

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

Weißburgunder DAC

Weingut Gerngross, Südsteiermark



€ 28,80 1/8 € 4,80

Gelber Muskateller DAC

Weingut Primus Polz, Südsteiermark

€ 29,40 1/8 € 4,90

Suppen soups

Frittatensuppe A/C/G/L

€ 5,40

Clear soup with sliced pancake

Nudelsuppe A/C/G/O

€ 4,90

Clear soup with noodles

Knoblauchcremesuppe mit Croutons A/G/O

€ 5,80

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

€ 13,50

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

Brauhausalat C/M/O

Blattsalat, gekochtes Rindfleisch, Zwiebelringe, Paprika, Ei

House salad with boiled beef, Onions, peppers, boiled egg


€ 12,90

dazu servieren wir ihnen gerne


1/8l Sauvignon Blanc, Weingut Primus Polz

€ 5,20


Kleiner Gemischter Salat M/O € 5,90

Small mixed salad 

Gemischte Blattsalate M/O € 5,20

Mixed green salad 

Großer Gemischter Salat M/O € 9,50

Large mixed salad 

Backhendlstreifen auf Blattsalat A/C/G/M/O € 13,90

Fried chicken on green salad

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

Fried chicken on mixed salad € 16,50

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

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

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
€ 23,90

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit
Speckbohnen und Butternockerl A/C/G/L/M/O
Roast Beef with onions, green beans with bacon and small dumplings
€ 23,90

dazu servieren wir ihnen gerne
1/8l Heideboden, Weingut Nittnaus, Neusiedlersee
€ 5,20

Gegrilltes Lachsforellenfilet D/G/O
Tomaten-Kräuter-Risotto, Gemüse, Parmesanchip
Grilled salmon-trout, tomato-herbs-risotto, vegetables
€ 24,90

Steaktoast vom Hendlfilet A/G/M/O
Speckscheiben, Zwiebel, Kräuterbutter, Salatgarnitur
Grilled chicken-breast on toast, salad garnish
€ 17,90

Knusprige Linsenlaibchen, Tomaten-Kräuter-Risotto,
Gemüse, Avocado Dip A,H,L,O
Crispy lentil patties, tomato-herbs-risotto, vegetables, avocado dip
€ 14,90



Steinpilztascherl in Gemüse-Kren-Sauce, Parmesan, Jungzwiebel A/C/G/O
Porcini-ravioli in a light vegetable-horseradish-sauce
€ 15,90



Rinderfilet Steak 220g C/G/L/O
Herzoginnenkartoffel, buntem Gemüse, Pfefferrahmsauce
Beef Steak with Croquettes, vegetables, and pepper sauce
€ 38,90

Unsere Klassiker Main Dishes



Kasnock´n mit Ennstaler Steirerkäse A/C/G/L

dazu Krautsalat



€ 15,90

“Kasnock´n” dumplings with Ennstaler Styrian Cheese, white cabbage salad

Wiener Schnitzel vom Schwein A/C/G

mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

€ 16,50

Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes and cranberries

Cordon Bleu vom Schwein A/C/G

mit Butterreis und Preiselbeeren

€ 18,50

Pork Cordon Bleu with butter-rice/fries and cranberries

Grillteller (Schwein, Huhn, Rind) A/E/F/M/G

mit Pommes und Gemüse

€ 20,90

Mixed Grill (Pork, Chicken, Beef) with French Fries and vegetables

Schweinebraten von Schopf und Bauch A/C/G/L/O

mit Knödel und Sauerkraut

€ 17,90

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

dazu servieren wir ihnen gerne
1/8l Zweigelt, Weingut Heinrich, Vulkanland
€ 4,40

Knusprige Schweinsripperl A/G

Mit Pommes, Krautsalat, Grillsauce

€ 18,90

Crispy spare ribs with fries, white cabbage salad, grill-sauce

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

Speckscheiben, Zwiebel, Kräuterbutter, Salatgarnitur

€ 21,90

„Brauhaustoast“ – Grilled rumpsteak on toast, with bacon, onion, herb butter and salad garnish

Für Kids 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 sausage with French Fries

Portion Pommes € 5,90

Dessert (letzte Bestellung/last Order 21.15)

Kürbiskerntiramisu A/C/G € 6,20
Pumpkin seed Tiramisu



Apfelstrudel/mit Schlag A/E/G € 4,50/ €5,20
Apple Strudel / with cream

Nutella-Schnitte/Marillenröster/Cassissorbet A/C/G/O € 8,50
Nougat-Cake, apricot confit, cassis sorbet

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