



Mittagsmenü

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

Dienstag 14.03.2023

Rindssuppe mit Fleischstrudel
Putenbraten an Rotwein- Specksauce
mit Spätzle € 10.50

Mittwoch 15.03.2023

Tagessuppe

Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis € 10.50

Donnerstag 16.03.2023

Tagessuppe

Hühnerbrust gebraten a la Stroganoff mit
Tagliatelle € 10.50

Freitag 17.03.2023

Tagessuppe

Gebackenes Buntbarschfilet mit Kartoffel € 10.50

WOCHENHIT

Dienstag - Freitag 11 - 14 Uhr!

Spaghetti Carbonara mit Salat € 9.80

Menüsalat zum Menü € 1.60 Di - Fr.

Samstag, 18.03.2023

Suppe/Hauptspeise € 12.50

Sonntag, 19.03.2023

Winteröffnungszeiten - bis 14 Uhr geöffnet!

Frühstück vom Buffet € 15.90

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 € 13.00

Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Apfelkren und
Rotkraut € 16.50

Grillkäse

auf Blattsalat € 10.50

Gebratene Calamari

mit Knoblauch und Erdäpfel € 15.90

Blutwurstgröstl

mit Sauerkraut € 11.50

Süßer Abschluss

Hausgemachter Apfelstrudel € 4.50

wahlweise mit 1 Kugel TICHY Vanilleeis + € 1.50

Kastanienreis mit Schlag € 6.00

Maronengeheimnis € 7.90

Vanille- und Weichseleis, Schlag,
Kastanienreis, Schokosauce

Hausgemachtes Tiramisu € 6.70

je nach Tagesangebot!

Joghurtknockerl auf Fruchtmark € 6.70

Schokomousse auf Fruchtmark € 6.70

"Steirer im Nachthemd

Hausgemachter, lauwarmer Schokokuchen

mit Schlagobers und Vanilleeis € 7.80

Dessert Variation

von Schokomousse, Joghurtknockerl, kleines
Schokoküchlein und Eis auf Fruchtmark € 8.50

Tichy Eismarillenknödel

mit Schlag (2 Stk.) € 7.80

Großschedl`s Suppenklassiker....

...unsere Suppen – löffelweise gut!

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Rahm € 5.30

Cream soup of pumkin with cream (depending on the season)

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel €4.80

Clear soup with sliced pancakes or strudel of hashed meat

Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrotcroutons und Käse überbacken €5.80

Clear soup with onions and cheese sippets



Heute Abend ab 18 Uhr

Beefsteak tartare (200 g) mit Toast und Butter - der Kraftspender € 18.00

Steak tartare with toasts and butter (from 6 p.m.)

Kunterbunter Wirtshausalat

...aus heimischen Salaten & Gemüse gemischt – das Meer der Vitamine

Steirischer Backhendlsalat € 13.90

(panierte Hühnerstücke auf Blattsalat mit Joghurtdressing)

Pices of styrian fried chicken with green salad and yoghurt dressing

Gemischter Salat

€ 5.30

Mixed Salad

Schüssel Blattsalat

€ 5.30

Green Salad

Rindfleisch in Essig und Öl mit Zwiebelringen € 9.80

Boiled beef slices (beef salad) in oil and vinegar

Alle Salate auf Wunsch mit Kernöl oder Joghurtdressing

By request we serve our salads with pumpkind seed oil or yoghurt dressing

Wir kochen auch am Nachmittag!

Durchgehend Küchenbetrieb! Kurze Karte von 14.00 bis 17.30 Uhr

Kulinarische Wirtshausgeschichten **In der Pfanne gebacken- „Die österreichische Seele“**

Wienerschnitzel vom Schwein aus der Pfanne
mit einer Beilage nach Ihrer Wahl € 13.80
Classical Wiener Schnitzel with a side dish by choice

Cordon Bleu von der Hühnerbrust aus der Pfanne
nach Wienerart mit Reis € 15.30
Cordon bleu from turkey with rice

Jogllandmostbraten in Most- Wurzelrahmssoß mit € 15.60
Semmelknödel und Preiselbeeren
(Rinderbraten vom Weißen Scherzel im Ganzen gebraten)
Braised beef with cider-root-cream-sauce, white bread dumpling
and apple with cranberries

Zwiebelrostbraten nach Wienerart mit Erdäpfel (rosa gebraten) € 22.50
Roastet cutlet of beef with onionsauce and potatoes

Kalbsbeuschel mit Semmelknödel € 11.50
Ragout of veal lights with white bread dumpling

Altstadthotel im Herzen von Hartberg!
10 wundervoll gestaltete Zimmer – Träumen in der Altstadt
Zimmervergabe auch am Montag!

