



Mittagsmenü

Dienstag bis Samstag 11 - 13.30 Uhr!
Solange der Vorrat reicht

Dienstag, 14.1.2025

Rindssuppe mit Backerbsen
Gekochtes Rindfleisch mit
Semmelkren und Erdäpfel € 12.20

Mittwoch, 15.1.2025

Tagessuppe
Gebratenes Hühnerbrüstchen
in Paprikasoße mit Spätzle € 12.20

Donnerstag, 16.1.2025

Tagessuppe
Hausgemachte Lasagne € 12.20

Freitag, 17.1.2025

Tagessuppe
Gebratenes Buntbarschfilet
an Weißweinsöße mit Reis € 12.20

WOCHENHIT

Dienstag - Freitag 11 - 14 Uhr!

Hausgemachte Spinatspätzle
in Schinkenrahmsoße,
dazu Salatteller € 11.20
Salat zum Menü € 1.80 Di - Fr.

Samstag, 18.1.2025

Tagessuppe
Gebratenes Schweinerückensteak
an Currysoße mit Nudeln € 13.20

Sonntag, 19.1.2025

Wählen Sie aus unserer
à la carté Speisekarte

Küchenbetrieb

Sonntag 11-14 Uhr!

Beilagenänderungen beim Menü
berechnen wir mit € 1.00

UNSERE KÜCHENZEITEN

Dienstag - Samstag 11-21 Uhr!

Sonntag 11-14.00 Uhr!

Wochenempfehlung

Hausgebeizter Lachs (Vorspeise)

an Blattsalat € 13.50

Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Apfelkren und Rotkraut € 17.50

Feines Risotto

mit Kürbis und Parmesan € 12.50

Bunte Nudeln

an Kürbis-Paprikaragout € 12.50

Grillkäse

auf Blattsalat € 12.50

Blutwurstgröstl

mit Sauerkraut € 13.50

Süßer Abschluss

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 € 7.30

Schokomousse auf Fruchtmark € 7.30

"Steirer im Nachthemd" € 8.50

Hausgemachter, lauwarmer Schokokuchen
mit Schlagobers und Vanilleeis

Dessert Variation € 9.50

von Schokomousse, Joghurtknockerl, kleines
Schokoküchlein und Eis auf Fruchtmark

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

auf Wunsch auch mit TICHY-Vanilleeis + € 1.50

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

Joghurtknockerl auf Fruchtmark € 7.30

Dumplings of yoghurt cream with fruit sauce

Schokomousse auf Fruchtmark € 7.30

Chocolate mousse with fruit sauce

"Steirer im Nachthemd" - hausgemachter, lauwarmer Schokokuchen mit Schlagobers und Vanilleeis € 8.50

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

Variation von Schokomousse, Joghurtknockerl, kleines Schokoküchlein und Eis auf Fruchtmark € 9.50

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 & Weichseis, Schlag, Kastanienreis und Schokosauce

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

TICHY Eismarillenknödel (2 Stk.) mit Schlag € 8.90

TICHY apricot - ice - dumpling with cream

Kaffee und Tee von Hornig

Kaffee in seiner edelsten Form

Kleiner Brauner € 3.10

Verlängerter Brauner € 3.60

Großer Brauner € 4.40

Cappuccino € 4.10

Cafe Latte € 4.40

Unser Kaffee wird mit echtem Obers serviert!

Tee diverse Sorten natur € 3.90 mit Zitrone € 4.30 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