

Mittagskarte**Gültig von 11.00 bis 14.00 Uhr****Großschedl's Mittagsmenü***ab 11.00 Uhr bis ca.14.00 (so lange der Vorrat reicht!)*Dienstag, 20. Juli 2021

Tagessuppe

Rinderbraten an Wurzelrahmsoupe
mit Spätzle € 9.00Mittwoch, 21. Juli 2021

Tagessuppe

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Reis € 9.00

Donnerstag, 22. Juli 2021

Tagessuppe

Gebratenes Hühnerbrüstchen
an Schwammerlsoße mit Nudeln € 9.00Freitag, 23. Juli 2021

Tagessuppe

Gebackenes Rotbarschfilet mit Erdäpfel € 9.00

*Wochenhit**(Mo—Fr, 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr)*Bunte Nudeln an
Kürbis-Paprikaragout € 8.90Samstag, 24. Juli 2021

Tagessuppe

Hauptspeise € 10.50

Menüsalat Di. – Sa. € 1.30

Sonntag 25. Juli 2021

Tagessuppe

Hauptspeise

Dessert € 16.90

**Großschedl's
Schwammerlsaison**

Schwammerlsoße mit Knödel € 10.50

Feines Risotto mit Schwammerl
und Parmesan € 9.50Gebratene Schweinmedaillons an
Schwammerlsoße mit Spätzle € 14.50**Großschedl's Strudel**

Hausgemachter Marillenstrudel € 3.80

Hausgemachter Heidelbeerstrudel € 4.00

*Tagesempfehlung*Unser Hausgebeizter Lachs
an Blattsalat € 9.50 (Vorspeise)Hausgemachtes Tafelspitzsülz
an Blattsalat € 8.40Burrata auf Tomaten mit Blattsalat, Pesto und
Gerösteten Pinienkernen € 9.80Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffel,
Mischgemüse und Apfelkren € 14.50**Frühstück vom Buffet DI - SO 07.30 - 10.00 Uhr € 12.90 p.P****!! DURCHGEHEND KÜCHENBETRIEB !!**




Gasthof-Restaurant

Zum Brauhaus

Familie Großschedl

Großschedl's Suppenklassiker... ..

...unsere Suppen – löffelweise gut!




<i>Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Rahm</i>		€ 4.30
<i>Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel</i>		€ 3.90
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrotroutons und Käse überbacken</i>		€ 4.70
<i>"Brauhaus Suppentopf" (große Portion) deftige Rindssuppe mit Nudeln, verschiedenem Gemüse und Rindfleisch</i>		€ 6.80

Heute Abend ab 18 Uhr

<i>Beefsteak tartare mit Toast und Butter - der Kraftspender</i>	€ 15.00
--	---------

Kunterbunter Wirtshausalat

...aus heimischen Salaten & Gemüse gemischt, mit fruchtigem Dressing aus bestem Weißwein-Essig & heimischen Sonnenblumenöl – das Meer der Vitamine

<i>Steirischer Backhendlsalat (panierte Hühnerstücke auf Blattsalat mit Joghurtdressing)</i>		€ 9.80
<i>Salatplatte mit Schinken, Schafkäse, Ei und bunt gemischtem Salat</i>		€ 9.30
<i>Gemischter Salat</i>		€ 4.20
<i>Schüssel Blattsalat</i>		€ 4.20
<i>Rindfleisch in Essig und Öl mit Zwiebelringen</i>		€ 8.90

Alle Salate auf Wunsch mit Kernöl oder Joghurtdressing



Wir kochen auch am Nachmittag!

Durchgehend Küchenbetrieb! Kurze Karte von 14.00 bis 17.30 Uhr







Gasthof-Restaurant

Zum Brauhaus

Familie Großschedl

Kulinarische Wirtshausgeschichten

In der Pfanne gebacken- „Die österreichische Seele“...

