

## Bierspezialitäten Beer Specials



### **Schladinger Märzen**

vom Fass, Stw. 11,7° / Alc 5,1%

0,2l/0,3l/0,5l

€ 3,50/4,50/6,20



### **Schladinger Bio Zwickl**

vom Fass, Stw. 12,2° / Alc 5,2%

0,2l/0,3l/0,5l

€3,50/4,90/6,50



### **Natur Radler**

vom Fass Stw. 9,8° / Alc 2,0%

0,2l/0,3l/0,5l

€ 3,50/4,50/6,20



### **Schnee Weiße BIO**

vom Fass Stw. 10,7° / Alc 5,0%

0,2l/0,3l/0,5l

€ 3,50/4,90/6,50



### **Edelweiss Alkoholfrei (Flasche)**

0,5l

€ 6,50



### **Natur Gold Alkoholfrei (Flasche)**

0,3l

€ 4,90



### **Gösser Radler AF (Flasche)**

0,3l

€4,90

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

## Als Aperitif empfehlen wir Drinks for appetizers

<b>Schilcher Frizzante</b> Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark	1/8l	€ 5,90	
<b>Brut Gelber Muskateller</b> Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark	1/8l	€ 5,90	
<b>Vino Frizzante 0,1lt.</b>		€ 4,20	
<b>Hugo (Soda, Prosecco, Hollersirup, Limette, Minze)</b> Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint		€ 8,50	
<b>Alkoholfreier Hugo (Soda, GV Zero, Hollersirup, Limette, Minze)</b> Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint		€ 8,50	
<b>Schilcher Spritz</b> Schilcher Frizzante, Soda, Limette, Erdbeer-Limetten-Sirup		€ 8,50	
<b>Aperol Spritz</b> 0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 4cl Aperol, Orange		€ 8,50	
<b>Aperol Spritz De Luxe</b> 0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 6cl Aperol, Orange		€ 9,50	
<b>Campari Spritz</b> Soda, Prosecco, 4cl Campari, Zitrone		€ 8,50	
<b>Aperitivo Arancia 0,0%</b> Ramazzotti Aperitivo Arancia 0,0%, Soda, Mc Kinley Tonic, Orange		€ 8,50	
<b>Muskateller Spritz</b> Brut Gelber Muskateller, Soda, Lavendel, Zitrone, Minze		€ 8,50	
<b>Gin Tonic</b> 4cl Gin, Zitrone, Mc Kinley Tonic		€ 10,90	

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

## Weinempfehlungen/Wine recommendation

<b>Grüner Veltliner Weinviertel DAC</b> Weingut Hagn / Weinviertel	<b>€ 31,20</b> <b>1/8 € 5,20</b>
<b>Grüner Veltliner Ried Hundschupfen</b> Weingut Hagn / Weinviertel	<b>€ 34,80</b> <b>1/8 € 5,80</b>
<b>Welschriesling Steiermark DAC</b> Weingut Frauwallner / Straden / Vulkanland	<b>€ 26,90</b> <b>1/8 € 4,50</b>
<b>Weissburgunder " Vulkanland DAC"</b> Weingut Frauwallner / Straden/ Vulkanland	<b>€ 32,40</b> <b>1/8 € 5,40</b>
<b>Sämling 88</b> Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark	<b>€ 29,40</b> <b>1/8 € 4,90</b>
<b>Muskateller " Südsteiermark DAC"</b> Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark	<b>€ 34,80</b> <b>1/8 € 5,80</b>
<b>Morillon(Chardonnay) " Leutschach DAC"</b> Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark	<b>€ 32,40</b> <b>1/8 € 5,40</b>
<b>Gelber Traminer(halbtrocken)</b> Weingut Domittner / Vulkanland	<b>€ 30,60</b> <b>1/8 € 5,10</b>
<b>Sauvignon Blanc " Südsteiermark DAC"</b> Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark	<b>€ 34,80</b> <b>1/8 € 5,80</b>
<b>Rose „Blumentanz“</b> Weingut Hagn, Weinviertel	<b>€ 31,20</b> <b>1/8 € 5,20</b>
<b>Zweigelt</b> Weingut Frauwallner / Straden/ Vulkanland	<b>€ 31,20</b> <b>1/8 € 5,20</b>
<b>Blaufränkisch</b> Weingut Paul Kerschbaum, Mittelburgenland	<b>€ 31,90</b> <b>1/8 € 5,40</b>
<b>Merlot</b> Weingut Reeh /Neusiedlersee	<b>€ 31,90</b> <b>1/8 € 5,40</b>
<b>Heideboden(ZW/BF/SL)</b> Weingut Keringer /Neusiedlersee	<b>€ 34,80</b> <b>1/8 € 5,80</b>

