

## Als Aperitif empfehlen wir



### Drinks for appetizers

**Hugo (Soda, Prosecco, Hollersirup, Limette, Minze)** € 4,80

Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint

**Lillet Rose mit Prosecco, Soda, Rosensirup, Minze, Beeren** € 5,20

Lillet Rose with Prosecco, Rose Syrup soda, Mint

### **Limoncello Spritz**

2cl Limoncello, 4cl Prosecco

Organics Bitter Lemon



€ 5,80

### **Verry Berry**

4cl Lillet Rose, 4cl Prosecco, Beeren

Organics Purple Berry



€ 5,80

### **Gin Tonic**

4cl Gin, Limette

Organics Tonic



€ 6,50

## Vorspeisen/Suppen/Salate

### Appetizers, Salads and soups

(alle Vorspeisen werden mit Gebäck serviert!!) All appetizers are served with bread

**Beef Tartare mit Butter, Kapernbeeren**

**und Zwiebelringen, dazu Toastbrot A/C/M** € 13,90

Beef Tartare with butter, capers, onion and toast bread

**Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf**

**Tomatencarpaccio G/H/M/O** € 10,90

Grilled sheep cheese with bacon on tomato carpaccio

**Gemischte Blattsalate M/O**

€ 4,60

Mixed green salad

Kleiner Gemischter Salat M/O	€ 4,80
Small mixed salad	
Großer Gemischter Salat M/O	€ 8,20
Large mixed salad	
Frittatensuppe A/C/G/L Clear soup with sliced pancake	€ 4,40
Nudelsuppe A/C/L Clear soup with noodles	€ 4,20
Kleiner Suppentopf mit Nudeln, Rindfleisch	
Gemüse A/C/G/L	€ 4,90
Clear soup with boiled beef, noodles, vegetables	
Kasspressknödelsuppe A/C/G/L	€ 5,20
Clear soup with Cheese Dumpling	
Knoblauchcremesuppe mit Croutons A/G/O	€ 4,80
Garlic-Cream soup with croutons	

## Kleine Gerichte small Dishes



Frankfurter mit Semmel, Senf, Kren A/E/F/O	€ 4,80
Frankfurter with bread, mustard, horseradish	
Schinken-Käse-Toast A/F/G	€ 4,80
Ham and cheese toasty	
Schinken-Käse-Toast mit Salat A/F/G/M/O	€ 8,20
Ham and cheese toasty with salad	
Spinat Schafskäse Palatschinke mit Sauerrahmdip und Salatgarnitur A/C/G/L	€ 11,90
Spinach feta cheese pancake with sour cream and salad	

## Empfehlungen aus der Küche

The kitchen recommend



Blattsalate mit gerösteten Eierschwammerl, Kartoffel-  
scheiben und Speck, Kernöl & Gebäck M/O € 14,50  
Roasted Chantarelles on lettuce with potato slices, bacon, pumpkin seed oil  
and bread

Steaktoast „Steirisch“ A/C/G/L/M  
Hendfilet auf Toastbrot, sautierte Eierschwammerl € 14,90  
“Styrian Steaktoast” Chicken breast with Chanterelles

Eierschwammerl Gulasch mit Serviettenknödel A/C/G € 14,90  
Chanterelles-Gulasch with dumplings

Kross gebratene Saiblingfilets auf Eierschwammerlrisotto,  
Buntes Gemüse, Riesling Schaum D/G/O € 19,90  
Grilled char Filets on Chanterelles-Risotto, Vegetables

„Schladminger Knappenpfandl“ – Schweinefilets A/C/G/L  
Eierschwammerlsauce, Herzoginnen Kartoffel, Speckbohnen € 18,50  
Sliced filet of pork in a Chanterelle sauce, fried potatoes, bacon and green  
beans

Rumpsteak mit sautierten Eierschwammerl, Speck und Zwiebel  
dazu Herzoginnen-Kartoffel und Gemüse A/C/G € 21,90  
Grilled rumpsteak with sauted Chanterelles, bacon, potatoes, vegetables

## Hauptspeisen Main Dishes

Steirischer Backhendlsalat, Kernöl A/C/G/M/O € 12,50  
Chicken salad with Styrian pumpkin seed oil

Wiener Schnitzel vom Schwein  
mit Petersilienkartoffel A/C/G € 13,50  
Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes

Schweinebraten von Schopf und Bauch  
mit Serviettenknödel und Sauerkraut A/C/G/L/O € 13,90  
Roast Pork with dumplings and sauerkraut

Brauhausgulasch vom Rind  
mit Gurkerl und Serviettenknödel A/C/G € 14,90  
Brewery beef Goulash with pickles and dumplings

Grillteller (Schwein, Huhn, Rind)  
mit Pommes und Gemüse A/E/F/M/G € 17,90  
Mixed Grill (Pork, Chicken/Turkey, Beef) with French Fries and vegetables

Knusprige Schweinsripperl A/G  
mit Wedges und Krautsalat, dazu Dipsaucen € 15,50  
Crispy spare ribs with wedges and coleslaw and sauce dip

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit  
Speckbohnen und Butternockerl A/C/G/L/M/O € 18,90  
Roast Beef with onions, green beans with bacon and small dumplings

Cordon Bleu vom Schwein  
mit Butterreis und Preiselbeeren A/C/G € 15,20  
Pork Cordon Bleu with butter rice and cranberries

Brauhaustoast – Gegrillte Beiried Schnitte auf Toastbrot,  
Speckscheiben, Zwiebel  
und Kräuterbutter, Salatgarnitur A/G/M/O € 18,50  
„Brauhaustoast“ – Grilled rumpsteak on toast, with bacon, onion, herb butter  
and salad garnish

dazu servieren wir ihnen gerne  
1/8l Heideboden Nittnaus  
€ 4,60

Kasnock´n mit Ennstaler Steirerkäse  
dazu Krautsalat A/C/G/L € 12,50  
“Kasnock´n” dumplings with Ennstaler Styrian Cheese and coleslaw

## Für Kids for kids

Kinderwiener mit Pommes A/C/G/L Small pork Wiener Schnitzel with French Fries	€ 8,50
Hühnerfilet Natur mit Reis G/O Chicken breast with rice	€ 8,50
2 Stk. Grillwürstel mit Pommes A Grilled sausage with French Fries	€ 7,90
<b>Portion Pommes/Kinder Pommes</b>	€ 5,20/3,20

## Dessert

Lasagne von der weißen Schokolade/Zwergorangen- Confit/Beeren C,G,O White-chocolate-lasagna with rhubarb-confit and berries	€ 6,90
Kürbiskerntiramisu A/C/G Pumpkin seed Tiramisu	€ 4,80
Apfelstrudel/mit Schlag A/E/G Apple Strudel / with cream	€ 3,90 / €4,60
Eispala mit Schokosauce und Schlag A/E/G Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream	€ 5,80
Erdbeerbecher mit Schlag A/G Vanilla ice with strawberries and whipped cream	€ 5,80
Gemischtes Eis mit/ohne Schlag A/E/G Mixed Ice cream, with or without cream	€ 3,90/4,60
Coupe Danmark A/G	€ 5,40