

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	3,5/4,9/6,2
Märzenbier, Gerstenmalz, Untergärig 4,9%		
Brauhaus Saisonbier	0,2/0,3/0,5	3,7/5,1/6,5
Brauhaus Radler	0,2/0,3/0,5	3,2/4,8/5,9
Himbeer/Apfel/Soda		
Bierspezialitäten aus der Flasche	0,33	5,9
Pils/Dinkel-Weiße/Dunkel/Alkoholfrei		
Weißer Spritzer	0,25	4,9
Himbeer/Holunder/Zitronenmelisse		+2
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

Vorspeisen & Suppen

Gedeck abends pro Gast: Sauerteigbrot, Butter, Aufstrich und Wildwurst	3,7
Wiener Weinbergschnecken	17
6 Stück direkt vom Gugumuck-Hof mit Kräuterbutter überbacken & Brot	
Edler Saibling	17
geräuchert, gebeizt, dazu Saiblingssalat, und unser hausgebackenes Walnußbrot	
Jagajaus'n	17
Luftgetrockneter Hirschschinken, zart über Buchenholz geräuchert, Hirschsalami, Kürbiskernaufstrich und eingelegte Eierschwammerl, dazu unser Hausbrot	
Beef Tatar	19
zartes Rindsfilet, mit knusprigem Toast, Butter & Wachtelei	
Bunter Quinoa Salat	14
Quinoa aus der Steiermark, mit Kresse & Kernöl-Weißweindressing, dazu unser hausgebackenes Brot 	
Rindsuppe	6,5
hausgemacht, dazu Leberknödel, Frittaten oder Fleischstrudel	
Mariazeller Bier-Zwiebelsuppe	7,5

Hauptspeisen

Klassisch/Menüportion

Gebratene halbe Bauernente mit flaumigen Erdäpfelknödel und Apfel-Rotkraut	28,9/21,5
Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne mit Butterschmalz frisch gebacken Zum Gebackenen empfehlen wir: Gemischter Blattsalat, Erdäpfel-Vogerlsalat 6 Petersilienerdäpfel, Bratkartoffeln oder Reis 5 Preiselbeeren 2	25,9/19,9
Erdäpfelnockerl-Kürbispfanderl überbacken mit Naaser Schafkäse	19,9
Geschmorter Hirschkalbsschlögl in Portwein-Wurzelrahmsauce dazu Erdäpfel-Speckauflauf und Preiselbeer-Birne	28,9/21,5
Steirische Gebirgsgarnelen 4 Stück (Menüportion 2 Stück) auf cremigem Kürbisrisotto, verfeinert mit steirischem Asmonte	31,9/23,9 +1 Stk Garnele +4,9
Brauhausgulasch vom Wadschinken, mit Semmelknödel, Würstel, Essiggurkerl & Spiegelei	22/17
Erdäpfelroulade gefüllt mit Blattspinat und Weizer Schafkäse auf Kürbisragout	18,9/14
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Erdäpfel-Kren-Püree	28,5/21,5
Polentascheiben mit Naaser Schafkäse überbacken auf Austerpilzrahmsauce - auch Vegan erhältlich 🌿	19,9/14,9
Herbstlicher Fasanenbrust-Salat in Kürbiskernpanier knusprig gebackene Fasanenbrustfilets, mit Dirndl-Balsamicoessig fein marinierten Blattsalat dazu Trauben, Walnüsse und frischen Feigen	23,9
Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese oder mit veganem Gemüsesugo 🌿	15,9/12
Brauhausalat nach Saison Zum Salat empfehlen wir: gegrillte Maishendlfilets 9,5 geräuchertes Bachforellenfilet 9,5 gebackener Camembert in Haselnusspanier 9,5	10,5



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	11
mit hausgemachten Spagatkräpfen, Schlagobers und fruchtiger Dirndlmarmelade	
Schokomus	10,5
von der Zotter Schokolade mit Waldbeerröster & Eierlikörschaum	
Warmer Lebkuchen-Haselnuss-Pudding	9,5
mit Zotter-Schokosauce und Schlagobers	
Brösel Schupfnudel	10,5
fein gezuckert, mit Apfelmus	
Topfenstrudel	7,5
Hausgemacht, warm serviert, mit Eiscreme +2,9 oder Vanillesauce +3,5	
Hausgemachte Mehlspeisen	
täglich frisch gebacken, fragen Sie nach unserem Tagesangebot	
Käsevariation	16,9
mit Trauben, Nüssen und Chutney	

Alkoholfreie Getränke

Mariazeller Tafelwasser*	0,35/0,75	3,2/4,5
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	3,9/6,5
Holler/Himbeer/Zitronenmelisse		
Soda-Zitrone	0,25/0,5	3,5/5,5

*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	6,5
Vogelbeer/Birne/Zwetschke	
Apfel/Dirndlkirsche	
Liköre	4,7
Kirsch/Heidelbeer	
Zirbe	3,5
Bierbrand	4,3

**Kaffeespezialitäten mit Vollmilch/vegan erhältlich