



Mittagsmenü

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

Dienstag 23.05.2023

*Rindssuppe mit Fleischstrudel
Gebratenes Schweinerückensteak an
Pfefferrahmsoße mit Reis € 10.50*

Mittwoch 24.05.2023

*Tagessuppe
Hühnerschnitzel "Pariser Art"
mit Pommes frites € 10.50*

Donnerstag, 25.05.2023

*Tagessuppe
Rindsragout mit Spätzle € 10.50*

Freitag, 26.05.2023

*Tagessuppe
Gebackenes Rotbarschfilet
mit Erbsenreis € 10.50*

WOCHENHIT

Dienstag - Freitag 11 - 14 Uhr!

*Tortellini mit Spinatfülle, in Käsesoße
überbacken, dazu Salatteller € 9.80*

Menüsalat zum Menü € 1.60 Di - Fr.

Samstag, 27.05.2023

Tagessuppe / Hauptspeise € 12.50

Sonntag, 28.05.2023

*Ganztägig Küchenbetrieb bis spät in den
Nachmittag! Wählen Sie à la carté aus unsere
Speisekarte!*

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!
1. April - Dezember Sonntag 11 - bis
spät in den Nachmittag!

Wochenempfehlung

Hausgebeizter Lachs (Vorspeise)

an Blattsalat € 13.00

Gekochter Tafelspitz

*mit Röstkartoffeln, Apfelkren und
Rotkraut € 16.50*

Grillkäse

auf Blattsalat € 10.50

Marchfelder Spargel:

Gebratene Schweinemedallions

*mit Spargel und Erdäpfel an Kräuterrahm- und
Pfefferrahmsoße € 19.90*

Gebratenes Zanderfilet

mit Spargel und Erdäpfel an Kräuterrahmsoße € 19.90

Zweierlei Schinken mit Spargel,

Erdäpfel und Kräuterrahmsoße € 18.90

Feines Risotto

mit Spargel und Parmesan € 11.50

Süßer Abschluss

Hausgemachter Apfelstrudel € 4.50

wahlweise mit 1 Kugel TICHY Vanilleeis + € 1.50

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

VERLANGEN SIE NACH UNSERER EISKARTE

Großschedl`s Suppenklassiker....

...unsere Suppen – löffelweise gut!

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Rahm € 5.30

Cream soup of 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 Wirtshaussalat

...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

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

Kulinarische Wirtshausgeschichten

In der Pfanne gebacken- „Die österreichische Seele“

Gebratene Schweinemedallions € 17.50

an Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Spätzle

Roasted pork medallions in pepper cream sauce with vegetables and spaetzle

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- Wurzelrahmsoße 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

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfel und kleinem Gemüse € 17.50

Fried pike- perch with potatoes and boiled vegetables

Kalbsbeuschel mit Semmelknödel € 11.50

Ragout of veal lights with white bread dumpling

Würziges Rindsgulasch € 11.50

Goulash of beef

Altstadthotel im Herzen von Hartberg!

10 wundervoll gestaltete Zimmer – Träumen in der Altstadt

Zimmervergabe auch am Montag!

www.brauhaus.co.at

Die Klassiker aus Großschedl's Küche

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 Eiersparerer Steak Edition mit Spiegelei + € 1.20

Die Eiersparerer – 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

BRAUHAUS BURGER € 15.50

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

Burger with 180g beef patty, 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

Salatplatte nach Art des Hauses € 13.50

mit Rindfleisch, Schinken, Schafkäse, Ei und verschiedenen Salaten

Salad in season with boiled beef, ham, cheese of mutton, egg

"Brauhaus Suppentopf" € 7.80

(große Portion) deftige Rindssuppe mit Nudeln, verschiedenem Gemüse und Rindfleisch

Large soup bowl of clear soup with noodles, vegetables and slices of boiled beef

Wir kochen auch am Nachmittag!

Durchgehend Küchenbetrieb! Kurze Karte von 14.00 bis 17.30 Uhr

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

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.