

Als Aperitif empfehlen wir



Drinks for appetizers

Hugo (Soda, Prosecco, Hollersirup, Limette, Minze) € 6,50

Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint

Lillet Rose mit Prosecco, Soda, Rosensirup, Minze € 6,50

Lillet Rose with Prosecco, Rose Syrup soda, Mint

Aperol Sprizz € 6,80

Soda, Prosecco, Aperol, Orange

Gin Tonic € 9,20

4cl Bombay Gin, Limette

Organics Tonic



Weinempfehlung

Weißburgunder Klassik € 26,40 1/8 € 4,40

Weingut Heinrich, Vulkanland

Dichte kraftvolle Nase nach Südfrüchten, Walnüsse und mit fruchtig reifer Stilistik; trocken

Gelber Muskateller DAC € 28,20 1/8 € 4,70

Weingut Primus Polz, Südsteiermark

Frische, sehr einladende Aromen nach Zitronenmelisse, weißen Pfirsichen und Minznoten

Chardonnay € 29,40 1/8 € 4,90

Weingut Markowitsch, Carnuntum

Im Duft ist er zunächst sehr intensiv von tropischen Früchten und sogar von Zimt geprägt, und man würde einen mächtigen Gaumen erwarten. Doch dann zeigt er sich sehr frisch, sogar fruchtig und präzise, um schließlich mit einem sehr aromatischen Abgang zu enden.

Heideboden Cuvée € 30,60 1/8 € 5,10

Weingut Nittnaus, Neusiedlersee

Kirschnoten, Zwetschkenfrucht und Gewürzanklänge, am Gaumen saftig und rund.

Merlot € 28,80 1/8 € 4,80

Weingut Hannes Reeh, Neusiedlersee

In der Nase intensive Primärfucht, dunkle Beerenkomponenten, Hollerbeeren, am Gaumen festes und feinkörniges Tannin, animierender Abgang.

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

€ 12,80

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

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

€ 14,50/19,90

Feldsalat mit Gebackenen Frühlingsrollen A/C/G

Field-salad with fried spring rolls



€ 8,90

dazu servieren wir ihnen gerne

1/8l Weißburgunder, Weingut Heinrich, Vulkanland

€ 4,40

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, Kernöl A/C/G/M/O € 13,90

Fried chicken on green salad with Styrian pumpkin seed oil

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

Fried chicken on mixed salad with Styrian pumpkin seed oil € 15,90

Joursemmel € 0,50/Stück - Scheibe Toastbrot € 0,30/Stück

Suppen soups



Frittatensuppe A/C/G/L Clear soup with sliced pancake	€ 5,20
Knoblauchcremesuppe mit Croutons A/G/O Garlic-cream-soup with croutons	€ 5,60
Kaspressknödelsuppe A/C/G/L Clear soup with cheese-dumplings	€ 6,50

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

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
€ 14,50



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/Pommes

€ 16,50/17,50

Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes/fries

Cordon Bleu vom Schwein A/C/G

mit Butterreis/Pommes und Preiselbeeren

€ 17,90/18,90

Pork Cordon Bleu with butter-rice/fries and cranberries

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

mit Pommes und Gemüse

€ 20,50

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

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

mit Knödel und Sauerkraut

€ 17,50

Roast Pork with dumplings and sauerkraut

Brauhausgulasch vom Rind A/C/G

mit Gurkerl und Serviettenknödel

€ 17,90

Brewery beef Goulash with pickles and dumplings

Knusprige Schweinsripperl A/G

Mit Pommes, Krautsalat, Grillsauce

€ 18,90

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

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

Speckscheiben, Zwiebel, Kräuterbutter, Salatgarnitur

€ 19,90

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

Rinderfilet Steak 220g C/G/L/O

Herzoginnenkartoffel, buntem Gemüse, Pfefferrahmsauce

€ 36,90

Beef Steak with Croquettes, vegetables, and pepper sauce

Für Kids for kids

Kinderwiener mit Pommes A/C/G/L

Small pork Wiener Schnitzel with French Fries



€ 10,90

2 Stk. Grillwürstel mit Pommes A

Grilled sausage with French Fries



€ 9,90

Portion Pommes

€ 5,90

Dessert (letzte Bestellung/last Order 21.15)

Kürbiskerntiramisu A/C/G

Pumpkin seed Tiramisu



€ 5,90

Apfelstrudel/mit Schlag A/E/G

Apple Strudel / with cream

€ 4,50/ €5,20

Crème Brulé mit Beeren C/G/O

Crème Brule with berries

€ 5,90

Eispala mit Schokosauce und Schlag A/E/G

Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream

€ 6,80

Coupe Danmark A/G

€ 6,20

Gemischtes Eis A/G ohne/mit Sahne

Mixed Ice cream, with or without cream

€ 4,50/€ 5,20

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

Hinweis

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass eine genaue Dokumentation der Allergene in der Küche zur Einsicht aufliegt, für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an einen unserer geschulten Mitarbeiter.

Alle unsere Gerichte sind ausdrücklich nicht allergenfrei, für Spuren Allergiker haben wir leider keine Gerichte auf unserer Speisekarte.

Unsere Partner & Wir setzen auf Regionalität & Nachhaltigkeit

- Schweinefleisch, Firma Steirerglück & Vulkanland Schein - AMA Zertifiziert, 4xAT
- Rindfleisch, Firma Marcher, Alpenrind, Weizer Rind – AMA Zertifiziert, 4xAT
- Hendlfleisch, Huber´s Landhendl, Titz, Wech – AMA Zertifiziert
- Trockensortiment, Gemüse, Obst, TK, Fisch – Firma Eurogast & Kröswang
- Gemüse, Obst – Firma Gastro Express
- Div. Fleisch & Wurstwaren – Spanberger, Gröbming
- Kernöl – Firma Brauchart
- Steirische Fruchtsäfte – Firma Muhr
- Wein – teilweise direkt von Weingut Heinrich & Weingut Primus Polz
- Restliche Getränke komplett – Brauerei Schladming

Wir versuchen unsere Einkäufe so gut als möglich zu bündeln, damit vermeiden wir sinnlose Anfahrten für Kleinmengen.

Bei Obst und Gemüse setzten wir je nach Verfügbarkeit auf steirische Produkte(Käferbohnen, Ennstaler Kartoffel, Blattsalate, Tomaten, Gurken, etc.)

Diese Betriebe gehören zum Kulinarwerk!!