Weitere Flaschenweine finden Sie in der Karte hinten

You will find more wine in bottles at the back of the menu

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

## Vorspeisen & Salate/Starters, salads

**Gegrillter Schafskäse im Speckmantel, Tomatencarpaccio,  
Salatgarnitur G/H/M/O**

**Als Vorspeise(Starter)/Als Hauptspeise(Main Dish) € 17,90/25,90**

Grilled sheep cheese with bacon on tomato carpaccio, salad-garnish

**Burrata/Cherrytomaten/ingelegter**

**Kürbis/Ruccola/Pinienkerne/Basilikumpesto G/E/H/O € 16,90**

Burrata/cherry tomato/pickled pumpkin/ruccola/pine nuts/basil pesto

**Tafelspitzsülzchen/Roter Zwiebel/Vogerlsalat/Kernöl L/O € 16,90**

Boiled Beef in aspic/red onion/lettuce/seed oil

**Klassisches Beef Tatar 110g/200g € 17,90/24,90**

**mit Zwiebelringen und Kapernbeeren,**

**dazu Toastbrot A/C/M**

Beef Tartare with butter, capers, onion rings and toast bread

**Kleiner Gemischter Salat M/O  € 6,80**

Small mixed salad

**Gemischte Blattsalate M/O  € 5,60**

Mixed green salad

**Großer Gemischter Salat M/O  € 13,50**

Large mixed salad

## Suppen/soups

**Frittatensuppe A/C/G/L € 6,20**

Clear soup with sliced pancake

**Kaspressknödelsuppe A/C/G/L/O € 7,40**

Clear soup with cheese dumpling

**Knoblauchcremesuppe mit Croutons A/G/L/O € 6,80**

Garlic-cream-soup with croutons

**Joursemmel € 0,70/Stück - Scheibe Toastbrot € 0,50/Stück**

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

## Wir empfehlen/we recommend

**Schladminger Knappenpfandl – Schweinefilets A/C/G/L** € 28,90

Pfefferrahmsauce, Herzoginnen-Kartoffel, Speckbohnen

Pork fillet with pepper sauce, fried-potatoes and green beans with bacon

**Gegrilltes Lachsfilet D/G/L/O/H** € 29,90

Tomaten-Kräuter-Risotto, Gemüse, Parmesanchip

Grilled salmon, tomato-herbs-risotto, vegetables

dazu servieren wir ihnen gerne

1/8l Sauvignon Blanc DAC, Weingut Oberer Germuth, Südsteiermark

€ 5,80

**Knusprige Linsenlaibchen A/E/G/H/L/O** € 21,90

Tomaten-Kräuter-Risotto, Gemüse, Mango-Chili-Dip

Crispy lentil patties, tomato-herbs-risotto, vegetables, mango-chili-dip



**Steinpilztascherl in Gemüse-Kren-Sauce A/C/G/L/O** € 19,90

Parmesan, Jungzwiebel

Porcini-ravioli in a light vegetable-horseradish-sauce



**Steaktoast vom Hendlfilet A/G/L/M/O** € 24,90

Speckscheiben, Zwiebel, Kräuterbutter, Salatgarnitur

Grilled chicken-breast on toast, salad garnish

**Brauhaustoast –Gegrillte Beiried Schnitte auf Toastbrot A/G/M/O**

Speckscheiben, Zwiebel, Kräuterbutter, Salatgarnitur € 29,90

Grilled rumpsteak on toast, with bacon, onion, herb butter and salad garnish

**Grillteller (Schwein, Huhn, Rind) A/E/F/M/G**

mit Pommes und Gemüse

Mixed Grill (Pork, Chicken, Beef) with French Fries and vegetables

€ 27,90

**Kurz gebratener Zwiebelrostbraten A/C/G/L/M/O**

mit Speckbohnen und Butternockerl

Roast Beef with onions, green beans with bacon and small dumplings

€ 28,90

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

# Unsere Klassiker/ Main Dishes

<b>Backhendlstreifen auf Blattsalat A/C/G/M/O</b>		€ 18,90
Fried chicken on green salad		
<b>Hendlstreifen gegrillt auf Blattsalat L/M/O</b>		€ 17,90
Grilled chicken stripes on green salad		
