

## Bierspezialitäten Beer Specials



### **Schladinger Märzen**

vom Fass, Stw. 11,7° / Alc 5,1%

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

**€ 3,50/4,40/6,10**



### **Schladinger Bio Zwickl**

vom Fass, Stw. 12,2° / Alc 5,2%

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

**€3,50/4,60/6,40**



### **Natur Radler**

vom Fass Stw. 9,8° / Alc 2,0%

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

**€ 3,50/4,40/6,10**



### **Schnee Weiße BIO**

vom Fass Stw. 10,7° / Alc 5,0%

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

**€ 3,50/4,80/6,50**



### **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

## Als Aperitif empfehlen wir Drinks for appetizers

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

## Weinempfehlung Wine recommendation

<b>Weißburgunder DAC</b> Weingut Gerngross, Südsteiermark		€ 29,90	1/8	€ 5,10
<b>Gelber Muskateller DAC</b> Weingut Primus Polz, Südsteiermark		€ 31,90	1/8	€ 5,40
<b>Grüner Veltliner Weinviertel DAC</b> Weingut Hagn, Weinviertel		€ 26,90	1/8	€ 4,50
<b>Gelber Traminer(halbtrocken)</b> Weingut Domittner, Vulkanland		€ 29,90	1/8	€ 5,10
<b>Blaufränkisch</b> Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland		€ 29,90	1/8	€ 5,10
<b>Merlot</b> Weingut Reeh, Neusiedlersee		€ 31,90	1/8	€ 5,40

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

## Suppen soups

**Frittatensuppe A/C/G/L** € 5,90

Clear soup with sliced pancake

**Kaspressknödelsuppe A/C/G/O** € 6,90

Clear soup with cheese dumpling

**Knoblauchcremesuppe mit Croutons A/G/O** € 6,50

Garlic-cream-soup with croutons

## Vorspeisen & Salate starters, salads

**Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf** € 16,50

**Tomatencarpaccio, Salatgarnitur G/H/M/O**

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

**Geräucherte Forelle, Oberskren, Rote Beete** € 14,90

**Butter & Toastbrot A/D/G/O**

Smoked trout, cream cheese, beetroot, butter & toast bread

**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

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**  € 12,90

Large mixed salad

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

**Backhendlstreifen auf Blattsalat A/C/G/M/O**  € 16,50

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** € 26,90

Pfefferrahmsauce, Herzoginnen-Kartoffel, Speckbohnen

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

**Gegrilltes Lachsforellenfilet D/G/O** € 28,90

Tomaten-Kräuter-Risotto, Gemüse, Parmesanchip

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

**Steaktoast vom Hendlfilet A/G/M/O** € 19,50

Speckscheiben, Zwiebel, Kräuterbutter, Salatgarnitur

Grilled chicken-breast on toast, salad garnish

**Knusprige Linsenlaibchen** € 17,90

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

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

**Steinpilztascherl in Gemüse-Kren-Sauce**  € 17,50

Parmesan, Jungzwiebel A/C/G/O

Porcini-ravioli in a light vegetable-horseradish-sauce

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

Herzoginnenkartoffel, buntem Gemüse, Pfefferrahmsauce


Beef Steak with Croquettes, vegetables, and pepper sauce

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

Speckscheiben, Zwiebel, Kräuterbutter, Salatgarnitur € 24,90

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 € 18,50  
“Kasnock´n” dumplings with Ennstaler Styrian Cheese, with 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 € 19,90  
Pork Cordon Bleu with butter-rice and cranberries

**Grillteller (Schwein, Huhn, Rind) A/E/F/M/G**  
mit Pommes und Gemüse € 25,90  
Mixed Grill (Pork, Chicken, Beef) with French Fries and vegetables