Die Klassiker aus Großschedl's Küche

Gebratene Schweinemedallions € 17.50

an Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Spätzle

Roasted pork medallions in pepper cream sauce with vegetables and spaetzle

Schweinerückensteak vom Grill mit Gemüse und Pommes frites € 13.20

Pork steak with vegetables and french fries

RUMPSTEAK VOM DRY AGED BEEF € 35.00

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

Steak of beef with peppersauce and side dish by choice

Die Eiersparer Steak Edition mit Spiegelei + € 1.20

Die Eiersparer – unsere Stammtisch Kultband

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfel und kleinem Gemüse € 17.50

Fried pike-perch with potatoes and boiled vegetables

Hausgemachte Gemüse - Erdäpfellaibchen mit Salatteller € 12.70

Self-made vegetable-patties with mixed salad

Feine Bandnudeln in Rahmsoße mit Räucherlachsstreifen € 13.90

Pasta in cheesesauce with pices of smoked salmon

Würziges Rindsgulasch € 11.50

Goulash of beef

BRAUHAUS BURGER € 15.50

(aus 180g Rinderfaschiertem, Sesembrötchen, Tomate, Salat, Zwiebel, Speck, Käse, Cocktailsoße, Pommes frites)

Burger with 180g beef hash, sesame-bread, tomato, salad, onion, ham, cheese, cocktail-sauce, french fries

Käsespätzle mit (oder ohne) knusprigem Speck € 13.90

Röstzwiebeln und Käse, dazu grünen Salat

Swiss spaetzle (gratinated with cheese and onions, bacon) and green salad

Frühstücken wie ein Kaiser!

...auch wenn Sie nicht bei uns nächtigen!

Schlemmen vom Frühstücksbuffet ab € 15.90 p.P.

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

www.brauhaus.co.at

Das süße Finale

Hausgemachter Apfelstrudel € 4.50

auf Wunsch auch mit TICHY-Vanilleeis + € 1.50

Self-made apple strudel (by choice with a scoop of TICHY vanilla ice cream)

Joghurtknockerl auf Fruchtmark € 6.70

Dumplings of yoghurt cream with fruit sauce

Schokomousse auf Fruchtmark € 6.70

Chocolate mousse with fruit sauce

"Steirer im Nachthemd" - hausgemachter, lauwarmer Schokokuchen mit Schlagobers und Vanilleeis € 7.80

Small chocolate cake with chocolate sauce, cream and vanilla ice cream

Variation von Schokomousse, Joghurtknockerl, kleines Schokoküchlein und Eis auf Fruchtmark € 8.50

Variation of chocolate mousse, yoghurt dumpling, small chocolate cake and ice cream with fruit sauce

Tichy Eismarillenknödel mit Schlag (2 Stk.) € 7.80

TICHY Iced-Apricot-Dumplings with cream

Kastanienreis mit Schlag € 6.00

Chestnut rice with cream

Kaffee und Tee von Hornig

Kaffee in seiner edelsten Form

Kleiner Brauner € 2.80

Verlängerter Brauner € 3.30

Großer Brauner € 4.10

Cappuccino € 3.90

Cafe Latte € 4.10

Unser Kaffee wird mit echtem Obers serviert!

Tee diverse Sorten natur € 3.40 mit Zitrone € 3.80 mit Schuss € 5.30

Platz für Feierlichkeiten!

Wir haben den richtigen Raum für Familienfeiern, Firmensitzungen...

Aber auch unser Partyservice für Feste außer

Haus steht Ihnen jederzeit zur Verfügung.

ZUM TRINKEN

Getränke Alkoholfrei

0,25l 0,5l

Säfte vom Bauern (Muhr – Pöllau)

Apfel, Apfel- Johannisbeere,
Erdbeere, Pfirsich, Hirschiirne, Apfel-Karotte

gespritzt	€ 3.10	€ 3.90
mit Wasser	€ 2.90	€ 3.80
pur	€ 3.20	

Holunderblütensaft

gespritzt	€ 3.20	€ 4.10
mit Wasser	€ 3.00	€ 3.90

Kracherl (Cola, Kräuter, Zitrone, Orange)
und Säfte (Apfel, Orange) JUGENDGETRÄNK

gespritzt	€ 2.90	€ 3.80
mit Wasser	€ 2.70	€ 3.60
pur	€ 3.10	€ 4.10

Mineral-Zitron € 2.30 € 3.10

Leitungswasser mit Zitrone
€ 1.50 € 2.40

Coca Cola, Coca Cola light,
Eistee Pfirsich, Frucade,
Almdudler, Frucade, Flasche 0,33l € 3.60

