



## Mittagsmenü

Dienstag bis Samstag 11 - 13.30 Uhr!

Solange der Vorrat reicht

Beilagenänderungen beim Menü

Berechnen wir mit € 1.00

### **Dienstag , 01.10.2024**

*Karfiolcremesuppe*

*Gekochtes Rindfleisch mit Erdäpfel  
und Apfelkren € 11.90*

### **Mittwoch 02.10.2024**

*Tagessuppe*

*Gebratenes Hühnerbrüstchen an  
Rotweinspecksoße mit Reis € 11.90*

### **Donnerstag 03.10.2024**

*Tagessuppe*

*Steirisches Wurzelfleisch mit  
Erdäpfel €11.90*

### **Freitag 04.10.2024**

*Tagessuppe*

*Gebackenes Buntbarschfilet  
mit Erbsenreis € 11.90*

## **WOCHENHIT**

*Dienstag - Freitag 11 - 14 Uhr!*

*Broccoli-Erdapfellaibchen,*

*dazu Salat € 10.80*

*Menüsalat zum Menü € 1.80 Di - Fr.*

### **Samstag 05.10.2024**

*Tagessuppe / Hauptspeise € 12.90*

### **Sonntag 06.10.2024**

*ERNTEDANK - WINZERFEST*

*Tischreservierung unter*

*03332/62210*

*erforderlich!*

## **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 Rotkraut € 16.50*

### **Hirschragout**

*mit Semmelknödel, Rotkraut und Preiselbeerapfel €16.90*

### **Feines Risotto**

*mit Kürbis und Parmesan € 11.50*

### **Bunte Nudeln**

*an Kürbis-Paprikaragout € 12.00*

### **Grillkäse**

*auf Blattsalat € 10.50*

## Süßer Abschluss

**Hausgemachter Heidelbeerstrudel € 5.50**

**Hausgemachter Apfelstrudel € 4.50**

*wahlweise mit 1 Kugel TICHY Vanilleeis + € 1.50*

**Kastanienreis mit Schlag € 6.00**

**Maronengeheimnis € 9.50**

*Vanille & Weichseleis, Schlag, Kastanienreis und  
Schokosauce*

**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*

**Bananensplit mit Schlagobers € 8.30**

**Tichy Eismarillenknödel**

*mit Schlag (2 Stk.) € 8.90*

**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- Wurzelrahmsoße 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 Eiersparer Steak Edition mit Spiegelei + € 1,20

Die Eiersparer – 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 Apfelstrudel € 4.50**

**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

**Kastanienreis mit Schlag € 6.00**

Sweet chestnut puree with cream

**Maronengeheimnis € 9.50**

Vanille & Weichseleis, Schlag, Kastanienreis und Schokosauce

Chestnut puree with vanilla and sour cherry ice, cream and chocolate sauce

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