

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](http://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/Dinkel-Weiße/Dunkel/Alkoholfrei	0,33	5,9
Weißer Spritzer Himbeer/Holunder/Zitronenmelisse	0,25	4,5 +1,7
Aperitivo aus der Flasche ErzHansBitter(Alkoholfrei)/AperoSpritz/GinTonic	0,33	6,9
Campari Orange/Soda	0,125	5,9
Campbieri	0,125	6,5
Grüner Veltliner Sekt	0,1/0,75	5,5/31
Sparkling Tea Alkoholfreie Sekt Alternative	0,1/0,75	5,5/31


## Vorspeisen & Suppen

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

# Steaks/Hauptspeisen

Regular-/Ladycut

Upgrades: Passen Sie Ihre Steaks an!

Veganes Steak 120g 	12,9
Stk Garnele	3,9
gebackene Zwiebelringe	5
Portion warme Sauce (Pfeffer-, Bernaise- oder Austernpilzsauce)	7,5

**Filetsteak** 42,9/32,9  
mit Bergkräuterbutter, Grillgemüse und Steakhouse-frites

**Rib Eye Steak 300g Gentleman's Cut** 38  
mit Cole Slaw Salat, dazu ein Ofenerdapfel mit BBQ Sauce und Knoblauchmayonnaise

**Surf & Turf** 45/36  
Filetsteak mit steirischen Gebirgsgarnelen auf getrüffelem Erdäpfelpüree

**Chuck Steak 400g Special Cut** 38  
mit Sauce Tatare und Steakhouse-frites

**Rumpsteak vom Salon Beef** 39,9/29,9  
mit Naaser Schafkäse überbackene Beiriedschnitte, auf Austernpilzsauce  
dazu Steakhouse-frites

**Pfeffersteak** 42,9/32,9  
mit Cognac Pfefferrahmsauce, Erdäpfelgratin und Speckfisolen

**Chateaubriand 400g Double Cut (2 Personen)** 75  
mit Gemüse garnitur, Steakhouse-frites und Sauce Bernaise


**Ofenerdapfel mit Mini-Steak 100g** 31  
dazu Kräutersauce, ein Wachtelspiegelei und Vogerlsalat

**Styria Burger** 29,9  
feines Styria Beef vom Bio Hof Eiblbauer, Speck, Zwiebel,  
Chinakohl dazu Steakhouse-frites

**Gegrillte Polentascheiben**  17,9/13,9  
auf Austernpilzsauce  
-dazu empfehlen wir: Veganes Steak 120g +12,9

**Brauhausgulasch** 22/17  
vom Wadschinken, mit Semmelknödel, Würstel, Essiggurkerl & Spiegelei

**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 mit hausgemachten Spagatkräpfen, Schlagobers und fruchtiger Dirndlmarmelade	9,9
Schokomus von der Zotter Schokolade mit Waldbeerröster & 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 Pfirsich/Marille/Johannisbeere	0,25 pur 0,25/0,5 gespritzt	4,3 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

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

\*\*Kaffeespezialitäten mit Vollmilch/vegan erhältlich