

Mi-Sa 10:30-14
17:00-22
Küche 11-14/17-20
So 10:00-15:00
Küche 11:00-14:00


Brauhaus Mariazell

+43 3882 2523
Wiener Straße 5
A-8630 Mariazell
brauhaus-mariazell.at

Getränkeempfehlung





Hausbier Märzenbier, Gerstenmalz, Untergärig 4,9%	0,2/0,3/0,5	2,9/4,6/5,9
Brauhaus Saisonbier	0,2/0,3/0,5	3,2/4,9/6,2
Brauhaus Radler Himbeer/Apfel/Soda	0,2/0,3/0,5	2,9/4,6/5,9
Bierspezialitäten aus der Flasche Pils/Weißbier/Dunkel/Alkoholfrei	0,33	5,3
Weißer Spritzer Himbeer/Holunder/Zitronenmelisse	0,25	4,5 +1
Aperol Spritz	0,25	6,5
Campari Orange/Soda	0,125	5,5
Campbieri	0,125	6,5
Grüner Veltliner Sekt	0,1/0,75	4,5/28
Sparkling Tea Alkoholfreie Sekt Alternative	0,1/0,75	4,5/28

Vorspeisen & Suppen


Gedeck abends pro Gast: Sauerteigbrot, Butter und Aufstrich	3,5
Wiener Weinbergschnecken 6 Stück direkt vom Gugumuck-Hof mit Kräuterbutter überbacken & Brot	16
Fischvorspeise geräucherter & gebeizter Bio Saibling, begleitet von Räuchersaiblingsalat, dazu unser hausgebackenes Walnußbrot	15,5
Beef Tatar zartes Rindsfilet, mit knusprigem Toast, zarter Butter & Wachtelei	17,5
Bunter Quinoa Salat  Quinoa aus der Steiermark, mit Brunnenkresse & Kernöl-Weißweindressing, dazu unser hausgebackenes Brot	13
Rindsuppe hausgemacht, dazu Leberknödel, Frittaten oder Fleischstrudel	6
Mariazeller Bier-Zwiebelsuppe	6,9

Hauptspeisen

groß/klein

Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne mit Butterschmalz frisch gebacken	24,9/18,9
Steirisches Maishendl gebacken Zum Gebackenen empfehlen wir: Erdäpfel-Vogerl Salat 6 Petersilienerdäpfel oder Reis 5 Preiselbeeren 2	21,9/16,5
Filet von der Lachsforelle zart gegrillt, begleitet von einem feinen Erdäpfel-Kren-Püree	26,5/19,9
Zwiebelrostbraten Salon Beef, mit Röstzwiebel & Braterdäpfel	30,9/23,5
Gekochtes Schulterscherzel vom Salon Beef, mit Semmelkren überbacken, Kürbisragout und Rösti	24,9/18,5
Brauhausgulasch vom Wadschinken, mit Semmelknödel, Würstel, Essiggurkerl & Spiegelei	21/16
Original Steirisches Wurzelfleisch vom Vulkanlandschwein, mit Petersilienerdäpfel & Kren	18,5/13,9
Knusprige Mostviertler Blunzenscheiben regionale Spezialität mit Saumaise auf Erdäpfel-Krenpüree	18,5/13,9
Erdäpfelroulade gefüllt mit Blattspinat und Weizer Schafkäse auf Kürbisragout	18,9/14
Ofenerdäpfel  mit Kräuterdip und gegrillten Kräuterseitlingen	18,9/14
Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese oder mit veganem Gemüsesugo 	14,9/11,5
Brauhausalat nach Saison  Zum Salat empfehlen wir: gegrillte Maishendlbrust 9,5 geräuchertes Forellenfilet 9,5 gebackener Käse 8,5 gegrillter Kräuterseitling 8,5 	9,9



Unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet. Bei Fragen zu Allergenen steht Ihnen unsere Wirtshausküche gerne persönlich zur Verfügung.
Vegane Optionen sind mit  gekennzeichnet.

Nachspeisen

Bierparfait mit hausgemachten Spagatkrapfen, Schlagobers und fruchtiger Dirndlmarmelade		9,9
Schokomus von der Zotter Schokolade mit Beerenröster & Eierlikörschaum		9,5
Warmer Lebkuchen-Haselnuss-Pudding mit Schokosauce und Schlagobers		7,9
Brösel Schupfnudeln fein gezuckert, mit Apfelmus		9,9
Käsevariation mit Trauben, Nüssen und Chutney		16,9
Hausgemachte Mehlspeisen		

Alkoholfreie Getränke

Mariazeller Tafelwasser* gekühlt & gefiltert, still/prickelnd Zum Tafelwasser empfehlen wir den Saft einer frisch gepressten Zitrone	0,75	4,3	+2
Bio Fruchtsäfte & Nektar Apfel/Orange/rote Traube	0,25 pur	4,3	
Pfirsich/Marille/Johannisbeere	0,25/0,5 gespritzt	3,9/6,3	
Bio Cola von der Eberraute	0,33	4,9	
Hausgemachte Säfte Holler/Himbeer/Zitronenmelisse	0,25/0,5 gespritzt	3,9/6,3	
Soda-Zitrone	0,25/0,5	3/5,5	

*Wir verwenden keine Kleingebinde und veredeln bei uns im Haus.
Das ist ein Beitrag zur CO2-Reduktion und Nachhaltigkeit.

Kaffee & Tee**

Kaffee einfach / doppelt	3,3/4,9
Verlängerter schwarz / braun	4,3
Melange	4,7
Häferlkaffee	5,2
Brauhaus Corretto mit Bierbrand	7,6
Teespezialitäten Schwarzer/Grüner/Kräuter/ Pfefferminz/Früchte/Kamille	4,9
Heiße Schokolade	5,2

Edelbrände & Liköre

Mariazeller Kräuterliköre Arzberger/Jagasaftl/Apotheker	2cl	3,8
Destilliertes Vogelbeer/Birne/Zwetschke Apfel/Dirndlkirsche		5,5
Liköre Kirsch/Heidelbeer		4,7
Zirbe		3,5
Bierbrand		4,3

**Kaffepezialitäten mit Vollmilch/vegan erhältlich