

Gasthof-Restaurant

**Zum Brauhaus**

Familie Großschedl

## *Bunt gemischt...*

**REGIONAL**  
Unverfälscht. Natürlich. Gut.

*"Brauhaus Suppentopf" (große Portion) deftige Rindssuppe mit Nudeln, verschiedenem Gemüse und Rindfleisch*

*Hausgebeizter Lachs an kleinem Blattsalat (Vorspeise)*

*Vogerl-Erdäpfelsalat mit Speck und Weißbrotcroustons*

*Gebratene Lammkrone mit Erdäpfel und Speckbohnen - Gemüse*

*Polarsaibling mit Erdäpfel-Kräutergröstl*

*Schweinerückensteak vom Grill mit Gemüse und Pommes frites*

*Würziges Rindsgulasch*

### **Heute Abend ab 18 Uhr**

*Beefsteak tartare mit Toast und Butter - der Kraftspender*

## *Nudeln, Gemüse und mehr...*

**REGIONAL**  
Unverfälscht. Natürlich. Gut.

*Feine Bandnudeln in Rahmsauce mit Räucherlachsstreifen*

*Hausgemachte Gemüse - Erdäpfelaibchen mit Salatteller*

*Broccoli-Schinken-Erdäpfeltopf mit Käserahmsauce überbacken*

*Käsespätzle mit (oder ohne) knusprigem Speck, Röstzwiebeln und Käse, dazu grünen Salat*

*Tortellini mit Fleischfülle in Käserahmsauce*

## **Gutscheine vom Brauhaus!**

*Die Geschenksidee für Familie, Freunde und Geschäftspartner!*

Gasthof-Restaurant

**Zum Brauhaus**

Familie Großschedl

## *Hausgemachte Suppen*

*Hausgemachte Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotwürfeln* 

*Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel* 

*Kräftige Rindssuppe mit Heidensterz* 

*Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrotcroupons  
und Käse überbacken*

## *Salat und mehr...*

*Steirischer Backhendlsalat  
(panierte Hühnerstücke auf Blattsalat mit Joghurtdressing)* 

*Salatplatte nach Art des Hauses  
Rindfleisch, Schinken, Schafkäse, Ei, Thunfisch, diverse Salate* 

*Tafelspitzsülz auf Blattsalat mit Kernölmarinade* 

*Gemischter Salat* 

*Saures Rindfleisch in Essig und Öl mit Zwiebelringen* 

*Alle Salate auf Wunsch mit Kernöl oder Joghurtdressing* 

***Altstadthotel im Herzen von Hartberg!***

*10 wundervoll gestaltete Zimmer – Träumen in der Altstadt  
Zimmervergabe auch am Montag!*

Gasthof-Restaurant

**Zum Brauhaus**

Familie Großschedl

## *Die Klassiker*

Gebackenes Hühnerbrüstchen in  
der Kürbiskernpanier mit Salatteller

**REGIONAL**  
Umfassend, Natürlich, Gut

Wienerschnitzel vom Schwein aus der Pfanne  
mit einer Beilage nach Ihrer Wahl

**REGIONAL**  
Umfassend, Natürlich, Gut

Jogllandmostbraten in Most- Wurzelrahmsöße  
mit Semmelknödel und Preiselbeeren  
(Rinderbraten vom Weißen Scherzel im Ganzen gebraten)

**REGIONAL**  
Umfassend, Natürlich, Gut

Zwiebelrostbraten nach Wienerart mit Erdäpfel (rosa gebraten)

**REGIONAL**  
Umfassend, Natürlich, Gut

Gebratenes Zanderfilet mit kleinem Gemüse und Erdäpfel  
dazu Sauce tartare

Gebratene Schweinfiletspitzen an Currysoße mit Reisring  
mit Früchten serviert

Cordon Bleu von der Putenbrust aus der Pfanne  
nach Wienerart mit Reis

## *Traditionelles*

Kalbsbeuschel mit Semmelknödel

**REGIONAL**  
Umfassend, Natürlich, Gut

### ***Frühstücken wie ein Kaiser!***

*...auch wenn Sie nicht bei uns nächtigen!*

**Schlemmen vom Frühstücksbuffet ab € 9.90 p.P.**

**Dienstag bis Sonntag von 7.30 bis 10 Uhr! Reservierung unter 03332/62210**

Gasthof-Restaurant

**Zum Brauhaus**

Familie Großschedl

## *Unser Küchenchef empfiehlt*

*Gegrillte Schweinemedallions an Pfefferrahmsoße  
mit kleinem Gemüse und Kroketten*

*Gekochter Tafelspitz mit Erdäpfel, Apfeln und Rotkraut*

REGIONAL  
Produkt Region GZ

### **RUMPSTEAK VOM DRY AGED BEEF**

*Schnitte von der Beiried 300 g mit kleinem Gemüse und Kroketten  
(dieses Fleisch hat in einem speziellen Kühlraum 8 Wochen gereift)*