**Kurz gebratener Zwiebelrostbraten**  
mit Speckbohnen und Butternockerl A/C/G/L/M/O € 26,90  
Roast Beef with onions, green beans with bacon and small dumplings

dazu servieren wir ihnen gerne  
1/8l Zweigelt, Weingut Primus Polz  
€ 4,80

**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 € 19,50  
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

<b>Kinderwiener mit Pommes A/C/G/L</b>	€ 12,90
Small pork Wiener Schnitzel with French Fries	
<b>2 Stk. Grillwürstel mit Pommes A</b>	€ 10,90
Grilled sausages with French Fries	
<b>Portion Pommes</b>	€ 6,50

## 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>	€ 5,20/ €5,90
Apple Strudel / with cream	
<b>Mousse von der Schokolade, Beerenragout A/C/G/O</b>	€ 8,90
Chocolate mousse, Berry ragout	
<b>Eispala mit Schokosauce und Schlag A/E/G</b>	€ 7,50
Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream	
<b>Coupe Danmark A/G</b>	€ 7,20
<b>Gemischtes Eis A/G ohne/mit Sahne</b>	€ 5,10/€ 5,80
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		€	<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 (hausgemacht)		€	<b>3,80</b>
Grappa		€	<b>3,80</b>
Ramazzotti		€	<b>3,80</b>
Averna		€	<b>3,80</b>
Ramazzotti & Averna sauer		€	<b>4,20</b>
Jägermeister		€	<b>3,50</b>
Alter Apfel		€	<b>4,80</b>
Hirschbirne		€	<b>5,40</b>
Vogelbeere		€	<b>8,20</b>

## Prosecco/Sekt/Champagner

<b>Schilcher Frizzante</b>	<b>1/8 € 5,20</b>	<b>€ 30,90</b>
Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark		
<b>Brut Gelber Muskateller</b>	<b>1/8 € 5,20</b>	<b>€ 30,90</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 Grüner Veltliner</b>	0,75lt. Fl.	<b>€ 36,90</b>
Weingut Hagn/Weinviertel		
<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“		

## Weißweine offen & Flasche 0,75

<b>Grüner Veltliner Weinviertel DAC</b> Weingut Hagn, Weinviertel	<b>€ 26,90</b> <b>1/8 € 4,50</b>
<b>Grüner Veltliner Ried Hundschupfen</b> Weingut Hagn, Weinviertel	<b>€ 31,90</b> <b>1/8 € 5,40</b>
<b>Welschriesling Steiermark DAC</b> Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark	<b>€ 26,90</b> <b>1/8 € 4,50</b>
<b>Weissburgunder " Südsteiermark DAC"</b> Weingut Gerngross / Kitzeck / Südsteiermark	 <b>€ 29,90</b> <b>1/8 € 5,10</b>
<b>Sämling 88</b> Weingut Oberer Germuth, Südsteiermark	<b>€ 26,90</b> <b>1/8 € 4,50</b>
<b>Muskateller " Südsteiermark DAC"</b> Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark	<b>€ 31,90</b> <b>1/8 € 5,40</b>
<b>Morillon(Chardonnay) " Leutschach DAC"</b> Weingut Oberer Germuth, Südsteiermark	<b>€ 29,90</b> <b>1/8 € 5,10</b>
<b>Gelber Traminer(halbtrocken)</b> Weingut Domittner, Vulkanland	<b>€ 29,90</b> <b>1/8 € 5,10</b>
<b>Sauvignon blanc " Südsteiermark DAC"</b> Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark	<b>€ 31,90</b> <b>1/8 € 5,40</b>

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

## Rotweine/Rose offen & Flasche 0,75

<b>Rose „vom Zweigelt“</b> Weingut Bründlmayer / Langenlois/ Kamptal	<b>€ 27,90</b> <b>1/8 € 4,80</b>
<b>Zweigelt</b> Weingut Primus Polz/Grassnitzberg/Südsteiermark	<b>€ 27,90</b> <b>1/8 € 4,80</b>
<b>Blafränkisch</b> Weingut Paul Kerschbaum, Mittelburgenland	<b>€ 29,90</b> <b>1/8 € 5,10</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>€ 31,90</b> <b>1/8 € 5,40</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 Salz / 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>