

Bierspezialitäten Beer Specials



Schladinger Märzen

vom Fass, Stw. 11,7° / Alc 5,1%

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

€ 3,20/4,20/5,80



Schladinger Bio Zwickl

vom Fass, Stw. 12,2° / Alc 5,2%

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

€3,20/4,50/6,20



Natur Radler

vom Fass Stw. 9,8° / Alc 2,0%

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

€ 3,20/4,20/5,80



Schnee Weiße BIO

vom Fass Stw. 10,7° / Alc 5,0%

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

€ 3,20/4,50/6,20



Edelweiss Alkoholfrei (Flasche)

0,5l

€ 6,40



Natur Gold Alkoholfrei (Flasche)

0,3l

€ 4,80



Gösser Radler AF (Flasche)

0,3l

€4,80

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

Als Aperitif empfehlen wir Drinks for appetizers

Vino Frizzante 0,1lt.		€ 3,90
Hugo (Soda, Prosecco, Hollersirup, Limette, Minze) Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint		€ 8,20
Lillet Rose mit Prosecco, Soda, Rosensirup, Minze Lillet Rose with Prosecco, Rose Syrup soda, Mint		€ 8,20
Aperol Sprizz 0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 4cl Aperol, Orange		€ 8,20
Aperol Sprizz De Luxe 0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 6cl Aperol, Orange		€ 9,20
Limoncello Spritz 2cl Limoncello, 4cl Prosecco Organics Bitter Lemon		€ 8,20
Gin Tonic 4cl Gin, Limette Organics Tonic		€ 9,80

Weinempfehlung Wine recommendation

Weißburgunder DAC Weingut Gerngross, Südsteiermark		€ 28,80	1/8 € 4,80
Gelber Muskateller DAC Weingut Primus Polz, Südsteiermark		€ 29,40	1/8 € 4,90
Grüner Veltliner Weinviertel DAC Weingut Hagn, Weinviertel		€ 26,90	1/8 € 4,50
Traminer Xero(halbtrocken) Weingut Domittner, Vulkanland		€ 29,40	1/8 € 4,90
Blaufränkisch Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland		€ 28,80	1/8 € 4,80
Merlot Weingut Reeh, Neusiedlersee		€ 30,90	1/8 € 5,10

