

WINTER JAUSENKARTE

Speckbrot 5,00
mit Kren A

Fleischbrot 5,00
mit Kren A

Schmalzbrot 4,00
mit Zwiebel A

Topfenkäsbrot 4,00
A,G,M

Frankfurter 4,00
mit Senf, Kren und Hausbrot A

Debreziner 4,00
mit Senf, Kren und Hausbrot A

Bernerwürstel 9,00
mit Salat und Pommes A

Heißes Brot mit Spiegelei 6,50
Schwarzbrot mit Speck, Käse
und Zwiebeln überbacken A,C,G

Liebe Gäste!

In den Wintermonaten bieten wir eine
verkleinerte Jausenkarte an.

Unser Hausbrot beziehen wir vom
Kaiserbäcker in Gramastetten.



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

INKLUSIVPREISE, PREISE IN EURO



KLEINE GERICHTE / JAUSE / BROTE

Speckbrot 5,00
mit Kren A

Fleischbrot 5,00
mit Kren A

Schmalzbrot 4,00
mit Zwiebel A

Topfenkäsbrot 4,00
A,G,M

Erdäpfelkäsbrot 4,00
A,G

GIS-Brot 7,00
Von allem was drauf.
A,G,M

Bretteljause 10,00
und 1 Stück Hausbrot A,G,M

Frankfurter 4,00
mit Senf, Kren und Hausbrot A

Debreziner 4,00
mit Senf, Kren und Hausbrot A

Bernerwürstel 9,00
mit Salat und Pommes A

Wurst in Essig und Öl 6,00
und 1 Stück Hausbrot A

Heißes Brot mit Spiegelei 6,50
Schwarzbrot mit Speck, Käse
und Zwiebeln überbacken A,C,G

Unser Hausbrot beziehen wir
vom Kaiserbäcker in Gramastetten.



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

INKLUSIVPREISE, PREISE IN EURO

FÜR UNSERE KINDER

1 Stück Bernerwürstel 5,00
mit Pommes und Ketchup A

Semmelknödel 3,00
1 Stück mit Bratensaft A,C

Backhendl 5,00
mit Pommes und Ketchup,
ohne Knochen A,C,M

Portion Pommes 4,00
mit Ketchup

Kl. Portion Pommes 2,50
im Stanitzel mit Ketchup

FRISCHE SALATE

Großer bunter GIS-Salat 11,00
Potpourri aus unseren Salaten A,C,G,M

Gebratene Kaspressknödel 11,00
auf buntem Salat A,C,G,M

Erdäpfeltascherl gefüllt mit Frischkäse 9,00
auf buntem Salat A,C,G,M

Bio-Backhendlbrust paniert 10,00
auf buntem Salat, ohne Knochen A,C,G,M

Portion Kernöl 0,50

1 Stück Hausbrot 1,00

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

Ausgezogener Topfenstrudel 4,80
A,C,G

Apfelstrudel 4,50
A,C,G,E

Schoko-Nuss Schnitte 3,80
mit Walnüssen und Haselnüssen A,C,E

Bauernkrapfen 3,20
mit Marillenmarmelade A,C,G

Mohn-Nuss Schnitte 3,80
mit Walnüssen und Haselnüssen (ohne Mehl)

Portion Schlagobers 1,00 G
Portion Vanillesoße 1,50 G

Orig. Gramastettner Minis 3,00 / 9,50
8 Stk. oder 32 Stk. zum Mitnehmen
in der Geschenkbox

1 Stück Krapferl 1,50
Großes Gramastettner Krapferl

**Unsere Mehlspeisen sind hausgemacht
und immer frisch!** Somit variiert unser Angebot.
Fragen Sie einfach nach. Auch zum Mitnehmen!

GUTES UND GESUNDES ESSEN

LIEBE GÄSTE!

Unsere Gerichte werden täglich frisch zubereitet.
Das kann bei Überlastung zu Engpässen führen.

IHR GASTHAUS ZUR GIS

Allergeninformationen gemäß Codex-Empfehlungen

A glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte
B Krebstiere	L Sellerie
C Ei	M Senf
D Fisch	N Sesam
E Erdnuss	O Sulfite
F Soja	P Lupinen
G Milch oder Laktose	R Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Auswahl der Zutaten und Zubereitung unserer Speisen können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden, enthalten sein.

