



Mittagsmenü

Dienstag bis Sonntag 11 - 14 Uhr!
Solange der Vorrat reicht!

Dienstag 02.08.2022

*Tagessuppe
Braten von der Putenbrust
mit Reis € 9.50*

Mittwoch 03.08.2022

*Tagessuppe
Gekochtes Rindfleisch mit Erdäpfel
€ 9.50*

Donnerstag 04.08.2022

*Tagessuppe
Wiener Schnitzel vom Schwein mit
Pommes frites € 9.50*

Freitag 05.08.2022

*Tagessuppe
Gebratenes Buntbarschfilet mit Reis € 9.50*

WOCHENHIT

Dienstag - Freitag 11 - 14 Uhr!

*Perlweizentopf mit Gemüse und
Salatteller € 9.30*

Menüsalat zum Menü € 1.40 Di - Fr.

Samstag 06.08.2022

Tagessuppe/Hauptspeise €11.20

Sonntag 07.08.2022

Tagessuppe / Hauptspeise / Dessert € 16.90

Frühstück vom Buffet € 13.90

Dienstag - Sonntag 7.30 - 10 Uhr!

Unsere Küchenzeiten!

Dienstag - Samstag 11-21 Uhr!

Sonntag 11-19.30 Uhr!

Wochenempfehlung

Hausgebeizter Lachs (Vorspeise)

an Blattsalat € 10.20

Gekochter Tafelspitz

*mit Röstkartoffeln, Apfelkren und
Kürbisgemüse € 15.20*

Gebratene Lammkoteletts

*an Rosmarinjus mit Erdäpfel und
Speckbohngemüse € 24.50*

Grillkäse

auf Blattsalat € 9.50

Gebratene Schweinemedallions

an Eierschwammerlsoße mit Spätzle € 15.50

Feines Risotto

mit Eierschwammerl und Parmesan € 12.50

Schwammerlsoße mit Knödel € 12.50

Süßer Abschluss

Hausgemachter Marillenstrudel € 4.00

Hausgemachter Heidelbeerstrudel € 4.30
wahlweise mit Schlag und Vanilleeis + € 1.50

Großschedl's hausgemachtes Tiramisu

auf Fruchtmark € 5.80

Joghurtknockerl auf Fruchtmark € 5.80

Schokomousse auf Fruchtmark € 5.80

Hausgemachter, klassischer Mohr im Hemd

mit Schlagobers und Vanilleeis € 6.50

Dessert Variation

*von Schokomousse, Joghurtknockerl,
kleines Schokoküchlein
und Eis auf Fruchtmark € 7.30*

Tichy Eismarillenknödel mit Schlag (2 Stk.) € 6.90

TICHY EIS - Verlangen Sie unsere Eiskarte

GRILLABEND

MITTWOCHs ab 18 Uhr bis 10. August 2022!




Gasthof-Restaurant

Zum Brauhaus

Familie Großschedl

Großschedl`s Suppenklassiker.....

...unsere Suppen – löffelweise gut!




<i>Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Rahm</i>		€ 4.90
<i>Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel</i>		€ 4.30
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrotroutons und Käse überbacken</i>		€ 5.20
<i>"Brauhaus Suppentopf" (große Portion) deftige Rindssuppe mit Nudeln, verschiedenem Gemüse und Rindfleisch</i>		€ 7.50

Heute Abend ab 18 Uhr

Beefsteak tartare mit Toast und Butter - der Kraftspender € 16.00

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>		€ 10.30
<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>		€ 11.90
<i>Cordon Bleu von der Putenbrust aus der Pfanne nach Wienerart mit Reis</i>		€ 13.50
<i>Jogllandmostbraten in Most- Wurzelrahmsöße mit Semmelknödel und Preiselbeeren (Rinderbraten vom Weißen Scherzel im Ganzen gebraten)</i>		€ 14.50
<i>Zwiebelrostbraten nach Wienerart mit Erdäpfel (rosa gebraten)</i>		€ 18.50
<i>Kalbsbeuschel mit Semmelknödel</i>		€ 9.60
<i>Würziges Rindsgulasch</i>		€ 9.20
<i>Käsespätzle mit (oder ohne) knusprigem Speck, Röstzwiebeln und Käse, dazu grünen Salat</i>		€ 10.30

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 Eierschwammerlsauce und Spätzle € 15.70

Schweinerückensteak vom Grill mit Gemüse und Pommes frites € 12.80

RUMPSTEAK VOM DRY AGED BEEF

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

€ 29.90

Die Eiersparer Steak Edition mit Spiegelei + € 1.20

Die Eiersparer – unsere Stammtisch Kultband



BRAUHAUS BURGER

*(aus 180g Rinderfaschiertem, Sesambrötchen,
Tomate, Salat, Zwiebel, Speck, Käse, Cocktailsauce, Pommes frites)*
€ 13.50

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfel und kleinem Gemüse € 15.50

Hausgemachte Gemüse - Erdäpfellaibchen mit Salatteller € 10.30

Feine Bandnudeln in Rahmsoße mit Räucherlachsstreifen € 10.30

Frühstücken wie ein Kaiser!

...auch wenn Sie nicht bei uns nächtigen!

Schlemmen vom Frühstücksbuffet ab € 13.90 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 € 3.90
auf Wunsch auch mit TICHY-Vanilleeis und Schlagobers + € 1.80*

Joghurtknockerl auf Fruchtmark € 5.80

Schokomousse auf Fruchtmark € 5.80

Hausgemachtes, klassischer Mohr im Hemd mit Schlagobers und Vanilleeis € 6.50

*Variation von Schokomousse, Joghurtknockerl, kleines Schokoküchlein
und Eis auf Fruchtmark € 7.30*

Tichy Eismarillenknödel mit Schlag (2 Stk.) € 6.90

Kaffee von Hornig

Kaffee in seiner edelsten Form

Kleiner Brauner € 2.70

Verlängerter Brauner € 2.90

Großer Brauner € 3.80

Cappuccino € 3.70

Cafe Latte € 3.90

Unser Kaffee wird mit echtem Obers serviert!