Schweppes
(Tonic, Bitter Lemon) Flasche, 0.20l € 3.60

Red Bull, Flasche 0.25l € 4.60

Vöslauer Flasche
still oder prickelnd 0.33l € 2.70

Leitungswasser
(wenn einziges Getränk 0,25l) € 0.80

Schuss Zitrone € 0.60

Mischung & Prosecco

Weißer oder roter Mischung 0,25l € 2.90

Glas Prosecco
(Vila Sandi) 0.10l € 4.20

Hausbier vom Fass

Nach alter Tradition gebraut!
bernsteinfarbig, intensiv fruchtig,
würzig am Gaumen

Gösser Zwickl vom Fass

süffiges Biererlebnis natürlich trüb,
weich im Geschmack, zartes Hopfenaroma,
0,3l € 3.90 0,5l € 4.60

Mischbier vom Fass

gemischt aus Reininghaus Pils
und Gösser Stiftsbräu

Reininghaus Pils vom Fass

würzig - kräftig im Geschmack,
durchgehende Bittere

Gösser Stiftsbräu vom Fass (dunkel)

strahlt im dunklen Bernstein,
mild gehopft, von deutlicher Süße
0,3l € 3.80 0,5l € 4.50

Schneeweisse - Weizen vom Fass

naturtrüb, ausgeprägte Fruchtigkeit,
gewürzhafte Aromen
0,3l € 3.90 0,5l € 5.10

Gösser Naturgold

alkoholfrei vom Fass
0,3l € 3.80 0,5l € 4.50

Edelweiss Weizen alkoholfrei

Flasche 0,5l € 4.60

Die Schnapsidee

Hirschiirnen- oder Apfelbrand,
Amerer oder Muhr, Pöllau 2 cl € 4.50

Himbeer- oder Haselnussgeist,
Vogelbeere, Zirberl, Nusslikör,
Hödl Hof, Stubenberg 2 cl € 4.40

Williams- od. Marillenbrand
Franz Bauer, Graz 2 cl € 4.40

Grappa, Villa Sandi, € 5.00

PROST

WEISSWEIN

Welschriesling

Klassik, Platzer, Tieschen,
Qualitätswein, trocken, € 21.00
Aunberg € 21.90

Muskateller

Retter-Kneißl, Löffelbach-Hartberg,
Qualitätswein, trocken, € 22.00

Chardonnay Exklusiv

Erzherzog Johann,
Weinkellerei Klösch - Ehrenhausen,
Qualitätsw., trock. € 22.00

Sauvignon blanc

Skoff, Gamlitz
Qualitätswein, trocken € 23.00

Sauvignon blanc

Frauwallner, Straden,
Qualitätswein, trocken € 23.00

Sauvignon blanc - ausgetrunken

Retter-Kneißl, Löffelbach-Hartberg,
Qualitätswein, trocken, € 23.00

Weißburgunder

Frauwallner, Straden,
Qualitätswein, trocken, € 23.00

Weißburgunder

Sabathi, Leutschach Qualitätswein,
trocken, € 22.00

Weißburgunder

Scheucher, Labuttendorf, Qualitätswein,
trocken € 22.00

Weißburgunder

Thaller Karl, Maierhofen/Söchau,
Qualitätswein, trocken € 23.00

Grüner Veltliner, Federspiel

Domäne Wachau, Dürnstein,
Qualitätswein, trocken, € 23.00

Riesling, Federspiel

Domäne Wachau, Dürnstein,
Qualitätswein, trocken € 22.00

PROST!

ROTWEIN

Zweigelt

Paul Kerschbaum, Horitschon,
Qualitätswein, trocken, € 23.00

Zweigelt reserve

Weingut Salzl, Illmitz,
Qualitätswein, trocken € 23.00

Blaufränkisch

Iby, Horitschon,
Qualitätswein, trocken € 23.00

Blaufränkisch

Kerschbaum, Horitschon,
Qualitätswein, trocken € 23.00

Blaufränkisch Tradition

Weinkeller Tibor Szemes, Horitschon
Qualitätswein, trocken € 23.00

Cabernet Sauvignon

Thaller Maierhofbergen,
Qualitätswein, trocken € 23.00

Classic Cuvée

Weingut Salzl, Illmitz,
Qualitätswein, trocken € 21.50

Siglos

Weingut J. Heinrich, Deutschkreutz,
Qualitätswein, Cuvée, trocken € 24.00

St. Laurent

Weingut Umathum, Frauenkirchen,
Qualitätswein, trocken € 24.00

Quattro

Gager, Deutschkreuz
Qualitätswein € 32.90

Das Phantom (Barrigue)

Kirnbauer, Deutschkreuz, Qualitätswein,
trocken, € 34.00

Vulcano

Hans Iglar Deutschkreuz, Qualitätswein,
trocken, € 31.00

Olivin

Winkler-Hermaden Qualitätswein,0
trocken, € 32.00

Big John Cuvée Reserve

Scheibelhofer, Andau,
Qualitätswein, trocken, € 31.00

**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.**

PROST!