



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

DAS GASTHAUS AN DER SONNE

A GUADE JAUSN

Speckbrot 6,00
mit Kren

Fleischbrot 6,00
mit Kren

Schmalzbrot 5,00
mit Kren

Topfenkäsbrot 5,00
mit Kren

Erdäpfelkäsbrot..... 5,00

GIS-Brot 9,00
Von allem was drauf.

Brettljause 12,00
und 1 Stück Hausbrot

”

**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 11,00
mit Salat und Pommes

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

**Heißes Brot
mit Spiegelei** 8,00
Schwarzbrot mit Speck, Käse
und Zwiebeln überbacken



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

FÜR UNSERE KINDER

Bernerwürstel 5,00
1 Stück mit Pommes und Ketchup

Semmelknödel 3,00
1 Stück mit Bratensaft

Backhendl 4,00
mit Pommes und Ketchup,
ohne Knochen

Portion Pommes 4,00
Ketchup

**Kleine Portion
Pommes** 2,50
im Stanitzel mit Ketchup



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.

**Großer bunter
GIS-Salat** 13,00
Potpourri aus unseren Salaten

Kaspressknödel 12,00
auf buntem Salat

**Erdäpfeltascherl gefüllt
mit Frischkäse** 10,00
auf buntem Salat

**Bio-Backhendlbrust
paniert** 12,00
auf buntem Salat, ohne Knochen

Portion Kernöl 1,00

1 Stück Hausbrot 1,50

UNSERE FRISCHEN SALATE

A GUADE JAUSN

Speckbrot 6,00
mit Kren

Speckbrot 6,00
mit Kren

Schmalzbrot 5,00
mit Kren

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 11,00
mit Salat und Pommes

Heißes Brot 8,00
mit Spiegelei
Schwarzbrot mit Speck, Käse
und Zwiebeln überbacken

DAS LEBEN IST SÜSS

Ausgezogener
Topfenstrudel..... 5,50

Apfelstrudel..... 5,00

Schoko-Nuss-
Schnitte..... 4,00
mit Walnüssen und Haselnüssen

Mohn-Nuss-
Schnitte..... 4,00
mit Walnüssen und Haselnüssen
(ohne Mehl)

Portion Schlagobers 1,50

Portion Vanillesoße 2,00

1 Stück Krapferl 2,00
Großes Gramastettner Krapferl

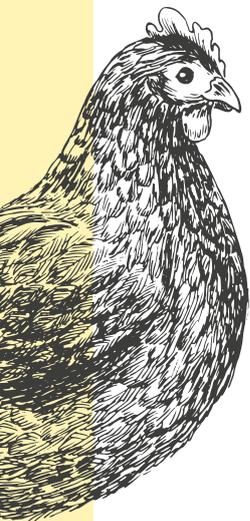
Unsere Mehlspeisen

... sind hausgemacht und
immer frisch! Somit variiert unser
Angebot. Fragen Sie einfach nach.

Auch zum Mitnehmen!

SPEISEN AUF VORBESTELLUNG

ab 8 Personen, 2 Tage vorher



**Warmes Haus-
mannskostbuffet ... 25,00**
Schweinsbraten mit Stöcklkraut,
Semmelknödel und Erdäpfeln,
Hascheeknödel, gebackene Knödel
(Speck- und Grammelknödel),
Blunzengröstl, Backhendl mit
grünem Salat oder Erdäpfelsalat

GIS-Schweinsbraten ... 15,00
Schweinsbraten mit Bierüberguss
und knusprigem Schwartl aus dem
Holzofen mit Stöcklkraut, Erdäpfeln,
Semmelknödeln und Natursaftl

Stelzenessen 15,00
Gesurte Schweinsstelzen mit Stöckl-
kraut und Erdäpfeln im Natursaftl

Schweinsripperl 10,00
Im Holzofen gebraten mit Senf,
Kren und Hausbrot

**Gansl aus
dem Holzofen..... 22,00**
Aus der Genussregion mit zweierlei
Knödel und Blaukraut

KAFEE & TEE

Verlängerter 3,00

Großer Brauner 4,00

Kleiner Brauner 3,00

Cappuccino 4,50
mit Milchschaum

Café Latte 4,50
mit Milchschaum

Häferlkaffee..... 4,50
mit Milchschaum

Portion Schlagobers 1,50

Chococcino 4,50
Espresso und Kakao

Kakao mit Milch 4,00

Tee 4,00
Fragen Sie nach unserer
aktuellen Teeauswahl.

Tee-Rum 5,00

Heiße Zitrone 3,50

GIS-Tee 4,50
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.

”

Unser Rindfleisch
beziehen wir vom Biohof
Raimund in Kichschlag.

JETZT EIN BIER

0,3 / 0,5

Stiegl Goldbräu..... 4,00 / 4,50

GIS Hausbier
„Gipfelsieger“ 4,00 / 4,50

Stiegl Weisse 4,00 / 4,50

Freistädter
Ratsherrntrunk 4,00 / 4,50

Stiegl hell 4,00 / 4,50

Stiegl
Zitronenradler 4,00 / 4,50

Stiegl
Sport Weisse AF0,5 Fl 5,00

Gösser
Naturtrüb AF.....0,5 Fl 4,50
zur Erfrischung

SCHNAPS & MOST VOM BAUERN



Saisonale Biere vom Fass –
fragen Sie danach.

0,3 / 0,5

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

Mostradler 3,50 / 4,00

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

Aperol Spritz..... 5,50
mit Prosecco

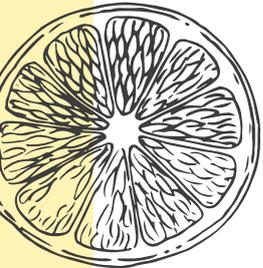
¼ Gespritzer 3,50
weiß/rot

Schnapslerl.....2cl 3,50
Birne, Zwetschke, Obstler, Marille,
Nuss, Zirbe und Haselnuss

GETRÄNKE OHNE ALKOHOL

Coca Cola, Coca Cola Zero,
Almdudler, Fanta..... 3,50

Römerquelle 3,00
prickelnd/still



Uraltaler Fruchtsäfte 3,50
Apfel, Apfel-Karotte, Apfel-Rhabarber,
Erdbeer, Marille, Holunderblüte,
Orange, Johannisbeer (saisonale
Abweichungen sind möglich)

0,3 / 0,5

Gespritzt 3,50 / 4,00
mit Soda oder Wasser („Gis-Perle“)

Glas „Gis-Perle“ 0,80 / 1,00
Hausbrunnenwasser

0,3 / 0,5

Soda Zitrone 2,50 / 3,00
pur oder gespritzt

Soda Himbeer 2,50 / 3,00

Himbeerwasser 2,00 / 2,50

Zitronenwasser 2,00 / 2,50

SÄFTE AUS DER REGION

Hausgemachte Sirupe im
Sommer – fragen Sie danach.