<b>Backhendlstreifen auf gemischtem Salat A/C/G/M/O</b>		€ 21,90
Fried chicken on mixed salad		
<b>Hendlstreifen gegrillt auf gemischtem Salat L/M/O</b>		€ 20,90
Grilled chicken stripes on mixed salad		
<b>Kasnock´n mit Ennstaler Steirerkäse A/C/G/L</b>		
dazu Krautsalat		€ 19,90
“Kasnock´n” dumplings with Ennstaler Styrian Cheese, with cabbage salad		
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein A/C/G</b>		
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren		€ 19,50
Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes and cranberries		
<b>Wiener Schnitzel vom Hendlfilet A/C/G</b>		
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren		€ 21,90
Chicken „Wiener Schnitzel“ with parsley potatoes and cranberries		
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb A/C/G</b>		
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren		€ 29,90
Veal Wiener Schnitzel with parsley potatoes and cranberries		
<b>Cordon Bleu vom Schwein A/C/G</b>		
mit Butterreis und Preiselbeeren		€ 24,90
Pork Cordon Bleu with butter-rice and cranberries		

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

## Schweinebraten von Schopf und Bauch A/C/G/L/O

mit Semmelknödel und Sauerkraut € 21,90  
Roast Pork with dumplings and sauerkraut

## Brauhausgulasch vom Rind A/C/G

mit Gurkerl und Semmelknödel € 24,90  
Brewery beef Goulash with pickles and dumplings

dazu servieren wir ihnen gerne  
1/8l Heideboden (ZW, BF, SL), Weingut Keringer, Neusiedlersee  
€ 5,80

## Knusprige Schweinsripperl A/G

mit Pommes, Grillsauce, Knoblauchsauce € 23,90  
Crispy spareribs with fries, grill-sauce, garlic-sauce

Mit Krautsalat/ with white cabbage salad € 25,90

## Für Kinder/for kids

**Kinderwiener mit Pommes A/C/G** € 13,90

Small pork Wiener Schnitzel with French Fries

**2 Stk. Grillwürstel mit Pommes A** € 11,50

Grilled sausages with French Fries

**Portion Pommes** € 7,50

## Allergeninformation lt. LIV-Gesetz

**A** Weizen, *Glutenhaltiges Getreide*, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fisch, **E** Erdnüsse

**F** Soja, **G** Milch, *Lactose*, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie

**M** Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid und Sulfite

**P** Lupine und Lupinenerzeugnisse, **R** Weichtiere

**Bitte informieren Sie uns vor der Bestellung über Unverträglichkeiten!!**

**Please inform us of any intolerances before ordering!!**

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

## Dessert/ (letzte Bestellung/last Order 21.15)

<b>Kürbiskerntiramisu A/C/G</b>	€ 6,80
Pumpkin seed Tiramisu	
<b>Apfelstrudel/mit Schlag A/E/G</b>	€ 5,90/ €6,80
Apple Strudel / with cream	
	
<b>Warmes Schoko-Nuss-Küchlein, Vanilleeis, Schokosauce A/C/E/G/O</b>	€ 9,50
Warm chocolate-nut cake, vanilla ice cream, chocolate sauce	
<b>Eisknödel mit Himbeere &amp; Marille, Beerenröster, Limettenschaum C/G/O</b>	€ 9,50
Ice dumplings with raspberries & apricots, Berries, Lime-cream	
<b>Eispala mit Schokosauce und Schlag A/C/E/G</b>	€ 7,80
Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream	
<b>Affogato C/G</b>	€ 5,50
<b>Coupe Danmark A/G</b>	€ 7,80
<b>Gemischtes Eis A/G ohne/mit Sahne</b>	€ 5,70/€ 6,40
Mixed Ice cream, with or without cream	

