Bierspezialitäten Beer Specials

Schladminger Märzen
vom Fass, Stw. 11,7° / Alc 5,1%

0,2l/0,3l/0,5l **€ 3,50/4,50/6,20**

Schladminger 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

Schilcher Frizzante 1/8l € 5,90
Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark

Brut Gelber Muskateller 1/8l € 5,90
Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark

Vino Frizzante 0,1lt. € 4,20

Hugo (Soda, Prosecco, Hollersirup, Limette, Minze) € 8,50
Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint

Alkoholfreier Hugo (Soda, GV Zero, Hollersirup, Limette, Minze) € 8,50
Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint

Schilcher Spritz € 8,50
Schilcher Frizzante, Soda, Limette, Erdbeer-Limetten-Sirup

Aperol Spritz € 8,50
0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 4cl Aperol, Orange

Aperol Spritz De Luxe € 9,50
0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 6cl Aperol, Orange

Campari Spritz € 8,50
Soda, Prosecco, 4cl Campari, Zitrone

Aperitivo Arancia 0,0% € 8,50
Ramazzotti Aperitivo Arancia 0,0%, Soda, Mc Kinley Tonic, Orange

Muskateller Spritz € 8,50
Brut Gelber Muskateller, Soda, Lavendel, Zitrone, Minze

Gin Tonic € 10,90
4cl Gin, Zitrone, Mc Kinley Tonic

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

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

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/eingelegter 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 **€ 27,90**
Mixed Grill (Pork, Chicken, Beef) with French Fries and vegetables

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 Stadtbräu Klassiker/Main Dishes

Backhendlstreifen auf Blattsalat A/C/G/M/O **€ 18,90**

Fried chicken on green salad

Backhendlstreifen auf gemischtem Salat A/C/G/M/O **€ 21,90**

Fried chicken on mixed salad

Kasnock´n mit Ennstaler Steirerkäse A/C/G/L
dazu Krautsalat **€ 19,90**
"Kasnock´n" dumplings with Ennstaler Styrian Cheese, with cabbage salad

Wiener Schnitzel vom Schwein A/C/G
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren **€ 19,50**
Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes and cranberries

Wiener Schnitzel vom Kalb A/C/G
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren **€ 29,90**
Veal Wiener Schnitzel with parsley potatoes and cranberries

Cordon Bleu vom Schwein A/C/G
mit Butterreis und Preiselbeeren **€ 24,90**
Pork Cordon Bleu with butter-rice and cranberries

Schweinebraten von Schopf und Bauch A/C/G/L/O
mit Semmelknödel und Sauerkraut **€ 21,90**
Roast Pork with dumplings and sauerkraut

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten A/C/G/L/M/O
mit Speckbohnen und Butternockerl **€ 28,90**
Roast Beef with onions, green beans with bacon and small dumplings

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

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)

Kürbiskerntiramisu A/C/G **€ 6,80**
Pumpkin seed Tiramisu

Apfelstrudel/mit Schlag A/E/G **€ 5,90/ €6,80**
Apple Strudel / with cream

Warmes Schoko-Nuss-Küchlein, Vanilleeis, Schokosauce A/C/E/G/O **€ 9,50**
Warm chocolate-nut cake, vanilla ice cream, chocolate sauce

Eisknödel mit Himbeere & Marille, Beerenröster, Limettenschaum C/G/O **€ 9,50**
Ice dumplings with raspberries & apricots, Berries, Lime-cream

Eispala mit Schokosauce und Schlag A/C/E/G **€ 7,80**
Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream

Affogato C/G **€ 5,50**

Coupe Danmark A/G **€ 7,80**

Gemischtes Eis A/G ohne/mit Sahne **€ 5,70/€ 6,40**
Mixed Ice cream, with or without cream

Spezialitäten zum Mitnehmen-Specials For Take Away

Steirisches Kürbis Kernöl ggA Fl. 0,1/0,25/0,5	**€ 6,90/11,90/18,90**
Marillenbrand Muhr, Pöllauberg Fl. 0,375	**€ 12,90**
Williamsbrand Muhr, Pöllauberg Fl. 0,375	**€ 12,90**
Zwetschkenbrand Muhr, Pöllauberg Fl. 0,375	**€ 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	€	3,80
Marille	€	3,80
Zwetschke	€	3,80
Schroffen Enzian	€	4,20
Nuss Likör	€	3,80
Zirben	€	3,80
Grappa	€	4,20
Ramazzotti	€	4,20
Averna	€	4,20
Ramazzotti & Averna sauer	€	4,80
Jägermeister	€	4,20
Alter Apfel	€	5,40
Hirschbirne	€	5,40
Vogelbeere	€	8,20
Vogelbeerschnaps „Hausbrand" Zwiesler Forstau	€	5,90

Prosecco/Sekt/Champagner

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

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

Riesling "Venesse " **€ 34,90**
Weingut Waldschütz / Strass / Kamptal

Riesling "Smaragd -Süßenberg" **€ 54,90**
Weingut Eder / Mautern / Wachau

Sauvignon blanc " Pössnitzberg" **€ 56,90**
Weingut Sabathi Erwin / Leutschach / Südsteiermark

Chardonnay "unique" **€ 56,90**
Weingut Hagn/Weinviertel

Grüner Veltliner "unique" **€ 54,90**
Weingut Hagn/Weinviertel

Grüner Veltliner "Smaragd" **€ 59,90**
Weingut Alzinger / Unterloiben / Wachau

Rotweine Flasche 0,75

Big John (ZW, CS, PN) **€ 38,90**
Weingut Scheiblhofer/Andau/ Neusiedlersee

Cabernet Sauvignon " Reserve" **€ 38,90**

Weingut Salzl / Illmitz / Neusiedlersee

Das Phantom (BF, CS, ME, SY) **€ 52,90**
Weingut Kirnbauer/ Deutschkreutz/ Mittelburgenland

Rioja Reserva "Tempranillo, Graciano ,Mazuelo" **€ 42,90**
Weingut Marques de Riscal/ Rioja/ Spanien

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