

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	€ 4,80
Lillet Rose with Prosecco, Rose Syrup soda, Mint	
Gelber Muskateller, Weingut Heinrich	€ 4,30
Bosford Rose Premium Gin, Organics Tonic, Rosmarin, Limette	€ 5,20
Bosford Rose Premium Gin, Organic Tonic, Rosemary, Lime	

Vorspeisen/Suppen/Salate

Appetizers, Salads and soups

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

Beef Tatare mit Bärlauchbutter und Kapernbeeren
Brunnenkresse, Toastbrot A/C/F/G/L/M/O € 13,90
Beef Tartare with wild garlic butter, capers, watercress and toast bread

2 Gegrillte Garnelen auf marinierten weißen
Spargelspitzen, Tomaten-Kräuter-Vinaigrette
Dazu Knoblauchbrot A/E/G € 11,90
2 grilled prawns with marinated white asparagus tips, tomato and herb
vinaigrette with garlic bread

Ziegen-Frischkäse-Tomaten-Terrine und gebackener
Grüner Spargel im Duett, Oliventapenade A/C/G/O € 10,50
Fresh goat cheese tomato terrine with backed green asparagus, olive tapenade

Spargelcremesuppe mit Frühlingsrolle A/G € 4,80
Asparagus cream soup with spring roll

Bärlauchschaumsuppe mit Croutons A/G € 4,80
Wild garlic soup with croutons

Beide Suppen als Duett mit Frühlingsrollen A/G € 5,60
As a duet both soups with spring roll

Frittatensuppe A/C/G/L	€ 4,20
Clear soup with sliced pancake	
Nudelsuppe A/C/L	€ 4,20
Clear soup with noodles	
Steirischer Suppentopf A/C/L	
mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse	€ 6,80
“Styrian soup” Clear soup with beef noodles and vegetables	
Kleiner Gemischter Salat M/O	€ 4,80
Small mixed salad	
Großer Gemischter Salat M/O	€ 7,50
Large mixed salad	
Gemischte Blattsalate M/O	€ 4,60
Mixed green salad	



Hauptspeisen Main Dishes

Solospargel mit Sauce Hollandaise und Heurigen	
Kartoffel G/L/M	€ 14,50
White asparagus with hollandaise sauce and potatoes	
Mit Räucherlachsrosen with smoked salmon	
Oder mit Prosciutto or with prosciutto	€ 18,50



Filetsteak(220g) mit Solospargel und Heurigen Kartoffel	
Hollandaise, Portweinsauce C/G/M/O	€ 32,90
Beef Steak (220 g) with asparagus, potatoes, hollandaise, port wine sauce	

Gebackene Schweinefiletscheiben an Kartoffel-	
Bärlauch Salat, dazu Spargelspitzen A/C/G	€ 17,90
Baked sliced pork fillet on potato wild garlic salad with asparagus tips	

Gefüllte Hühnerbrust im Prosciuttomantel auf Spargelrisotto A/C/G/O € 15,90

Stuffed chicken breast with ham and asparagus risotto

Spargel-Gemüsewok mit gebratenem Lachssteak & Garnele, dazu Jasminreis A/B/C/D/F/G/L/O € 18,90

Stir fried asparagus and vegetables, salmon steak and prawns with rice

Kross gebratenes Saiblingsfilet auf Spargel Gröstl und Rieslingschaum D/G/O € 18,90

Grilled char Fillets on asparagus "Gröstl" with Riesling foam

Bärlauchnockerl mit weißen und grünen Spargelstücken, Schmelztomaten, Schafskäse, Brunnenkresse A/C/G € 12,90

Small wild garlic dumplings with white and green asparagus pieces, tomatoes, goat cheese and watercress

Kleine Gerichte small Dishes

Frankfurter mit Semmel, Senf, Kren A/E/F/O € 4,60
Frankfurter with bread, mustard, horseradish

1 Paar Weißwürste mit Brezen L/M € 5,60
Two white sausages with pretzels

dazu servieren wir Ihnen gerne
0,3l Schnee Weiße BIO
€ 3,70

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

Unsere Bräu Klassiker our classic dishes

Steirischer Backhendlsalat, Kernöl A/C/G/M/O € 11,50

Chicken salad with Styrian pumpkin seed oil

Schweinebraten von Schopf und Bauch
mit Knödel und Sauerkraut A/C/G/L/O € 12,90

Roast Pork with dumplings and sauerkraut

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersilienkartoffel A/C/G € 12,90

Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes

Brauhausgulasch vom Rind mit Gurkerl und Knödel
A/C/G Brauhaus Beef Goulash with pickles and dumplings € 13,50

Grillteller (Schwein, Huhn/Pute, Rind)
mit Pommes und Gemüse A/E/F/M/G € 16,90

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

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit
Speckbohnen und Bärlauchnockerl A/C/G/L/M/O € 17,90

Roast Beef with onions, green beans with bacon and small dumplings

Cordon Bleu vom Schwein
mit Butterreis und Preiselbeeren A/C/G € 14,90

Pork Cordon Bleu with butter rice and cranberries

Brauhaustoast –Gegrillte Beiried Schnitte auf
Toastbrot, Speckscheiben, Zwiebel
und Kräuterbutter, Salatgarnitur A/G/M/O € 17,50

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

dazu servieren wir ihnen gerne

1/8l Heideboden Nittnaus

€ 4,50

Für Kids for kids

Micky Maus

Kinderwiener mit Pommes A/C/G/L
Small pork Wiener Schnitzel with French Fries



€ 8,50

Donald Duck

Hühnerfilet Natur mit Reis G/O
Chicken breast with rice



€ 8,50

Goofy

2 Stk. Grillwürstel mit Pommes A
Grilled sausage with French Fries



€ 7,50

Dessert

Nougat Parfait mit Erdbeeren und
Mascarponeschaum C,G

Nougat parfait with strawberries and mascarpone foam

€ 6,90

Gratinierte Spargel-Topfen-Palatschinke mit
Sauerkirschensorbet A/C/G/O

Pancake with asparagus and topfen with sour cherry sorbet

€ 7,90

Apfelstrudel/mit Schlag A/E/G

Apple Strudel / with cream

€ 3,40 / €3,90

Eispala mit Schokosauce und Schlag A/E/G

Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream

€ 5,80

Coupe Danmark A/G

€ 5,20