



## Mittagsmenü

Dienstag bis Sonntag 11 - 14 Uhr!

Solange der Vorrat reicht!

### Dienstag 22.11.2022

*Rindssuppe mit Broccolirolade  
Gebratenes Schweinerückensteak an  
Pilzrahmsauce mit Paprika und Reis € 9.80*

### Mittwoch 23.11.2022

*Tagessuppe  
Rinderragout mit Spätzle € 9.80*

### Donnerstag 24.11.2022

*Tagessuppe  
Gebratene Hühnerkeule an Rosmarinsaft  
mit Erdäpfel € 9.80*

### Freitag 25.11.2022

*Tagessuppe  
Gebackenes Rotbarschfilet mit Reis € 9.80*

## WOCHENHIT

Dienstag - Freitag 11 - 14 Uhr!

*Tiroler Gröstl mit Salatteller 9.50*

**Menüsalat zum Menü € 1.60 Di - Fr.**

### Samstag, 26.11.2022

*Suppe/Hauptspeise € 11.20*

### Sonntag 27.11.2022

*Tagessuppe / Hauptspeise / Dessert € 16.90*

## Frühstück vom Buffet € 13.90

Für Tagesgäste die nicht bei uns nächtigen von  
Dienstag - Sonntag 7.30 - 10 Uhr!

## Unsere Küchenzeiten!

Dienstag - Samstag 11-21 Uhr!  
Sonntag 11- max. 19.30 Uhr!

## Wochenempfehlung

### Hausgebeizter Lachs (Vorspeise)

*an Blattsalat € 10.20*

### Gekochter Tafelspitz

*mit Röstkartoffeln, Apfelkren und  
Rotkraut € 15.20*

### Grillkäse

*auf Blattsalat € 9.50*

### Feines Risotto

*mit Kürbis und Parmesan € 10.50*

### Bunte Nudeln

*an Kürbispaprikaragout € 9.50*

### Hirschragout

*mit Semmelknödel und Rotkraut € 15.50*

## Süßer Abschluss

### Hausgemachter Strudel € 4.00

*je Tagesangebot Apfel- oder Heidelbeere (€ 4.30)  
wahlweise mit Schlag und Vanilleeis + € 1.50*

### Kastanienreis mit Schlag € 5.30

### Maronengeheimnis € 6.80

*Vanille- und Weichseleis, Schlag,  
Kastanienreis, Schokosauce*

### Hausgemachtes Tiramisu € 5.30

### 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




Gasthof-Restaurant

**Zum Brauhaus**

Familie Großschedl

# Großschedl`s Suppenklassiker.....

*...unsere Suppen – löffelweise gut!*




- Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Rahm*  € 5.10
- Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel*  € 4.50
- Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrotroutons  
und Käse überbacken* € 5.50
- "Brauhaus Suppentopf" (große Portion) deftige Rindssuppe  
mit Nudeln, verschiedenem Gemüse und Rindfleisch*  € 7.80

## **Heute Abend ab 18 Uhr**

*Beefsteak tartare mit Toast und Butter - der Kraftspender* € 17.00

# Kunterbunter Wirtshausalat

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

- Steirischer Backhendlsalat  
(panierte Hühnerstücke auf Blattsalat mit Joghurtdressing)*  € 10.90
- Salatplatte mit Schinken, Schafkäse, Ei und  
bunt gemischtem Salat* € 9.80
- Gemischter Salat*  € 4.50      *Schüssel Blattsalat* € 4.50
- Rindfleisch in Essig und Öl mit Zwiebelringen*  € 9.10

*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<br/>mit einer Beilage nach Ihrer Wahl</i>  |      | € 12.50 |
| <i>Cordon Bleu von der Putenbrust aus der Pfanne<br/>nach Wienerart mit Reis</i>   |     | € 14.20 |
| <i>Jogllandmostbraten in Most- Wurzelrahmsöße<br/>mit Semmelknödel und Preiselbeeren<br/>(Rinderbraten vom Weißen Scherzel im Ganzen gebraten)</i> |    | € 14.90 |
| <i>Zwiebelrostbraten nach Wienerart mit Erdäpfel (rosa gebraten)</i>   |  | € 19.50 |
| <i>Kalbsbeuschel mit Semmelknödel</i>  |   | € 10.20 |
| <i>Würziges Rindsgulasch</i>   |    | € 9.90  |
| <i>Käsespätzle mit (oder ohne) knusprigem Speck, Röstzwiebeln<br/>und Käse, dazu grünen Salat</i>  |    | € 11.20 |

***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

|  |         |
|--|---------|
| <i>Gebratene Schweinemedallions an Pfefferrahmsauce<br/>mit Gemüse und Spätzle</i>   | € 15.70 |
| <i>Schweinerückensteak vom Grill mit Gemüse und Pommes frites</i>  | € 12.80 |
| <b>RUMPSTEAK VOM DRY AGED BEEF</b><br><i>Schnitte von der Beiried 300 g, 8 Wochen gereift,<br/>dazu Pfefferrahmsauce mit einer Beilage deiner Wahl</i> | € 29.90 |
| <i>Die Eiersparerer Steak Edition mit Spiegelei + € 1.20</i><br><i>Die Eiersparerer – unsere Stammtisch Kultband</i>                                   |         |



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

|   |         |
|---|---------|
| <i>Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfel und kleinem Gemüse</i> | € 15.50 |
| <i>Hausgemachte Gemüse - Erdäpfellaibchen mit Salatteller</i> | € 10.30 |
| <i>Feine Bandnudeln in Rahmsauce mit Räucherlachsstreifen</i> | € 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*

*Holunderblütensaft gespritzt 0.25l € 2.70 0.50l € 3.60  
mit Wasser 0.25l € 2.60 0.50l € 3.40*

*Kracherl (Cola, Kräuter, Zitrone, Orange) und Säfte (Apfel, Orange)  
gespritzt JUGENDGETRÄNK 0.25l € 2.50 0.50l € 3.40*

*Kracherl und Säfte mit Leitungswasser 0.25l € 2.30 0.50l € 3.20*

*Kracherl und Säfte pur 0.25l € 2.70 0.50l € 3.70*

*Coca Cola, Coca Cola light, Eistee Pfirsich, Flasche 0.33l € 3.20*

*Schweppes (Tonic, Bitter Lemon) Flasche 0.20l € 3.20*

*Red Bull, Flasche 0.25l € 4.00*

*Vöslauer Flasche still oder prickelnd 0.33l € 2.40*

*Mineral-Zitron 0.25l € 2.10 0.50l € 2.90*

*Leitungswasser mit Zitrone 0,25l € 1.30 0.50l € 2.10*

*Leitungswasser (wenn als Getränk nur Wasser konsumiert wird) 0.25l € 0.80*

*Schuss Zitrone extra € 0.40*

*Weißer oder roter Mischung 0.25l € 2.70*

*Welschriesling od. Zweigelt, Schneeberger (Schankwein) 1/8l € 2.60*

*Glas Prosecco (Vila Sandi) 0.10l € 3.70*

*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!