

Bierspezialitäten Beer Specials



Schladinger Märzen

vom Fass, Stw. 11,7° / Alc 5,1%

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

€ 3,00/4,20/5,60



Schladinger Bio Zwickl

vom Fass, Stw. 12,2° / Alc 5,2%

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

€3,00/4.50/6,10



Natur Radler

vom Fass Stw. 9,8° / Alc 2,0%

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

€ 3,00/4.20/5,60



Schnee Weiße BIO

vom Fass Stw. 10,7° / Alc 0,0%

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

€ 3,00/4,50/6,10



Edelweiss Alkoholfrei (Flasche)

0,5l

€ 6,40



Natur Gold Alkoholfrei (Flasche)

0,3l

€ 4,40



Gösser Radler AF (Flasche)

0,3l

€4,40

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



€ 7,20

Lillet Rose mit Prosecco, Soda, Rosensirup, Minze

Lillet Rose with Prosecco, Rose Syrup soda, Mint



€ 7,20

Aperol Sprizz

0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 4cl Aperol, Orange



€ 7,80

Aperol Sprizz De Luxe

0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 6cl Aperol, Orange

€ 9,20

Limoncello Spritz

2cl Limoncello, 4cl Prosecco
Organics Bitter Lemon



€ 7,90

Gin Tonic

4cl Gin, Limette
Organics Tonic



€ 9,20

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

Cuvee Ursprung(SY, CS, ZW)

Weingut Heinrich, Vulkanland

€ 36,50 1/8 € 6,20

Merlot

Weingut Reeh / Andau / Neusiedlersee

€ 28,80 1/8 € 4,80

Hill Side Red(SY, ZW, ME)

Weingut Leo Hillinger, Burgenland

€ 31,20 1/8 € 5,20

Suppen soups

Frittatensuppe A/C/G/L € 5,60

Clear soup with sliced pancake

Kaspressknödelsuppe A/C/G/O € 6,40

Clear soup with cheese dumpling

Knoblauchcremesuppe mit Croutons A/G/O € 5,90

Garlic-cream-soup with croutons

Vorspeisen & Salate starters, salads

**Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf Tomatencarpaccio,
Salatgarnitur G/H/M/O**

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

€ 13,90

Klassisches Beef Tartare 110g/200g
mit Zwiebelringen und Kapernbeeren,
dazu Toastbrot A/C/M

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

€ 15,90/21,90

Hirschcarpaccio/Kräuterpesto/Eingelegter Kürbis A,C,G,L,M,O

Carpaccio of deer, herb-pesto, pumpkin

€ 14,50

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



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

Großer Gemischter Salat M/O

Large mixed salad



€ 11,90

Backendstreifen auf Blattsalat A/C/G/M/O

Fried chicken on green salad

€ 15,50

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

Fried chicken on mixed salad

€ 17,90

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

Wir empfehlen we recommend

Schladminger Knappenpfandl – Schweinefilets A/C/G/L

Pfefferrahmsauce, Herzoginnen-Kartoffel, Speckbohnen

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

€ 24,90

Gegrilltes Lachsforellenfilet D/G/O

Tomaten-Kräuter-Risotto, Gemüse, Parmesanchip

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

€ 26,90

Steaktoast vom Hendlfilet A/G/M/O

Speckscheiben, Zwiebel, Kräuterbutter, Salatgarnitur

Grilled chicken-breast on toast, salad garnish

€ 18,90

Knusprige Linsenlaibchen

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

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

€ 16,90



Steinpilztascherl in Gemüse-Kren-Sauce

Parmesan, Jungzwiebel A/C/G/O

Porcini-ravioli in a light vegetable-horseradish-sauce

€ 16,90



Rinderfilet Steak 220g C/G/L/O


Herzoginnenkartoffel, buntem Gemüse, Pfefferrahmsauce

Beef Steak with Croquettes, vegetables, and pepper sauce

€ 38,90

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

Unsere Klassiker Main Dishes

Kasnock´n mit Ennstaler Steirerkäse A/C/G/L 
dazu Krautsalat € 16,90
“Kasnock´n” dumplings with Ennstaler Styrian Cheese, white cabbage salad

Wiener Schnitzel vom Schwein A/C/G
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren € 17,20
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/fries and cranberries

Grillteller (Schwein, Huhn, Rind) A/E/F/M/G
mit Pommes und Gemüse € 22,90
Mixed Grill (Pork, Chicken, Beef) with French Fries and vegetables

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten
mit Speckbohnen und Butternockerl A/C/G/L/M/O € 24,90
Roast Beef with onions, green beans with bacon and small dumplings

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

Klassisches Wildragout mit Serviettenknödel und Blaukraut A,C,G,O
Classic deer ragout with dumplings and red cabbage € 19,50

Knusprige Schweinsripperl A/G
Mit Pommes, Krautsalat, Grillsauce, Knoblauchsauce € 19,50
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	€ 11,90
Small pork Wiener Schnitzel with French Fries	
2 Stk. Grillwürstel mit Pommes A	€ 9,90
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	
Mousse von der Schokolade, Sauerkirschen A/C/G/O	€ 7,90
Chocolate mousse, sour cherries	
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	€ 0,30
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	€	3,50
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	€ 26,40 1/8 € 4,40
Welschriesling " Vulkanland DAC" Weingut Frauwallner / Straden / Vulkanland	€ 26,40 1/8 € 4,40
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	€ 29,50
Riesling "Venesse " Weingut Waldschütz / Strass / Kamptal	€ 29,50
Sauvignon blanc " Grassnitzberg" Weingut Primus Polz / Leutschach / Südsteiermark	€ 32,50
Chardonnay „Julia „ Weingut Kroiss/ Sievering / Wien	€ 32,50
Riesling "Smaragd -Süßenberg" Weingut Eder / Mautern / Wachau	€ 44,50
Sauvignon blanc " Pössnitzberg" Weingut Sabathi Erwin / Leutschach / Südsteiermark	€ 49,50
Grüner Veltliner "Smaragd -Steinertal" Weingut Alzinger / Unterloiben / Wachau	€ 58,50

Rotweine/Rose

Rose „vom Zweigelt“ Weingut Bründlmayer / Langenlois/ Kamptal	€ 26,40 1/8 € 4,40
Zweigelt Weingut Primus Polz/Grassnitzberg/Südsteiermark	€ 26,40 1/8 € 4,40
Blaufränkisch Weingut Paul Kerschbaum, Mittelburgenland	€ 28,80 1/8 € 4,80
Merlot Weingut Reeh / Andau / Neusiedlersee	€ 28,80 1/8 € 4,80
Hill Side Red(SY, ZW, ME) Weingut Nittnaus/Gols /Neusiedlersee	€ 31,20 1/8 € 5,20
Blaufränkisch" 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	€ 44,90
Rioja Reserva "Tempranillo, Graciano ,Mazuelo" Weingut Marques de Riscal/ Rioja/ Spanien	€ 38,90



Prosecco/Sekt/Champagner

Vino Frizzante	0,1lt.	€ 3,90
Prosecco Valdobbiadene <i>DOCG</i> „Millesimato 2022 – Extra dry“ Fattoria Il Follo / Valdobbiadene /Veneto	0,75lt. Fl.	€ 29,50
Schlumberger Sparkling „Brut“	0,75lt. Fl.	€ 33,00
Champagner Moet Chandon „Brut“	0,75lt. Fl.	€ 99,00

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

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