

Mi-Sa 10:30-14
17:00-22
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 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	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	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
Schafkäse vom Poldlbauer mit Bärlauchpesto und Tomatenconfit dazu unser hausgebackenes Walnußbrot	15
Edler Saibling geräuchert, gebeizt, dazu Saiblingssalat, und unser hausgebackenes Walnußbrot	16,5
Beef Tatar zartes Rindsfilet, mit knusprigem Toast, 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

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

21,9/16,5

in Kernöl-Joghurtdressing fein mariniert dazu Brotchips

Steirische Gebirgsgarnelen

29,9/22,9

mit cremigen Spargelrisotto und Steirischem Asmonte

+1 Stk Garnele +3,9

Filet von der Lachsforelle

26,5/19,9

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

und einem Hauch Kernöl

Knusprige Mostviertler Blunzenscheiben

18,5/13,9

regionale Spezialität mit Saumaise auf Erdäpfel-Krenpüree

Erdäpfelroulade

18,9/14

gefüllt mit Blattspinat und Weizer Schafkäse auf Kürbisragout

Zwiebelrostbraten

30,9/23,5

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 Austernpilzsauce

*auch Vegan erhältlich 

Brauhausgulasch

21/16

vom Wadschinken, mit Semmelknödel, Würstel, Essiggurkerl & Spiegelei


Original Steirisches Wurzelfleisch

18,5/13,9

vom Vulkanlandschwein, mit Petersilienerdäpfel & Kren

Pasta

14,9/11,5

mit hausgemachter Sauce Bolognese oder mit veganem Gemüsesugo 

Brauhaussalat nach Saison


9,9

Zum Salat empfehlen wir:

gegrillte Maishendlfilets 9,5


geräuchertes Bachforellenfilet 9,5

gebackener Käse 8,5

gegrillte Austernpilze 8,5 



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 Erdbeerragout & 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		
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

**Kaffeesspezialitäten mit Vollmilch/vegan erhältlich