

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

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

Hill Side White(GB, CH,GM)

Weingut Leo Hillinger, Burgenland

€ 31,20 1/8 € 5,20

Merlot

Weingut Reeh / Andau / Neusiedlersee

€ 30,90 1/8 € 5,10

Hill Side Red(SY, ZW, ME)

Weingut Leo Hillinger, Burgenland

€ 31,20 1/8 € 5,20

Suppen soups

Frittatensuppe A/C/G/L € 5,80

Clear soup with sliced pancake

Kaspressknödelsuppe/Leberknödelsuppe 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

Räucherlachs/Oberskren/Curcuma-Gurke/ € 14,50

Roter Zwiebel D/G/O

Smoked salmon/horseradish/cucumber/red onion

dazu servieren wir ihnen gerne

1/8l Grauburgunder Polz

€ 5,20

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



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 Knappenfandl – 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

Tagliatelle in Spargel a la crème  € 14,90

getrocknete Tomaten, Parmesan A,C,G,O

Pasta with creamy asparagus, dried tomatoes, grana


Mit 4 Stück gegrillten Garnelen/with grilled Prawns B € 24,90

Rinderfilet Steak 220g C/G/L/O € 42,90

Herzoginnenkartoffel, buntem Gemüse, Pfefferrahmsauce

Beef Steak with Croquettes, vegetables, and pepper sauce

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

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

Brauhaustoast –Gegrillte Beiried Schnitte auf Toastbrot A/G/M/O
Speckscheiben, Zwiebel, Kräuterbutter, Salatgarnitur € 23,90
„Brauhaustoast” – Grilled rumpsteak on toast, with bacon, onion, herb butter and salad garnish

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	
Grießknöderl in Butter-Zimt-Brösel A/C/G/O	€ 9,50
Marillenröster, Mascarpone Creme	
Semolina dumplings in butter-cinnamon crumbs, Apricot roaster, mascarpone cream	
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	



Extras

Portion Ketchup oder Majo	€ 0,50
Portion Preiselbeeren(Glas 42g)	€ 1,20

Allergeninformation lt. LIV-Gesetz

- A** Weizen, Glutenthaltiges Getreide, daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C** Eier und Eierzeugnisse
- D** Fisch und Fischerzeugnisse
- E** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F** Soja und Sojaerzeugnisse
- G** Milch und Milcherzeugnisse, Lactose
- H** Schalenfrüchte
- L** Sellerie
- M** Senf und Senferzeugnisse
- N** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupine und Lupinenerzeugnisse
- R** Weichtiere

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

Weißweine

Grüner Veltliner " 11" Weingut Pass / Etsmannsdorf / Weinviertel	€ 28,50 1/8 € 4,80
Welschriesling " Vulkanland DAC" Weingut Frauwallner / Straden / Vulkanland	€ 26,90 1/8 € 4,50
Muskateller " Südsteiermark DAC" Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark	€ 29,40 1/8 € 4,90
Sauvignon blanc " Südsteiermark DAC" Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark	€ 31,20 1/8 € 5,20
Weissburgunder " Südsteiermark DAC" Weingut Gerngross / Kitzreck / Südsteiermark	 € 28,80 1/8 € 4,80
Chardonnay Weingut Hillinger, Burgenland	€ 29,40 1/8 € 4,90
Hill Side White(GB, CH,GM) Weingut Hillinger, Burgenland	€ 31,20 1/8 € 5,20
Grüner Veltliner "Federspiel Burgberg " Weingut Hofstätter / Spitz / Wachau	€ 32,90
Riesling "Venesse " Weingut Waldschütz / Strass / Kamptal	€ 29,90
Sauvignon blanc " Grassnitzberg" Weingut Primus Polz / Leutschach / Südsteiermark	€ 36,90
Chardonnay „Julia „ Weingut Kroiss/ Sievering / Wien	€ 32,50
Riesling "Smaragd -Süßenberg" Weingut Eder / Mautern / Wachau	€ 46,90
Sauvignon blanc " Pössnitzberg" Weingut Sabathi Erwin / Leutschach / Südsteiermark	€ 54,90
Grüner Veltliner "Smaragd -Steinertal" Weingut Alzinger / Unterloiben / Wachau	€ 59,90

Rotweine/Rose

Rose „vom Zweigelt“	€ 26,40
Weingut Bründlmayer / Langenlois/ Kamptal	1/8 € 4,40
Zweigelt	€ 27,50
Weingut Primus Polz/Grassnitzberg/Südsteiermark	1/8 € 4,60
Blafränkisch	€ 28,80
Weingut Paul Kerschbaum, Mittelburgenland	1/8 € 4,80
Merlot	€ 30,90
Weingut Reeh / Andau / Neusiedlersee	1/8 € 5,10
Hill Side Red (SY, ZW, ME)	€ 31,20
Weingut Hillinger, Burgenland	1/8 € 5,20
Blafränkisch " Hochäcker"	€ 29,50
Weingut Weninger /Horitschon / Mittelburgenland	
Big John (ZW, CS, PN)	€ 36,90
Weingut Scheiblhofer/Andau/ Neusiedlersee	
Cabernet Sauvignon " Reserve"	€ 36,90
Weingut Salz / Illmitz / Neusiedlersee	
Das Phantom (BF, CS, ME, SY)	€ 46,90
Weingut Kirnbauer/ Deutschkreutz/ Mittelburgenland	
Rioja Reserva "Tempranillo, Graciano ,Mazuelo"	€ 39,90
Weingut Marques de Riscal/ Rioja/ Spanien	

Prosecco/Sekt/Champagner

Vino Frizzante	0,1lt.	€ 3,90
Prosecco Valdobbiadene <i>DOCG</i>	0,75lt. Fl.	€ 29,90
„Millesimato 2022 – Extra dry“		
Fattoria Il Follo / Valdobbiadene /Veneto		
Schlumberger Sparkling	0,75lt. Fl.	€ 33,00
„Brut“		
Champagner Moet Chandon	0,75lt. Fl.	€ 99,00
„Brut“		

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