

## Als Aperitif empfehlen wir Drinks for appetizers

<b>Prosecco D.O.C. Dry 0,1</b> Villa Sandi, Treviso, Valdobbiadene	€ 4,50
<b>Prosecco D.O.C. Dry 0,2</b> Villa Sandi, Treviso, Valdobbiadene	€ 8,50
<b>Aperol Sprizz, Prosecco, Soda, Aperol, Orange</b>	€ 6,50
<b>Lillet Rose mit Prosecco, Soda, Rosensirup, Minze</b>	€ 5,40
<b>Gin Tonic</b> 4cl Gin, Limette/Zitrone Organics Tonic	€ 7,80



## Weinempfehlung

<b>Weißburgunder Klassik</b> Weingut Heinrich, Vulkanland Dichte kraftvolle Nase nach Südfrüchten, Walnüsse und mit fruchtig reifer Stilistik; trocken	€ 25,20	1/8	€ 4,20
<b>Gelber Muskateller DAC</b> Weingut Primus Polz, Südsteiermark Frische, sehr einladende Aromen nach Zitronenmelisse, weißen Pfirsichen und Minznoten. Der Geschmack feinwürzig und verspielt mit sortentypischer Feinsäurigkeit im Ausklang.	€ 26,40	1/8	€ 4,40
<b>Heideboden Cuvée</b> Weingut Nittnaus, Neusiedlersee Kirschnoten, Zwetschkenfrucht und Gewürzanklänge, am Gaumen saftig und rund, gute Struktur mit Kirschnoten, gute Länge	€ 27,60	1/8	€ 4,60
<b>Cabernet Sauvignon</b> Weingut Heinrich, Vulkanland Tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln und rotem Pfeffer, am Gaumen mächtig süßliche Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundete Karamelltöne und Eichentouch	€ 30,90	1/8	€ 5,20

## Vorspeisen & Salate starters, salads

Geräuchertes Forellenfilet, Oberskren, Pflaumen-Chutney,  
Radieschen, Kresse A,C,G,L,M,O

Smoked trout fillet, horseradish, plum chutney, radishes, cress

**€ 10,90**

dazu servieren wir ihnen gerne

1/8l Weißburgunder, Weingut Heinrich, Vulkanland

€ 4,20

Beef Tatare mit Butter und Kapernbeeren,  
Zwiebelringen, Toastbrot A/C/F/G/L/M/O

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

**€ 13,90**

Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf Tomatencarpaccio  
G/H/M/O

Grilled sheep cheese with bacon on tomato carpaccio

**€ 10,90**

Kleiner Gemischter Salat M/O

€ 5,20

Small mixed salad

Gemischte Blattsalate M/O

€ 4,80

Mixed green salad

Großer Gemischter Salat M/O

€ 8,90

Large mixed salad



Steirischer Backhendlsalat, Kernöl A/C/G/M/O € 12,50

Chicken salad with Styrian pumpkin seed oil

## Suppen soup



Frittatensuppe A/C/G/L Clear soup with sliced pancake	€ 4,60
Nudelsuppe A/C/L Clear soup with noodles	€ 4,40
Knoblauchcremesuppe mit Croutons A/G/O Garlic-cream-soup with croutons	€ 5,20
Kleiner Steirischer Suppentopf A/C/L mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse "Styrian soup" Clear soup with beef noodles and vegetables	€ 5,40

## Wir empfehlen we recommend

Brauhaustoast –Gegrillte Beiried Schnitte auf Toastbrot,  
Speckscheiben, Zwiebel,Kräuterbutter, SalatgarniturA/G/M/O  
„Brauhaustoast“ – Grilled rumpsteak on toast, with bacon, onion, herb butter  
and salad garnish  
**€ 18,50**

Schladminger Knappenpfandl – Schweinefilets A/C/G/L  
Pfefferrahmsauce, Herzoginnen-Kartoffel, Speckbohnen  
Pork fillet with pepper sauce, fried-potatoes and green beans with bacon  
**€ 18,50**

Gegrilltes Lachsforellenfilet D/G/H/O  
Tomaten-Basilikum-Risotto, Gemüse, Parmesanchip Grilled  
salmon-trout, tomato-basil-risotto, vegetables  
**€ 19,90**

Steinpilztascherl in leichter Gemüse-Kren-Sauce, Parmesan,  
Jungzwiebel A,C,G,O   
Porcini-ravioli in a light vegetable-horseradish-sauce  
**€ 12,90**

# Unsere Klassiker Main Dishes

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffel A/C/G Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes	€ 13,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Butterreis und Preiselbeeren A/C/G Pork Cordon Bleu with butter-rice and cranberries	€ 15,90
Brauhausgulasch vom Rind mit Gurkerl und Serviettenknödel A/C/G Brewery beef Goulash with pickles and dumplings	€ 15,90
Grillteller (Schwein, Huhn, Rind) mit Pommes und Gemüse A/E/F/M/G Mixed Grill (Pork, Chicken, Beef) with French Fries and vegetables	€ 17,90
Schweinebraten von Schopf und Bauch mit Knödel und Sauerkraut A/C/G/L/O Roast Pork with dumplings and sauerkraut	€ 14,50
Knusprige Schweinsripperl A/G mit Wedges und Krautsalat, dazu Dipsaucen Crispy spare ribs with wedges and coleslaw and sauce dip	€ 16,90
Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Butternockerl A/C/G/L/M/O Roast Beef with onions, green beans with bacon and small dumplings	€ 18,90
Kasnock´n mit Ennstaler Steirerkäse dazu Krautsalat A/C/G/L "Kasnock´n" dumplings with Ennstaler Styrian Cheese and coleslaw	€ 12,90
Spinat Schafskäse Palatschinke mit Sauerrahmdip und Salatgarnitur A/C/G/L Spinach feta cheese pancake with sour cream and salad	€ 12,50

## Für Kids for kids

Kinderwiener mit Pommes A/C/G/L  
Small pork Wiener Schnitzel with French Fries



€ 8,90

Hühnerfilet Natur mit Reis G/O  
Chicken breast with rice



€ 9,50

2 Stk. Grillwürstel mit Pommes A  
Grilled sausage with French Fries



€ 8,90

**Portion Pommes/Kinder Pommes**

€ 5,20/3,20

## Dessert

Kürbiskerntiramisu A/C/G  
Pumpkin seed Tiramisu



€ 5,20

Eispala mit Schokosauce und Schlag A/E/G  
Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream

€ 6,20

Lasagne von der weißen Schokolade/Fruchtragout/Beeren

C,G,O

€ 7,90

White-chocolate-lasagna with Yellow Fruit Cocktail and berries

Coupe Danmark A/G

€ 5,60

Gemischtes Eis A/G mit/ohne Sahne

€ 4,60/3,90