<i>Wienerschnitzel vom Schwein aus der Pfanne mit einer Beilage nach Ihrer Wahl</i>		€ 11.30
<i>Cordon Bleu von der Putenbrust aus der Pfanne nach Wienerart mit Reis</i>		€ 12.50
<i>Jogllandmostbraten in Most- Wurzelrahmsöße mit Semmelknödel und Preiselbeeren (Rinderbraten vom Weißen Scherzel im Ganzen gebraten)</i>		€ 13.50
<i>Zwiebelrostbraten nach Wienerart mit Erdäpfel (rosa gebraten)</i>		€ 17.00
<i>Kalbsbeuschel mit Semmelknödel</i>		€ 9.30
<i>Würziges Rindsgulasch</i>		€ 8.20
<i>Käsespätzle mit (oder ohne) knusprigem Speck, Röstzwiebeln und Käse, dazu grünen Salat</i>		€ 9.50

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 aus Großschedl's Küche

Gebratene Schweinmedaillons an Schwammerlsoße mit Spätzle € 14.50

Schweinerückensteak vom Grill mit Gemüse und Pommes frites € 12.00

RUMPSTEAK VOM DRY AGED BEEF

Schnitte von der Beiried 300 g, 8 Wochen gereift,
dazu Pfefferrahmsauce mit einer Beilage deiner Wahl

€ 26.90

Die Eiersparerer Steak Edition mit Spiegelei + € 1.00

Die Eiersparerer – unsere Stammtisch Kultband



BRAUHAUS BURGER
(aus 180g Rinderfaschiertem, Sesambrötchen,
Tomate, Salat, Zwiebel, Speck, Käse, Cocktailsauce, Pommes frites)
€ 12.50

Gebratenes Zanderfilet mit Gemüse und Erdäpfel € 14.50

Hausgemachte Gemüse - Erdäpfellaibchen mit Salatteller € 9.50

Feine Bandnudeln in Rahmsoße mit Räucherlachsstreifen € 9.50

Frühstücken wie ein Kaiser!

...auch wenn Sie nicht bei uns nächtigen!

Schlemmen vom Frühstücksbuffet ab € 12.90 p.P.

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

Gasthof-Restaurant

Zum Brauhaus

Familie Großschedl

Das süße Finale

*Hausgemachter Apfelstrudel € 3.50
auf Wunsch auch mit TICHY-Vanilleeis und Schlagobers + € 1.50*

Joghurtknockerl auf Fruchtmark € 5.30

Schokomousse auf Fruchtmark € 5.30

Hausgemachtes, klassischer Mohr im Hemd mit Schlagobers und Vanilleeis € 5.90

*Variation von Schokomousse, Joghurtknockerl, kleines Schokoküchlein
und Eis auf Fruchtmark € 6.70*

Tichy Eismarillenknödel und Tichy Eisspezialitäten – Fragen Sie nach unserer Eiskarte!

Kaffee von Hornig

Kaffee in seiner edelsten Form

<i>Kleiner Brauner</i>	€ 2.50
<i>Verlängerter Brauner</i>	€ 2.80
<i>Großer Brauner</i>	€ 3.60
<i>Cappuccino</i>	€ 3.60
<i>Cafe Latte</i>	€ 3.60

Unser Kaffee wird mit echtem Obers serviert!

Die Teekanne machte auch bei uns den Tee

Tee diverse Sorten € 2.60 mit Zitrone € 3.00 mit Schuss € 4.40

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.*

Säfte vom Bauern Muhr - Pölla

Apfel, Apfel- Johannisbeere, Erdbeere, Pfirsich

gespritzt 0.25l € 2.50 0.50l € 3.30 mit Wasser 0.25l € 2.40 0.50l € 3.20

Holunderblütensaft gespritzt 0.25l € 2.50 0.50l € 3.30
mit Wasser 0.25l € 2.40 0.50l € 3.20

Kracherl (Cola, Kräuter, Zitrone, Orange) und Säfte (Apfel, Orange)
gespritzt JUGENDGETRÄNK 0.25l € 2.30 0.50l € 3.20

