



Mittagsmenü

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

Dienstag 24.01.2023

Tagessuppe

Ragout von der Putenbrust an
Pfefferrahmsauce mit Reis € 9.80

Mittwoch 25.01.2023

Tagessuppe

Rinderbraten in Wurzelrahmsauce mit Spätzle € 9.80

Donnerstag 26.01.2023

Tagessuppe

Selchschofp mit Kartoffel und Sauerkraut € 9.80

Freitag 27.01.2023

Gebackenes Buntbarschfilet mit Pommes frites € 9.80

WOCHENHIT

Dienstag - Freitag 11 - 14 Uhr!

Überbackener Kartoffel- Broccoliteiler in
Käserahmsauce mit Salat 9.50

Menüsalat zum Menü € 1.60 Di - Fr.

Samstag, 28.01.2023

Tagessuppe/Hauptspeise € 11.60

Sonntag, 29.01.2023

Winteröffnungszeiten - bis 14 Uhr geöffnet!

Frühstück vom Buffet € 14.90

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

Unsere Küchenzeiten!

Dienstag - Samstag 11-21 Uhr!
Jänner - März: Sonntag 11- 13.55 Uhr!

Wochenempfehlung

Hausgebeizter Lachs (Vorspeise)

an Blattsalat € 11.00

Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Apfelkren und
Rotkraut € 15.20

Grillkäse

auf Blattsalat € 9.50

Gebratene Calamari

mit Knoblauch und Erdäpfel € 14.90

Feines Risotto

mit Kürbis und Parmesan € 10.50

Süßer Abschluss

Hausgemachter Apfelstrudel € 4.10

wahlweise mit Schlag und Vanilleeis + € 1.80

Kastanienreis mit Schlag € 5.30

Maronengeheimnis € 7.20

Vanille- und Weichseleis, Schlag,
Kastanienreis, Schokosauce

Hausgemachtes Tiramisu € 5.60

je nach Tagesangebot!

Joghurtknockerl auf Fruchtmark € 6.20

Schokomousse auf Fruchtmark € 6.20

Hausgemachter, klassischer Mohr im Hemd

mit Schlagobers und Vanilleeis € 7.30

Dessert Variation

von Schokomousse, Joghurtknockerl, kleines
Schokoküchlein und Eis auf Fruchtmark € 7.90

Tichy Eismarillenknödel

mit Schlag (2 Stk.) € 7.30




Gasthof-Restaurant

Zum Brauhaus

Familie Großschedl

Großschedl`s Suppenklassiker.....

...unsere Suppen – löffelweise gut!




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

<i>Steirischer Backhendlsalat (panierte Hühnerstücke auf Blattsalat mit Joghurtdressing)</i>		€ 10.90
<i>Salatplatte mit Schinken, Schafkäse, Ei und bunt gemischtem Salat</i>		€ 9.80
<i>Gemischter Salat</i>		€ 4.50
<i>Schüssel Blattsalat</i>		€ 4.50
<i>Rindfleisch in Essig und Öl mit Zwiebelringen</i>		€ 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 mit einer Beilage nach Ihrer Wahl</i>		€ 12.50
<i>Cordon Bleu von der Putenbrust aus der Pfanne nach Wienerart mit Reis</i>		€ 14.20
<i>Jogllandmostbraten in Most- Wurzelrahmsöße mit Semmelknödel und Preiselbeeren (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 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

- Gebratene Schweinemedallions an Pfefferrahmsauce
mit Gemüse und Spätzle* € 16.30
- Schweinerückensteak vom Grill mit Gemüse und Pommes frites* € 13.20
- RUMPSTEAK VOM DRY AGED BEEF**
*Schnitte von der Beiried 300 g, 8 Wochen gereift,
dazu Pfefferrahmsauce mit einer Beilage deiner Wahl* € 31.90
- Die Eiersparerer Steak Edition mit Spiegelei + € 1.20*
Die Eiersparerer – unsere Stammtisch Kultband



