



## Mittagsmenü

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

**Dienstag 07..05.2024**

*Tagessuppe*

*Geschnetzeltes vom Schwein  
an Champignonsoße mit Spätzle*  
€ 11.20

**Mittwoch 08.05.2024**

*Tagessuppe*

*Pariser Schnitzel vom Huhn mit Reis*  
€ 11.20

**Donnerstag 09.05.2024**

**9. Mai - Christi Himmelfahrt**

**DURCHGEHEND KÜCHENBETRIEB  
VON 11 UHR BIS 19.30**

**Freitag 10.05.2024**

*Tagessuppe*

*Gebratenes Buntbarschfilet  
an Currysoße mit Tagliatelle*  
€ 11.20

**WOCHENHIT**

*Dienstag - Freitag 11 - 14 Uhr!*

*Überbackener Brokkoli-Topf  
mit Schinken & Käse  
dazu Salat € 10.20*

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

**Samstag 11.05.2024**

*Tagessuppe*

*„Brauhausgeheimnis“  
Gefülltes Schweinesteak  
an Letschosße mit Reis*  
€ 12.50

**Sonntag 12.05.2024**

**Alles gute zum Muttertag!**

**Unsere Küchenzeiten!**

**Dienstag - Samstag 11-21 Uhr!**

**Sonntag 11-19 Uhr!**

## Wochenempfehlung

**Hausgebeizter Lachs (Vorspeise)**

*an Blattsalat € 13.00*

**Gekochter Tafelspitz**

*mit Röstkartoffeln, Apfelkren und Mischgemüse € 16.50*

**Grillkäse**

*auf Blattsalat € 10.50*

**Feines Risotto**

*mit Spargel und Parmesan € 11.50*

**Der erste Spargel aus dem Marchfeld ist da:**

**Gebratenes Zanderfilet**

*mit Erdäpfel und Spargel an Kräutersoße € 19.90*

**Spargel an Zweierlei Schinken**

*mit Erdäpfel und Kräutersoße € 18.90*

## Süßer Abschluss

**Hausgemachter Apfelstrudel € 4.50**

*wahlweise mit 1 Kugel TICHY Vanilleeis + € 1.50*

**Joghurtknockerl auf Fruchtmark € 6.70**

**Schokomousse auf Fruchtmark € 6.70**

**„Steirer im Nachthemd“ € 7.80**

*Hausgemachter, lauwarmer Schokokuchen  
mit Schlagobers und Vanilleeis*

**Dessert Variation € 8.50**

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

**Tichy Eismarillenknödel**

*mit Schlag (2 Stk.) € 8.90*

**Verlangern Sie unsere Eiskarte**

**Eis von TICHY aus Wien**

**Frühstück vom Buffet € 15.90**

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

## 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 Weißbrotcroupons 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!**

## Die Klassiker aus Großschedl's Küche

**Schweinerückensteak vom Grill** mit Gemüse und Pommes frites € 13.20

Pork steak with vegetables and french fries

**RUMPSTEAK** € 35.00

Schnitte von der Beiried 300 g, 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

**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 € 5.50**

auf Wunsch auch mit TICHY-Vanilleeis + € 1.90

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

### **Joghurtnockerl 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, Joghurtnockerl, kleines Schokoküchlein und Eis auf Fruchtmark € 8.50**

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

### **Kastanienreis mit Schlagobers € 6,00**

Sweet Chestnut-rice with whipped cream

### **Maronengeheimnis € 9.50**

Vanille & Weichseis, Schlag, Kastanienreis und Schokosauce

Vanilla & walnutice, whipped cream, chestnut-rice and chocolate sauce

### **Tichy Eismarillenknödel mit Schlag (2 Stk.) € 8.90**

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.

[www.brauhaus.co.at](http://www.brauhaus.co.at)