

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 Heidensturz 

*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 Kernölmariade 

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!