

Großschedl`s Suppenklassiker....

...unsere Suppen – löffelweise gut!

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Rahm € 5.90

Cream soup of the season

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel €5.00

Clear soup with sliced pancakes or strudel of hashed meat

Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrotcroupons und Käse überbacken €6.10

Clear soup with onions and cheese sippets



Heute Abend ab 18 Uhr

Beefsteak tartare (200 g) mit Toast und Butter - der Kraftspender € 19.50

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

Kunterbunter Wirtshaussalat

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

Steirischer Backhendlsalat € 15.10

(panierte Hühnerstücke auf Blattsalat mit Joghurtdressing)

Pices of styrian fried chicken with green salad and yoghurt dressing

Gemischter Salat

€ 5.90

Mixed Salad

Schüssel Blattsalat

€ 5.90

Green Salad

Rindfleisch in Essig und Öl mit Zwiebelringen € 10.90

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 € 19.70

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 € 15.50 (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 € 16.50

Cordon bleu from turkey with rice

Joglandmostbraten in Most- Wurzelrahmsoße mit € 16.50

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) € 23.50

Roastet cutlet of beef with onionsauce and potatoes

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfel und kleinem Gemüse € 19.00

Fried pike- perch with potatoes and boiled vegetables

Kalbsbeuschel mit Semmelknödel € 12.90

Ragout of veal lights with white bread dumpling

Würziges Rindsgulasch € 13.00

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 € 14.50

Pork steak with vegetables and french fries

RUMPSTEAK € 38.00

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 € 14.50

Self-made vegetable-patties with mixed salad

Feine Bandnudeln in Rahmsoße mit Räucherlachsstreifen € 15.20

Pasta in cheesesauce with pices of smoked salmon

BRAUHAUS BURGER € 16.50

(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 € 15.20

Röstzwiebeln und Käse, dazu grünen Salat

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

Salatplatte nach Art des Hauses € 13.90

mit Rindfleisch, Schinken, Schafkäse, Ei und verschiedenen Salaten

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

"Brauhaus Suppentopf" € 8.20

(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 € 5.00

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 € 7.90

Dumplings of yoghurt cream with fruit sauce

Schokomousse auf Fruchtmark € 7.90

Chocolate mousse with fruit sauce

"Steirer im Nachthemd" - hausgemachter, lauwarmer Schokokuchen mit Schlagobers und Vanilleeis € 9.20

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

Variation von Schokomousse, Joghurtknockerl, kleines Schokoküchlein und Eis auf Fruchtmark € 9.90

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 Eismarillknödel (2 Stk.) mit Schlag € 9.20

TICHY apricot - ice - dupling with cream

Kaffee und Tee von Hornig

Kaffee in seiner edelsten Form

Kleiner Brauner € 3.20

Verlängerter Brauner € 3.70

Großer Brauner € 4.50

Cappuccino € 4.20

Cafe Latte € 4.50

Unser Kaffee wird mit echtem Obers serviert!

Tee diverse Sorten natur € 4.20 mit Zitrone € 4.50 mit Schuss € 5.80

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