



Mittagsmenü

Dienstag bis Samstag 11 - 13.30 Uhr!

Solange der Vorrat reicht

Beilagenänderungen beim Menü

Berechnen wir mit € 1.00

Dienstag, 27.08.2024

Tagessuppe

Gekochtes Rindfleisch mit

Erdäpfel € 11.90

Mittwoch 28.08.2024

Tagessuppe

Gebackenes Hühnerbrüstchen

"Pariser Art" mit Reis € 11.90

Donnerstag 29.08.2024

Tagessuppe

Gebratener Schweinsschopf mit

Semmelknödel € 11.90

Freitag 30.08.2024

Tagessuppe

Gebackenes Buntbarschfilet

mit Erdäpfel € 11.90

WOCHENHIT

Dienstag - Freitag 11 - 14 Uhr!

Perlweizen-Gemüsetopf, mit Käse

überbacken, dazu Salateller € 10.80

Menüsalat zum Menü € 1.80 Di - Fr.

Samstag 01.09.2024

Tagessuppe / Hauptspeise € 12.90

Sonntag 01.09.2024

Wählen Sie aus unserer

à la carté Speisekarte

ACHTUNG: AB 14.00 Uhr

GESCHLOSSEN

BETRIEBSURLAUB

2. - 10. September 2024

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 Kürbisgemüse € 16.50

Eierschwammerlsauce

mit Semmelknödel € 14.90

Gebratene Schweinemedallions

an Eierschwammerlsoße mit Spätzle € 19.90

Feines Risotto

mit Eierschwammerl und Parmesan € 11.50

Bunte Nudeln

an Kürbis-Paprikaragout € 12.00

Grillkäse

auf Blattsalat € 10.50

Süßer Abschluss

Hausgemachter Heidelbeerstrudel € 5.50

Hausgemachter Marillenstrudel € 5.50

wahlweise mit 1 Kugel TICHY Vanilleeis + € 1.50

Joghurtknockerl auf Fruchtmark € 7.00

Schokomousse auf Fruchtmark € 7.00

"Steirer im Nachthemd" € 8.00

Hausgemachter, lauwarmer Schokokuchen

mit Schlagobers und Vanilleeis

Dessert Variation € 9.10

von Schokomousse, Joghurtknockerl, kleines

Schokoküchlein und Eis auf Fruchtmark

Tichy Eismarillenknödel

mit Schlag (2 Stk.) € 8.90

Verlangen Sie unsere Eiskarte

Eis von TICHY aus Wien

Frühstück vom Buffet € 16.90

Für Tagesgäste die nicht bei uns nächtigen von

Dienstag - Sonntag 7.30 - 10 Uhr!

Großschedl`s Suppenklassiker....

...unsere Suppen – löffelweise gut!

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Rahm € 5.50

Cream soup of the season

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel €4.90

Clear soup with sliced pancakes or strudel of hashed meat

Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrotcroupons und Käse überbacken €5.90

Clear soup with onions and cheese sippets



Heute Abend ab 18 Uhr

Beefsteak tartare (200 g) mit Toast und Butter - der Kraftspender € 19.00

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

Kunterbunter Wirtshaussalat

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

Steirischer Backhendlsalat € 14.30

(panierte Hühnerstücke auf Blattsalat mit Joghurtdressing)

Pices of styrian fried chicken with green salad and yoghurt dressing

Gemischter Salat

€ 5.60

Mixed Salad

Schüssel Blattsalat

€ 5.60

Green Salad

Rindfleisch in Essig und Öl mit Zwiebelringen € 10.30

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 € 16.90 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 € 18.50

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 € 14.50 (Huhn Aufpreis € 0,20)

Classical Wiener Schnitzel with a side dish by choice (surcharge for chicken € 0,20)

Cordon Bleu von der Hühnerbrust aus der Pfanne

nach Wienerart mit Reis € 15.90

Cordon bleu from turkey with rice

Joglandmostbraten in Most- Wurzelrahmsauce mit € 15.90

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) € 22.90

Roastet cutlet of beef with onionsauce and potatoes

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfel und kleinem Gemüse € 18.00

Fried pike- perch with potatoes and boiled vegetables

Kalbsbeuschel mit Semmelknödel € 12.00

Ragout of veal lights with white bread dumpling

Würziges Rindsgulasch € 12.00

Goulash of beef

Extrateller für Erwachsene € 1.50 Aufpreis

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 € 13.90

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 Eiersparerer Steak Edition mit Spiegelei + € 1.20

Die Eiersparerer – unsere Stammtisch Kultband

Hausgemachte Gemüse - Erdäpfellaibchen mit Salatteller € 13.70

Self-made vegetable-patties with mixed salad

Feine Bandnudeln in Rahmsoße mit Räucherlachsstreifen € 14.30

Pasta in cheesesauce with pices of smoked salmon

BRAUHAUS BURGER € 15.90

(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 € 14.50

Röstzwiebeln und Käse, dazu grünen Salat

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

Salatplatte nach Art des Hauses € 13.70

mit Rindfleisch, Schinken, Schafkäse, Ei und verschiedenen Salaten

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

"Brauhaus Suppentopf" € 7.90

(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 Marillenstrudel € 5.50

Hausgemachter Heidelbeerstrudel € 5.50

auf Wunsch auch mit TICHY-Vanilleeis + € 1.50

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

Joghurnockerl auf Fruchtmark € 7.00

Dumplings of yoghurt cream with fruit sauce

Schokomousse auf Fruchtmark € 7.00

Chocolate mousse with fruit sauce

"Steirer im Nachthemd" - hausgemachter, lauwarmer Schokokuchen mit Schlagobers und Vanilleeis € 8.00

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

Variation von Schokomousse, Joghurnockerl, kleines Schokoküchlein und Eis auf Fruchtmark € 9.20

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

Verlangen Sie unsere Eiskarte - Eis von TICHY aus Wien

Tichy Eismarillenknödel mit Schlag (2 Stk.) € 8.90

TICHY Iced-Apricot-Dumplings with cream

Weitere Desserts auf Tagesempfehlung!

Kaffee und Tee von Hornig

Kaffee in seiner edelsten Form

Kleiner Brauner € 3.00

Verlängerter Brauner € 3.50

Großer Brauner € 4.30

Cappuccino € 4.00

Cafe Latte € 4.30

Unser Kaffee wird mit echtem Obers serviert!

Tee diverse Sorten natur € 3.80 mit Zitrone € 4.20 mit Schuss € 5.70

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