## Spezialitäten zum Mitnehmen-Specials For Take Away

<b>Steirisches Kürbis Kernöl ggA Fl. 0,1/0,25/0,5</b>	€ 6,90/11,90/18,90
<b>Marillenbrand Muhr, Pöllauberg Fl. 0,375</b>	€ 12,90
<b>Williamsbrand Muhr, Pöllauberg Fl. 0,375</b>	€ 12,90
<b>Zwetschkenbrand Muhr, Pöllauberg Fl. 0,375</b>	€ 12,90

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00  
Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

## Schnäpse, Bitters & Liköre 2cl

Williams		€	<b>3,80</b>
Marille		€	<b>3,80</b>
Zwetschke		€	<b>3,80</b>
Schroffen Enzian		€	<b>4,20</b>
Nuss Likör		€	<b>3,80</b>
Zirben		€	<b>3,80</b>
Grappa		€	<b>4,20</b>
Ramazotti		€	<b>4,20</b>
Averna		€	<b>4,20</b>
Ramazotti & Averna sauer		€	<b>4,80</b>
Jägermeister		€	<b>4,20</b>
Alter Apfel		€	<b>5,40</b>
Hirschbirne		€	<b>5,40</b>
Vogelbeere		€	<b>8,20</b>
Vogelbeerschnaps „Hausbrand“ Zwiesler Forstau		€	<b>5,90</b>

## Prosecco/Sekt/Champagner

<b>Schilcher Frizzante</b>	<b>1/8 € 5,90</b>	<b>€ 34,90</b>
Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark		
<b>Brut Gelber Muskateller</b>	<b>1/8 € 5,90</b>	<b>€ 34,90</b>
Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark		
<b>Prosecco Valdobbiadene DOCG</b>	0,75lt. Fl.	<b>€ 32,90</b>
„Millesimato 2022 – Extra dry“ Fattoria Il Follo / Valdobbiadene /Veneto		
<b>Brut Nature Sieme(Blanc de Blanc)</b>	0,75lt. Fl.	<b>€ 42,90</b>
Weingut Oberer Germuth/Südsteiermark		
<b>Champagner Moet Chandon</b>	0,75lt. Fl.	<b>€ 99,00</b>
„Brut“		

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

## Weißweine Flasche 0,75

<b>Riesling "Venesse "</b> Weingut Waldschütz / Strass / Kamptal	<b>€ 34,90</b>
<b>Riesling "Smaragd -Süßenberg"</b> Weingut Eder / Mautern / Wachau	<b>€ 54,90</b>
<b>Sauvignon blanc " Grassnitzberg"</b> Weingut Primus Polz / Leutschach / Südsteiermark	<b>€ 38,90</b>
<b>Sauvignon blanc " Pössnitzberg"</b> Weingut Sabathi Erwin / Leutschach / Südsteiermark	<b>€ 56,90</b>
<b>Chardonnay "unique"</b> Weingut Hagn/Weinviertel	<b>€ 56,90</b>
<b>Grüner Veltliner "unique"</b> Weingut Hagn/Weinviertel	<b>€ 54,90</b>
<b>Grüner Veltliner "Smaragd"</b> Weingut Alzinger / Unterloiben / Wachau	<b>€ 59,90</b>

## Rotweine Flasche 0,75

<b>Big John ( ZW, CS, PN )</b> Weingut Scheiblhofer/Andau/ Neusiedlersee	<b>€ 38,90</b>
<b>Cabernet Sauvignon " Reserve"</b> Weingut Salzl / Illmitz / Neusiedlersee	<b>€ 38,90</b>
<b>Das Phantom (BF, CS, ME, SY)</b> Weingut Kirnbauer/ Deutschkreutz/ Mittelburgenland	<b>€ 52,90</b>
<b>Rioja Reserva "Tempranillo, Graciano ,Mazuelo"</b> Weingut Marques de Riscal/ Rioja/ Spanien	<b>€ 42,90</b>