

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

Brauhaus Mariazell

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

Getränkeempfehlung

Hausbier	0,2/0,3/0,5	2,9/4,6/5,9
Märzenbier, Gerstenmalz, Untergärig 4,9%		
Brauhaus Saisonbier	0,2/0,3/0,5	3,2/4,9/6,2
Brauhaus Radler	0,2/0,3/0,5	2,9/4,6/5,9
Himbeer/Apfel/Soda		
Bierspezialitäten aus der Flasche	0,33	5,9
Pils/Dinkel-Weiße/Dunkel/Alkoholfrei		
Weißer Spritzer	0,25	4,5
Himbeer/Holunder/Zitronenmelisse		+1,7
Aperitivo aus der Flasche	0,33	6,9
ErzHansBitter(Alkoholfrei)/AperoSpritz/GinTonic		
Campari Orange/Soda	0,125	5,9
Campbieri	0,125	6,5
Grüner Veltliner Sekt	0,1/0,75	5,5/31
Sparkling Tea	0,1/0,75	5,5/31
Alkoholfreie Sekt Alternative		

Vorspeisen & Suppen

Gedeck abends pro Gast: Sauerteigbrot, Butter und Aufstrich	3,5
Wiener Weinbergschnecken	17
6 Stück direkt vom Gugumuck-Hof mit Kräuterbutter überbacken & Brot	
Rehterrine mit Isabellatraube-Apfelchutney	17
hausgemacht, dazu unser Walnußbrot	
Edler Saibling	16,5
geräuchert, gebeizt, dazu Saiblingssalat, und unser hausgebackenes Walnußbrot	
Beef Tatar	18
zartes Rindsfilet, mit knusprigem Toast, Butter & Wachtelei	
Bunter Quinoa Salat 	13
Quinoa aus der Steiermark, mit Kresse & Kernöl-Weißweindressing, dazu unser hausgebackenes Brot	
Rindsuppe	6
hausgemacht, dazu Leberknödel, Frittaten oder Fleischstrudel	
Mariazeller Bier-Zwiebelsuppe	7,5

Hauptspeisen

Klassisch/Menüportion

Wiener Schnitzel vom Kalb

24,9/18,9

in der Pfanne mit Butterschmalz frisch gebacken

Zum Gebackenen empfehlen wir:

Erdäpfel-Rahmgurken Salat, Gemischter Blattsalat 6

Petersilienerdäpfel, Bratkartoffeln oder Reis 5

Preiselbeeren 2

Steirischer Backhendlsalat

23,9/17,9

in Kürbiskernpanier knusprig gebackene Hühnerbrustfilets, mit Dirndl-Balsamicoessig

fein marinierten Blattsalat dazu Feigen, Trauben und Walnüsse

Steirische Gebirgsgarnelen

29,9/22,9

mit cremigen Kürbisrisotto

und steirischem Asmonte

+1 Stk Garnele +3,9

Filet von der Lachsforelle

28,5/21,5

zart gegrillt, begleitet von einem feinen Erdäpfel-Kren-Püree

und einem Hauch Kernöl

Knusprige Mostviertler Blunzenscheiben

19,5/14,9

regionale Spezialität mit Saumaise auf Erdäpfel-Krenpüree

Erdäpfelroulade

18,9/14

gefüllt mit Blattspinat und Weizer Schafkäse auf Kürbisragout

Zwiebelrostbraten

32,5/24,5

Salon Beef, mit Röstzwiebel & Braterdäpfel

Gekochtes Schulterscherzel

24,9/18,5

vom Salon Beef, mit Semmelkren überbacken,

Kürbisragout und Rösti

Polentascheiben mit Naaser Schafkäse überbacken

19,9/14,9

auf Austernpilzrahmsauce

- auch Vegan erhältlich 

Brauhausgulasch

22/17

vom Wadschinken, mit Semmelknödel, Würstel, Essiggurkerl & Spiegelei

Original Steirisches Wurzelfleisch

19,5/14,9

vom Vulkanlandschwein, mit Petersilienerdäpfel & Kren

Pasta

14,9/11,5

mit hausgemachter Sauce Bolognese oder mit veganem Gemüsesugo 

Brauhaussalat nach Saison

10,5

Zum Salat empfehlen wir:

gegrillte Maishendlfilets 9,5

geräuchertes Bachforellenfilet 9,5

gebackener Käse 9,5

gegrillte Sonnenblumenlaibchen 9,5 



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

Alkoholfreie Getränke

Mariazeller Tafelwasser*	0,75	4,3
gekühlt & gefiltert, still/prickelnd		
Zum Tafelwasser empfehlen wir den Saft einer frisch gepressten Zitrone		+2
Bio Fruchtsäfte & Nektar	0,25 pur	4,3
Apfel/Orange/rote Traube		
Pfirsich/Marille/Johannisbeere	0,25/0,5 gespritzt	3,9/6,3
Bio Cola	0,33	4,9
von der Eberraute		
Hausgemachte Säfte	0,25/0,5 gespritzt	3,9/6,3
Holler/Himbeer/Zitronenmelisse		
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	7,6
mit Bierbrand	
Teespezialitäten	4,9
Schwarzer/Grüner/Kräuter/ Pfefferminz/Früchte/Kamille	
Heiße Schokolade	5,2

Edelbrände & Liköre

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

**Kaffeespezialitäten mit Vollmilch/vegan erhältlich