SPEISEN AUF VORBESTELLUNG AB 8 PERSONEN, 2 TAGE VORHER

GIS-Schweinsbraten 14,00

Schweinsbraten mit Bierüberguss und knusprigem Schwartl aus dem Holzofen mit Stöcklkraut, Erdäpfeln, Semmelknödeln und Natursaftl A,C
pro Person

Stelzenessen 14,00

Gesurte Schweinsstelzen mit Stöcklkraut und Erdäpfeln im Natursaftl A,C
pro Person

Schweinsripperl 10,00

Im Holzofen gebraten mit Senf, Kren und Hausbrot A
pro Person

Gansl aus dem Holzofen 20,00

Aus der Genussregion mit zweierlei Knödel und Blaukraut A,C
pro Person, im November

Warmes Hausmannskostbuffet 20,00

Schweinsbraten mit Stöcklkraut, Semmelknödel und Erdäpfeln, Hascheeknödel, gebackene Knödel (Speck- und Grammelknödel), Blunzengröstl, Backhendl mit grünem Salat oder Erdäpfelsalat A,C,G
pro Person



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



KAFFEE UND TEE

Verlängerter 3,00

Großer Brauner 4,00

Kleiner Brauner 3,00

Cappuccino 4,00
mit Milchschaum G

Café Latte 4,00
mit Milchschaum G

Häferlkaffee 4,00
mit Milchschaum G

Portion Schlagobers 0,90 G

Chococcino 4,50
Espresso und Kakao G

Kakao mit Milch 4,00 G

Tee-diverse 3,00
Fragen sie nach unserer
aktuellen Teeauswahl

Tee-Zitrone 3,30

Tee-Rum 4,50

Heiße Zitrone 3,00

GIS-Tee 4,50
Großes Häferl mit Früchtetee
und Orangensaft

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag bis Sonntag ab 10.00 Uhr geöffnet.
Ganztägig warme Küche.

Feiertage 10.00 bis 17.00 Uhr geöffnet.
Wetterabhängige Abweichungen möglich.

WEIN & MOST VOM BAUERN

0,3 / 0,5

Apfel-Birnen Most 2,50 / 3,00
pur oder gespritzt

Mostradler 3,00 / 3,50
mit Almdudler

Prosecco Piccolo 7,80
zur Erfrischung

Aperol Spritz 5,50
mit Prosecco

¼ Gespritzer 3,30
weiß/rot

Schnapserl zur Verdauung 2cl 3,00
Birne, Zwetschke, Enzian, Obstler,
Marille, Nuss, Zirbe und Haselnuss

In all unseren Weinen befindet sich ausschließlich das Allergen Sulfid (O).

EIN KÜHLES BIER

0,3 / 0,5

Stiegl Goldbräu 3,60 / 4,00

GIS Hausbier „Gipfelsieger“ 3,80 / 4,20

Stiegl Weisse 4,00 / 4,50

Freistädter Ratsherrntrunk 3,60 / 4,00

Stiegl hell 3,60 / 4,00

Stiegl Zitronenradler 3,60 / 4,00

Stiegl Sport Weisse AF 0,5 FI 4,50

Gösser Naturtrüb AF 0,5 FI 4,00

Saisonale Biere vom Fass –
fragen Sie danach.

**GIPFEL-
SIEGER**

BIO-Hausbier gebraut im Biergut



ALKOHOLFREIES

0,3 / 0,5

**Coca Cola, Coca Cola Zero,
Almdudler, Fanta** 0,3 FI 3,50

Römerquelle 0,3 FI 2,50
prickelnd/still

Soda Zitrone 2,00 / 2,70

Soda Himbeer 2,00 / 2,70

Himbeerwasser 1,50 / 2,00

Zitronenwasser 1,50 / 2,00

SÄFTE AUS DER REGION

Urntaler Fruchtsäfte

Apfel, Apfel-Karotte, Apfel-Rhabarber,
Erdbeer, Marille, Holunderblüte,
Orange, Johannisbeer (saisonale
Abweichungen sind möglich)

0,25 3,30

0,3 / 0,5

gespritzt 3,20 / 3,70
mit Soda oder Wasser („Gis-Perle“)

Glas „Gis-Perle“ 0,50 / 0,70
Hausbrunnenwasser

Hausgemachte Sirupe im Sommer –
fragen Sie danach.



HERZLICH WILLKOMMEN AUF DER GIS.

Sie befinden sich auf dem Lichtenberg in einer Seehöhe von 900m.
Durch unsere exponierte Lage bietet sich eine großartige Aussicht über
den Alpenhauptkamm von Wien bis Berchtesgaden.

Unser Traditionsgasthaus mit seinen umliegenden Wiesen- und Waldflächen
steht Natur- und Sportbegeisterten seit Generationen zur Verfügung.

Das Team um Martina Hengstschläger bietet ein bodenständiges, regionales
Konzept eines Berg-Gasthauses. Wir freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

IHR GASTHAUS ZUR GIS