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

Suppen soups

Frittatensuppe A/C/G/L € 5,80

Clear soup with sliced pancake

Kaspressknödelsuppe A/C/G/O € 6,80

Clear soup with cheese dumpling

Knoblauchcremesuppe mit Croutons A/G/O € 6,20

Garlic-cream-soup with croutons

Vorspeisen & Salate starters, salads

Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf € 15,50

Tomatencarpaccio, Salatgarnitur G/H/M/O

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

Klassisches Beef Tatar 110g/200g € 16,90/23,90

mit Zwiebelringen und Kapernbeeren,

dazu Toastbrot A/C/M

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

**Spanferkel Sülze/Kürbis-Vinaigrette/Roter Zwiebel/
gekochtes Ei/Feldsalat C/O** € 12,50

Suckling pig aspic /pumpkin vinaigrette/red onion/boiled egg/salad

dazu servieren wir ihnen gerne
1/8l Welschriesling, Weingut Primus Polz
€ 4,50

Kleiner Gemischter Salat M/O € 6,50

Small mixed salad



Gemischte Blattsalate M/O € 5,50

Mixed green salad



Großer Gemischter Salat M/O € 11,90

Large mixed salad



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

Backhendlstreifen auf Blattsalat A/C/G/M/O  € 15,90

Fried chicken on green salad

Backhendlstreifen auf gemischtem Salat A/C/G/M/O

Fried chicken on mixed salad € 18,90

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

Wir empfehlen we recommend

Schladminger Knappenpfandl – Schweinefilets A/C/G/L € 25,90

Pfefferrahmsauce, Herzoginnen-Kartoffel, Speckbohnen

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

Gegrilltes Lachsforellenfilet D/G/O € 26,90

Tomaten-Kräuter-Risotto, Gemüse, Parmesanchip

Grilled salmon-trout, tomato-herbs-risotto, vegetables

Steaktoast vom Hendlfilet A/G/M/O € 18,90

Speckscheiben, Zwiebel, Kräuterbutter, Salatgarnitur

Grilled chicken-breast on toast, salad garnish

Knusprige Linsenlaibchen € 17,50

Tomaten-Kräuter-Risotto, Gemüse, Avocado Dip A,H,L,O 

Crispy lentil patties, tomato-herbs-risotto, vegetables, avocado dip

Steinpilztascherl in Gemüse-Kren-Sauce  € 16,90

Parmesan, Jungzwiebel A/C/G/O


Porcini-ravioli in a light vegetable-horseradish-sauce

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

Speckscheiben, Zwiebel, Kräuterbutter, Salatgarnitur € 23,90

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

Unsere Klassiker Main Dishes

Kasnock´n mit Ennstaler Steirerkäse A/C/G/L 
dazu Krautsalat € 17,90
"Kasnock´n" dumplings with Ennstaler Styrian Cheese, white cabbage salad

Wiener Schnitzel vom Schwein A/C/G
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren € 17,90
Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes and cranberries

Cordon Bleu vom Schwein A/C/G
mit Butterreis und Preiselbeeren € 18,90
Pork Cordon Bleu with butter-rice and cranberries

Grillteller (Schwein, Huhn, Rind) A/E/F/M/G
mit Pommes und Gemüse € 24,90
Mixed Grill (Pork, Chicken, Beef) with French Fries and vegetables

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten
mit Speckbohnen und Butternockerl A/C/G/L/M/O € 25,90
Roast Beef with onions, green beans with bacon and small dumplings

dazu servieren wir ihnen gerne
1/8l Zweigelt, Weingut Primus Polz
€ 4,60

Schweinebraten von Schopf und Bauch A/C/G/L/O
mit Knödel und Sauerkraut € 18,90
Roast Pork with dumplings and sauerkraut

Brauhausgulasch vom Rind A/C/G
mit Gurkerl und Serviettenknödel € 18,90
Brewery beef Goulash with pickles and dumplings

Knusprige Schweinsripperl A/G
Mit Pommes, Krautsalat, Grillsauce, Knoblauchsauce € 19,90
Crispy spare ribs with fries, white cabbage salad, grill-sauce, garlic-sauce

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

Für Kinder for kids

Kinderwiener mit Pommes A/C/G/L	€ 12,90
Small pork Wiener Schnitzel with French Fries	
2 Stk. Grillwürstel mit Pommes A	€ 10,90
Grilled sausages with French Fries	
Portion Pommes	€ 6,20

Dessert (letzte Bestellung/last Order 21.15)

Kürbiskerntiramisu A/C/G	€ 6,50
Pumpkin seed Tiramisu	
Apfelstrudel/mit Schlag A/E/G	€ 5,20/ €5,90
Apple Strudel / with cream	
	
Powidl Tascherl mit Butterbrösel und eingelegte Zwetschken A/C/G	€ 8,90
„powidl (plum)-tascherl“ with butter crumbs, pickled plums	
Eispala mit Schokosauce und Schlag A/E/G	€ 7,50
Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream	
Coupe Danmark A/G	€ 7,20
Gemischtes Eis A/G ohne/mit Sahne	€ 4,80/€ 5,50
Mixed Ice cream, with or without cream	

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

Schnäpse, Bitters & Liköre 2cl

Williams	€	3,80
Marille	€	3,80
Enzian	€	4,20
Nuss Likör	€	3,50
Zirben (hausgemacht)	€	3,80
Grappa	€	3,80
Ramazzotti	€	3,80
Averna	€	3,80
Jägermeister	€	3,50

