

Gasthof-Restaurant

Zum Brauhaus

Familie Großschedl

Bunt gemischt...

REGIONAL
Unverfälscht. Natürlich. Gut.

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

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 Kürbiscremesuppe mit Rahm

REGIONAL
Unverfälscht. Natürlich. Gut.

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel

REGIONAL
Unverfälscht. Natürlich. Gut.

Kräftige Rindssuppe mit Heidensterz

REGIONAL
Unverfälscht. Natürlich. Gut.

*Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrotroutons
und Käse überbacken*

Salat und mehr...

Steirischer Backhendlsalat

(panierte Hühnerstücke auf Blattsalat mit Joghurtdressing)

REGIONAL
Unverfälscht. Natürlich. Gut.

Salatplatte nach Art des Hauses

Rindfleisch, Schinken, Schafkäse, Ei, Thunfisch, diverse Salate

REGIONAL
Unverfälscht. Natürlich. Gut.

Tafelspitzsülz auf Blattsalat mit Kernölmarinade

REGIONAL
Unverfälscht. Natürlich. Gut.

Gemischter Salat

REGIONAL
Unverfälscht. Natürlich. Gut.

Saures Rindfleisch in Essig und Öl mit Zwiebelringen

REGIONAL
Unverfälscht. Natürlich. Gut.

Alle Salate auf Wunsch mit Kernöl oder Joghurtdressing

REGIONAL
Unverfälscht. Natürlich. Gut.

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 Naturbel. Gd.

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

REGIONAL
Umfassend Naturbel. Gd.

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

REGIONAL
Umfassend Naturbel. Gd.

Zwiebelrostbraten nach Wienerart mit Erdäpfel (rosa gebraten)

REGIONAL
Umfassend Naturbel. Gd.

Gebratenes Zanderfilet mit kleinem Gemüse und Erdäpfel

*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 Naturbel. Gd.

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

Schweinemedallions an Pfefferrahmsoße mit Gemüse und Kroketten

Gekochter Tafelspitz mit Erdäpfel, Apfelkren und Rotkraut



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

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.

Getränkekarfe

- 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)
- 0.25l 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) 
- 0.25l Vöslauer Flasche still oder prickelnd
- 2 cl Magenbitter (Roszbacher, Fernet, Underberg, Jägerm., Avernea, Ramazotti)
- Campari Orange oder Soda

Flasche Prosecco

Inklusivpreise

Unsere Lieferanten



Kulmer Forellen, Haslau

Ölmühle Fandler, Pöllau

Edelfische Pock, Bruck a.d Lafnitz

Familie Schlögl, Eggendorf

Getreidemühle Posch, Hartberg

Hofladen Lebenbauer

Familie Seidl, Unterdombach

Fleischhauerei Gruber, Vorau

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

Apfel-, Apfel-Johannisbeere-, Pfirsich und
Erdbeersaft vom Muhr aus dem Pöllauertal

Die Schnapsidee

REGIONAL
Unverfälscht, Natürlich, G.G.

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

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

Williams- od. Marillenbrand
Franz Bauer, Graz

Unsere Bierspezialitäten

REGIONAL
Unverfälscht, Natürlich, G.G.

Unsere Bierspezialitäten wurden von Conrad Seidl

2008 - 2015 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**

Flasche 0,3l

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!