BRAUHAUS BURGER
(aus 180g Rinderfaschiertem, Sesambrötchen,
Tomate, Salat, Zwiebel, Speck, Käse, Cocktailsauce, Pommes frites)
€ 14.30

- Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfel und kleinem Gemüse* € 16.30
- Hausgemachte Gemüse - Erdäpfellaibchen mit Salatteller* € 11.20
- Feine Bandnudeln in Rahmsauce mit Räucherlachsstreifen* € 11.20

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 € 4.10
auf Wunsch auch mit TICHY-Vanilleeis und Schlagobers + € 1.80*

Joghurtknockerl auf Fruchtmark € 6.20

Schokomousse auf Fruchtmark € 6.20

Hausgemachtes, klassischer Mohr im Hemd mit Schlagobers und Vanilleeis € 7.30

*Variation von Schokomousse, Joghurtknockerl, kleines Schokoküchlein
und Eis auf Fruchtmark € 7.90*

Tichy Eismarillenknödel mit Schlag (2 Stk.) € 7.30

Kaffee von Hornig

Kaffee in seiner edelsten Form

Kleiner Brauner € 2.80

Verlängerter Brauner € 3.10

Großer Brauner € 3.90

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.

Gasthof-Restaurant

Zum Brauhaus

Familie Großschedl

Weinempfehlung

Weißburgunder

Weinbauer je nach Tagesangebot
Qualitätswein, trocken,
1/8l € 3.90 Fl. 0.75l € ab 22.00

Grüner Veltliner,

Weinbauer je nach Tagesangebot
Qualitätswein, trocken,
1/8l € 3.90 Fl. 0.75l ab € 23.00

Muskateller

Weinbauer je nach Tagesangebot,
Qualitätswein, trocken,
1/8l € 3.90 Fl. 0.75l ab € 22.00

Zweigelt

Weinbauer je nach Tagesangebot,
Qualitätswein, trocken
1/8l € 3.90 Fl. 0.75l ab € 23.00

Blafränkisch

Weinbauer je nach Tagesangebot,,
Qualitätswein, trocken,
1/8l € 3.90 Fl. 0.75l ab € 23.00

Die Schnapsidee

Pöllauer Hirschbirnen- oder Apfelbrand,
Amerer oder Muhr, Pöllau 2 cl € 3.80

Himbeer- oder Haselnussgeist,
Vogelbeere, Weichsel, Zirberl, Nusslikör,
Hödl Hof, Stubenberg 2 cl € 3.70

Williams- od. Marillenbrand
Franz Bauer, Graz 2 cl € 3.70

Grappa, Villa Sandi, € 4.00

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 € 3.70 0,5l € 4.10

Mischbier vom Fass

gemischt aus Reininghaus Pils und Gösser Stiftsbräu
0,3l € 3.60 0,5l € 4.00

Reininghaus Pils vom Fass

würzig - kräftig im Geschmack, durchgehende Bittere
0,3l € 3.60 0,5l € 4.00

Gösser Stiftsbräu vom Fass (dunkel)

strahlt im dunklem Bernstein, mild gehopft, von deutlicher Süße
0,3l € 3.60 0,5l € 4.00

Gösser Zwickl vom Fass

süffiges Biererlebnis natürlich trüb, weich im Geschmack, zartes
Hopfenaroma,
0,3l € 3.70 0,5l € 4.10

Schneeweisse - Weizen vom Fass

naturtrüb, ausgeprägte Fruchtigkeit, gewürzhafte Aromen
0,3l € 3.80 0,5l € 4.30

Gösser Naturgold alkoholfrei

vom Fass 0,3l € 3.50 0,5l € 3.90

Edelweiss Weizen alkoholfrei

Flasche 0,5l € 4.30

Gutscheine vom Brauhaus!

Die Geschenksidee für Familie, Freunde und Geschäftspartner!