frischer Trunk sofort in die Zähne fährt“. Die Ursache dafür ist eine natürliche Luftkühlung durch kalte Fallwinde, die oben am Fels der Barmsteine durch Spalten und Risse im Gestein in den Fels strömen und unten am Fuß auf Kellerhöhe wieder aus dem Berg austreten. Durch diese ständige Strömung liegt die Temperatur in diesen Kellern ganzjährig unter 10 °C.

Noch heute werden alle im Bräustübl gezapften Biere in einem der letzten natürlichen Felsenkeller gelagert und kommen naturgekühlt in unsere Gläser.

BRÄUSTÜBL KALTENHAUSEN

DAMALS

Ein Blick in unsere Geschichte

1475

DIE ANFÄNGE

Erste urkundliche Erwähnung der Brauerei Kaltenhausen. Seit über 550 Jahren wird hier mit bestem Wasser, Malz und Hopfen echtes Bier gebraut.





1902

ERÖFFNUNG BRÄUSTÜBL

Im Jahr 1902 wurde das Bräustübl Kaltenhausen eröffnet und entwickelte sich rasch zu einem beliebten Treffpunkt für Einheimische und Gäste.

1929

UNTERWEGS FÜR BESTES BIER

Unser Bier wurde schon damals mit dem eigenen Bierwagen ausgeliefert — in die Städte und Dörfer der Region und weit darüber hinaus.