Kracherl und Säfte mit Leitungswasser 0.25l € 2.10 0.50l € 3.00

Kracherl und Säfte pur 0.25l € 2.50 0.50l € 3.50

Coca Cola, Coca Cola light, Eistee Pfirsich, Flasche 0.33l € 3.00

Schweppes (Tonic, Bitter Lemon) Flasche 0.20l € 3.00

Red Bull, Flasche 0.25l € 3.90

Vöslauer Flasche still oder prickelnd 0.33l € 2.20

Mineral-Zitron 0.25l € 1.90 0.50l € 2.70

Leitungswasser mit Zitrone 0,25l € 1.10 0.50l € 1.90

Leitungswasser (wenn als Getränk nur Wasser konsumiert wird) 0.25l € 0.60

Schuss Zitrone extra € 0.30

Weißer oder roter Mischung 0.25l € 2.50

Welschriesling od. Zweigelt, Schneeberger (Schankwein) 1/8l € 2.40

Glas Prosecco (Vila Sandi) 0.10l € 3.60

Inklusivpreise

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
Umschicht, Neudorf, G&G

Weißburgunder

Weingut Scheucher, Labuttendorf,
Qualitätswein, trocken,
1/8l € 3.50 Fl. 0.75l € 19.00

Grüner Veltliner, Federspiel

Domäne Wachau, Dürnstein
Qualitätswein, trocken,
1/8l € 3.70 Fl. 0.75l € 21.00

Muskateller

Retter-Kneißl, Löffelbach-Hartberg,
Qualitätswein, trocken,
1/8l € 3.50 Fl. 0.75l € 19.50

Zweigelt

Weingut Pichler, Leitersdorf,
Qualitätswein, trocken
1/8l € 3.40 Fl. 0.75l € 19.90

Blafränkisch

Weingut Kerschbaum, Horitschon,
Qualitätswein, trocken,
1/8l € 3.50 Fl. 0.75l € 19.00

Die Schnapsidee

REGIONAL
Umschicht, Neudorf, G&G

Pöllauer Hirscharten- oder Apfelbrand,
Amerer oder Muhr, Pöllau 2 cl € 3.40

Himbeer- oder Haselnussgeist,
Vogelbeere, Weichsel, Zirberl, Nusslikör,
Hödl Hof, Stubenberg 2 cl € 3.20

Williams- od. Marillenbrand
Franz Bauer, Graz 2 cl € 3.10

Grappa, Villa Sandi, € 3.90

Unsere Bierspezialitäten

REGIONAL
Umschicht, Neudorf, G&G

Unsere Bierspezialitäten wurden von Conrad Seidl
2008 - 2021 mit  Krügel bewertet

Hausbier vom Fass

Nach alter Tradition für uns gebraut!
bernsteinfarbig, intensiv fruchtig, würzig am Gaumen
0,3l € 3.40 0,5l € 3.80

Mischbier vom Fass

gemischt aus Reininghaus Pils und Gösser Stiftsbräu
0,3l € 3.30 0,5l € 3.70

Reininghaus Pils vom Fass

würzig - kräftig im Geschmack, durchgehende Bittere
0,3l € 3.30 0,5l € 3.70

Gösser Stiftsbräu vom Fass (dunkel)

strahlt im dunklem Bernstein, mild gehopft, von deutlicher Süße
0,3l € 3.30 0,5l € 3.70

Gösser Zwickl vom Fass

süffiges Biererlebnis natürlich trüb, weich im Geschmack, zartes
Hopfenaroma,
0,3l € 3.40 0,5l € 3.80

Schneeweisse - Weizen vom Fass

naturtrüb, ausgeprägte Fruchtigkeit, gewürzhafte Aromen
0,3l € 3.50 0,5l € 4.00

Gösser Naturgold **alkoholfrei**

vom Fass 0,3l € 3.30 0,5l € 3.70

Edelweiss Weizen **alkoholfrei**

Flasche 0,5l € 4.00

Gutscheine vom Brauhaus!

Die Geschenksidee für Familie, Freunde und Geschäftspartner!