Die Teekanne machte auch bei uns den Tee

Tee diverse Sorten € 3.20 mit Zitrone € 3.60 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 - Pöllau

Apfel, Apfel- Johannisbeere, Erdbeere, Pfirsich

gespritzt 0.25l € 2.70 0.50l € 3.50 mit Wasser 0.25l € 2.60 0.50l € 3.40

<i>Holunderblütensaft</i>	<i>gespritzt</i>	<i>0.25l € 2.70</i>	<i>0.50l</i>	<i>€ 3.60</i>
	<i>mit Wasser</i>	<i>0.25l € 2.60</i>	<i>0.50l</i>	<i>€ 3.40</i>
<i>Kracherl (Cola, Kräuter, Zitrone, Orange) und Säfte (Apfel, Orange)</i>				
<i>gespritzt JUGENDGETRÄNK</i>		<i>0.25l € 2.50</i>	<i>0.50l</i>	<i>€ 3.40</i>
<i>Kracherl und Säfte mit Leitungswasser</i>		<i>0.25l € 2.30</i>	<i>0.50l</i>	<i>€ 3.20</i>
<i>Kracherl und Säfte pur</i>		<i>0.25l € 2.70</i>	<i>0.50l</i>	<i>€ 3.70</i>
<i>Coca Cola, Coca Cola light, Eistee Pfirsich, Flasche</i>			<i>0.33l</i>	<i>€ 3.20</i>
<i>Schweppes (Tonic, Bitter Lemon) Flasche</i>			<i>0.20l</i>	<i>€ 3.20</i>
<i>Red Bull, Flasche</i>			<i>0.25l</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Vöslauer Flasche still oder prickelnd</i>			<i>0.33l</i>	<i>€ 2.40</i>
<i>Mineral-Zitron</i>		<i>0.25l € 2.10</i>	<i>0.50l</i>	<i>€ 2.90</i>
<i>Leitungswasser mit Zitrone</i>		<i>0,25l € 1.30</i>	<i>0.50l</i>	<i>€ 2.10</i>
<i>Leitungswasser (wenn als Getränk nur Wasser konsumiert wird)</i>			<i>0.25l</i>	<i>€ 0.80</i>
<i>Schuss Zitrone extra</i>				<i>€ 0.40</i>
<i>Weißer oder roter Mischung</i>			<i>0.25l</i>	<i>€ 2.70</i>
<i>Welschriesling od. Zweigelt, Schneeberger (Schankwein)</i>			<i>1/8l</i>	<i>€ 2.60</i>
<i>Glas Prosecco (Vila Sandi)</i>			<i>0.10l</i>	<i>€ 3.70</i>

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.

Weinempfehlung



Weißburgunder

Weinbauer je nach Tagesangebot
Qualitätswein, trocken,
1/8l € 3.60 Fl. 0.75l € ab 19.00

Grüner Veltliner,

Weinbauer je nach Tagesangebot
Qualitätswein, trocken,
1/8l € 3.60 Fl. 0.75l ab € 21.00

Muskateller

Weinbauer je nach Tagesangebot,
Qualitätswein, trocken,
1/8l € 3.60 Fl. 0.75l ab € 19.50

Zweigelt

Weinbauer je nach Tagesangebot,
Qualitätswein, trocken
1/8l € 3.50 Fl. 0.75l ab € 19.90

Blaufränkisch

Weinbauer je nach Tagesangebot,,
Qualitätswein, trocken,
1/8l € 3.60 Fl. 0.75l ab € 19.00

Die Schnapsidee



Pöllauer Hirscharten- oder Apfelbrand,
Amerer oder Muhr, Pöllau 2 cl € 3.60

Himbeer- oder Haselnussgeist,
Vogelbeere, Weichsel, Zirberl, Nusslikör,
Hödl Hof, Stubenberg 2 cl € 3.40

Williams- od. Marillenbrand
Franz Bauer. Graz 2 cl € 3.40

Unsere Bierspezialitäten



Unsere Bierspezialitäten wurden von Conrad Seidl

2008 - 2022 mit    Krügel bewertet

Hausbier vom Fass

Nach alter Tradition für uns gebraut!
bernsteinfarbig, intensiv fruchtig, würzig am Gaumen
0,3l € 3.60 0,5l € 4.00

Mischbier vom Fass

gemischt aus Reininghaus Pils und Gösser Stiftsbräu
0,3l € 3.50 0,5l € 3.90

Reininghaus Pils vom Fass

würzig - kräftig im Geschmack, durchgehende Bittere
0,3l € 3.50 0,5l € 3.90

Gösser Stiftsbräu vom Fass (dunkel)

strahlt im dunklen Bernstein, mild gehopft, von deutlicher Süße
0,3l € 3.50 0,5l € 3.90

Gösser Zwickl vom Fass

süffiges Biererlebnis natürlich trüb, weich im Geschmack, zartes
Hopfenaroma,
0,3l € 3.60 0,5l € 4.00

Schneeweisse - Weizen vom Fass

naturtrüb, ausgeprägte Fruchtigkeit, gewürzhafte Aromen
0,3l € 3.70 0,5l € 4.20

Gösser Naturgold alkoholfrei

vom Fass 0,3l € 3.50 0,5l € 3.90

Edelweiss Weizen alkoholfrei

Flasche 0,5l € 4.20

Gutscheine vom Brauhaus!

Die Geschenksidee für Familie, Freunde und Geschäftspartner!