G · Ö · L · L · E · S

Alter Apfel	€	4,80
Hirschbirne	€	5,40
Vogelbeere	€	8,20

Prosecco/Sekt/Champagner

Prosecco Valdobbiadene <i>DOCG</i> „Millesimato 2022 – Extra dry“ Fattoria Il Follo / Valdobbiadene /Veneto	0,75lt. Fl.	€ 29,90
Brut Grüner Veltliner Weingut Hagn/Weinviertel	0,75lt. Fl.	€ 36,90
Brut Nature Sieme(Blanc de Blanc) Weingut Oberer Germuth/Südsteiermark	0,75lt. Fl.	€ 42,90
Champagner Moet Chandon „Brut“	0,75lt. Fl.	€ 99,00

Weißweine offen & Flasche 0,75

Grüner Veltliner Weinviertel DAC Weingut Hagn, Weinviertel	€ 25,90 1/8 € 4,50
Grüner Veltliner Ried Hundschupfen Weingut Hagn, Weinviertel	€ 29,40 1/8 € 4,90
Welschriesling Steiermark DAC Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark	€ 26,90 1/8 € 4,50
Weissburgunder " Südsteiermark DAC" Weingut Gerngross / Kitzreck / Südsteiermark	 € 28,80 1/8 € 4,80
Sämling 88 Weingut Oberer Germuth, Südsteiermark	€ 25,20 1/8 € 4,20
Muskateller " Südsteiermark DAC" Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark	€ 29,40 1/8 € 4,90
Morillon(Chardonnay) " Leutschach DAC" Weingut Oberer Germuth, Südsteiermark	€ 29,40 1/8 € 4,90
Traminer Xero(halbtrocken) Weingut Domittner, Vulkanland	€ 29,40 1/8 € 4,90
Sauvignon blanc " Südsteiermark DAC" Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark	€ 31,20 1/8 € 5,20

Weißweine Flasche 0,75

Riesling "Venesse " Weingut Waldschütz / Strass / Kamptal	€ 32,90
Riesling "Smaragd -Süßenberg" Weingut Eder / Mautern / Wachau	€ 48,90
Sauvignon blanc " Grassnitzberg" Weingut Primus Polz / Leutschach / Südsteiermark	€ 36,90
Sauvignon blanc " Pössnitzberg" Weingut Sabathi Erwin / Leutschach / Südsteiermark	€ 54,90
Gemischter Satz " Hackenberg DAC" Weingut Julia Kroiss, Wien	€ 38,90
Chardonnay "unique" Weingut Hagn/Weinviertel	€ 56,90

Grüner Veltliner "Green Hunter" Weingut Hagn/Weinviertel	€ 38,90
Grüner Veltliner "unique" Weingut Hagn/Weinviertel	€ 54,90
Grüner Veltliner "Smaragd -Steinertal" Weingut Alzinger / Unterloiben / Wachau	€ 59,90

Rotweine/Rose offen & Flasche 0,75

Rose „vom Zweigelt“ Weingut Bründlmayer / Langenlois/ Kamptal	€ 26,40 1/8 € 4,40
Zweigelt Weingut Primus Polz/Grassnitzberg/Südsteiermark	€ 27,50 1/8 € 4,60
Blafränkisch Weingut Paul Kerschbaum, Mittelburgenland	€ 28,80 1/8 € 4,80
Merlot Weingut Reeh /Neusiedlersee	€ 30,90 1/8 € 5,10
Heideboden(ZW/BF/SL) Weingut Keringer /Neusiedlersee	€ 30,90 1/8 € 5,10

Rotweine Flasche 0,75

Blafränkisch " Hochäcker" Weingut Weninger /Horitschon / Mittelburgenland		€ 29,50
Big John (ZW, CS, PN) Weingut Scheiblhofer/Andau/ Neusiedlersee		€ 36,90
Cabernet Sauvignon " Reserve" Weingut Salz / Illmitz / Neusiedlersee		€ 36,90
Das Phantom (BF, CS, ME, SY) Weingut Kirnbauer/ Deutschkreutz/ Mittelburgenland		€ 46,90
Rioja Reserva "Tempranillo, Graciano ,Mazuelo" Weingut Marques de Riscal/ Rioja/ Spanien		€ 39,90