

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 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	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 Weinbergsschnecken 6 Stück direkt vom Gugumuck-Hof mit Kräuterbutter überbacken & Brot	16
Jagajaus'n Luftgetrockneter Hirschschinken, zart über Buchenholz geräuchert, Hirschsalami, Kürbiskernaufstrich und eingelegte Eierschwammerl dazu unser Hausbrot	17
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 Kresse & Kernöl-Weißweindressing, dazu unser hausgebackenes Brot 	13
Rindsuppe hausgemacht, dazu Leberknödel, Frittaten oder Fleischstrudel	6
Mariazeller Bier-Zwiebelsuppe	6,9

Hauptspeisen

Klassisch/Menüportion

Gebratene halbe Ente 24,9/18,9
mit flaumigen Erdäpfelknödel und Apfel-Rotkraut

Wiener Schnitzel vom Kalb 24,9/18,9
in der Pfanne mit Butterschmalz frisch gebacken
Zum Gebackenen empfehlen wir:
Erdäpfel-Rahmgurken Salat, Gemischter Blattsalat Erdäpfel-Vogerlsalat 6
Petersilienerdäpfel, Bratkartoffeln oder Reis 5
Preiselbeeren 2

Erdäpfelnockerl-Kürbispfanderl 19,9
überbacken mit Naaser Schafkäse

Geschmorter Hirschkalbsschlögl 25,9/19,9
in Portwein-Wurzelrahmsauce dazu Erdäpfel-Speckauflauf
und Preiselbeer-Gewürzapfel

Steirische Gebirgsgarnelen 29,9/22,9
mit cremigen Kürbisrisotto
und Steirischem Asmonte +1 Stk Garnele +3,9

Brauhausgulasch 21/16
vom Wadschinken, mit Semmelknödel, Würstel, Essiggurkerl & Spiegelei

Erdäpfelroulade 18,9/14
gefüllt mit Blattspinat und Weizer Schafkäse auf Kürbisragout

Gebratenes Lachsforellenfilet 26,5/19,9
auf Kürbisragout und frische hausgemachte Tagliatelle

Polentascheiben mit Naaser Schafkäse überbacken 19,9/14,9
auf Austerpilzrahmsauce 
- auch Vegan erhältlich

Herbstlicher Fasanenbrust-Salat 23,9/17,9
in Kürbiskernpanier knusprig gebackene Fasanenbrustfilets,
mit Dirndl-Balsamicoessig fein marinierten Blattsalat dazu Trauben und Walnüsse

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 Sonnenblumenlaibchen 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 Spagatkräpfen, Schlagobers und fruchtiger Dirndlmarmelade	
Schokomus	9,5
von der Zotter Schokolade mit Waldbeerenröster & 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