*Die Eiersparer Steak Edition mit Spiegelei + € 1.00*

*Die Eiersparer – unsere Stammtisch Kultband*

## *Kaffee von Hornig*

*Kaffee in seiner edelsten Form*

*Kleiner Brauner*

*Verlängerter Brauner*

*Großer Brauner*

*Cappuccino*

*Cafe Latte*

*Unser Kaffee wird mit echtem Obers serviert!*

***Bei uns finden Sie genug Platz für Feierlichkeiten!***

*Wir haben den richtigen Raum für Familienfeiern, Firmensitzungen.....*

*Aber auch unser Partyservice für Feste außer Haus steht Ihnen jederzeit zur Verfügung.*

## Getränkekarte

- 0.50l Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft gespritzt (Jugendgetränk).....  
0.50l Limo- Cola, Zitronen Limo, Almdudler, Orangensaft gespritzt  
0.25l Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, gespritzt .....  
0.25l Limo mit Leitungswasser € 1.80 0.5l Limo mit Leitungswasser.....  
0.25l Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft .....  
0.25l Limo- Cola, Zitronen Limo, Almdudler, Orangen Limo gespritzt.....  
0.25l Limo- Cola, Zitronen, Almdudler, Orange .....  
0.20l Flasche Coca Cola, 0.35l Flasche Coca Cola light .....  
0.20l Flasche Schweppes (Tonic, Bitter Lemon) .....  
0.20l Flasche Pago (Marille, Johannisbeere, Erdbeere od. ACE) .....  
0.25l Flasche Red Bull  
0.25l Weiße oder rote Mischung  
1/8l Welschriesling od. Zweigelt, Schneeberger (Schankwein)   
0.25l Leitungswasser (wenn als Getränk nur Wasser konsumiert wird)  
0.25l Vöslauer Flasche still oder prickelnd  
2 cl Magenbitter (Rossbacher, Fernet, Underberg, Jägerm., Avernea, Ramazotti)  
Campari Orange oder Soda

Flasche Prosecco

## Unsere Lieferanten



Karl Amerer

Ölmühle Fandler, Pöllau

Familie Schlögl, Eggendorf

Hofladen Lebenbauer

Fleischhauerei Gruber, Vorau

Kulmer Forellen, Haslau

Edelfische Pock, Bruck a.d Lafnitz

Getreidemühle Posch, Hartberg

Familie Seidl, Unterdombach

Firma Titz Geflügel, Feldbach

**Kennzeichnungspflicht EU Allergenverordnung:** Um Auskunft über allergene Inhaltsstoffe zu erhalten, fragen Sie bitte unsere dafür auskunftsberechtigten Mitarbeiter. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Gasthof-Restaurant

**Zum Brauhaus**

Familie Großschedl

## Weinempfehlung

REGIONAL  
Unverfälscht, Natürlich, G.G.

Weinbauer und Jahrgang je nach  
Tagesangebot

1/8l Welschriesling

1/8l Chardonnay

1/8l Weissburgunder

1/8l Zweigelt

1/8l Blaufränkisch

## Säfte vom Bauern

REGIONAL  
Unverfälscht, Natürlich, G.G.

Holunderblütensaft gespritzt 0,25l

Flascherl naturtrüber Apfelsaft  
oder Apfel- Ribisel 0,25l vom Amerer

## Die Schnapsidee

REGIONAL  
Unverfälscht, Natürlich, G.G.

Pöllauer Hirscharten- oder Apfelbrand,  
Brombeerlikör  
Karl Amerer, Pöllau 2 cl

Himbeer- oder Haselnussgeist,  
Zirberl, Nuss- oder Marillenlikör,  
Hödl Hof, Stubenberg 2 cl

Williams- od. Marillenbrand  
Franz Bauer, Graz 2 cl

## Unsere Bierspezialitäten

REGIONAL  
Unverfälscht, Natürlich, G.G.

Unsere Bierspezialitäten wurden von Conrad Seidl

2008 - 2016 mit  Krügel bewertet

### Hausbier vom Fass

Nach alter Tradition für uns gebraut!  
bernsteinfarbig, intensiv fruchtig, würzig am Gaumen  
0,3l € 2.70 0,5l

### Mischbier vom Fass

gemischt aus Reininghaus Pils und Gösser Stiftsbräu  
0,3l € 2.70 0,5l

### Reininghaus Pils vom Fass

würzig - kräftig im Geschmack, durchgehende Bittere  
0,3l € 2.70 0,5l

### Gösser Stiftsbräu vom Fass (dunkel)

strahlt im dunklem Bernstein, mild gehopft, von deutlicher Süße  
0,3l € 2.70 0,5l

### Gösser Zwickl vom Fass

süffiges Biererlebnis natürlich trüb, weich im Geschmack, zartes  
Hopfenaroma,  
0,3l € 2.80 0,5l

### Schneeweisse - Weizen vom Fass

naturtrüb, ausgeprägte Fruchtigkeit, gewürzhafte Aromen  
0,3l € 2.90 0,5l

### Gösser Naturgold **alkoholfrei**

vom Fass 0,3l € 2.70 0,5l

### Edelweiss Weizen **alkoholfrei**

Flasche 0,5l

**Wir kochen auch am Nachmittag!**

Durchgehend Küchenbetrieb! Letzte Bestellannahme DI – SA 21.45 Uhr, SO 20.30 Uhr!  
Montag Ruhetag!