

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	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
Rollmops vom Bachsaibling und Räucherforellensulz mariniert mit kernöl-Sauerrahmdressing und bunter Salatgarnitur dazu unser hausgebackenes Sauerteigbrot	17
Rindsuppe hausgemacht, dazu Leberknödel, Frittaten oder Fleischstrudel	6
Mariazeller Bier-Zwiebelsuppe	7,5

Hauptspeisen

Klassisch/Menüportion

Seesaiblingsfilet

zart gegrillt, auf hausgemachten Trüffel-Linguini

28,5/21,5

Steirische Gebirgsgarnelen

mit cremigen Austernpilzrisotto und steirischem Asmonte

31,9/23,9

+1 Stk Garnele +3,9

Gegrilltes Welsfilet im Vulcano Rohschinkenmantel

auf Krensaucе dazu sautierte Rote Rüben und ein Polenta-Gugelhupf

32,9/24,9

Pochiertes Mariazeller Lachsforellenfilet

auf feinem Erbsenpüree

28,5/21,9

Gebratenes Bachforellenfilet

mit knackigem Grillgemüse und überbackene Erdäpfel und Kräuterbutter

28,5/21,9

Gebackenes Cordon Bleu von der Forelle

gefüllt mit Räucherlachs und Kräutertopfen dazu Petersilienkartoffeln

28,5/21,9

Wiener Schnitzel vom Kalb

in der Pfanne mit Butterschmalz frisch gebacken

Zum Gebackenen empfehlen wir: Preiselbeeren 2

Erdäpfel-Rahmgurken Salat, Gemischter Blattsalat 6

Petersilienerdäpfel, Bratkartoffeln oder Reis 5

24,9/18,9

Steirischer Backhendlsalat

in Kürbiskernpanier knusprig gebackene Hühnerbrustfilets, mit

Dirndl-Balsamicoessig fein marinierten Blattsalat dazu Trauben und Walnüsse

23,9/17,9

Knusprige Mostviertler Blunzenscheiben

regionale Spezialität mit Saumaise auf Erdäpfel-Krenpüree

19,5/14,9

Zwiebelrostbraten

Salon Beef, mit knusprigen Röstzwiebel & Braterdäpfel

32,5/24,5

Polentascheiben mit Naaser Schafkäse überbacken

auf Austernpilzrahmsauce

- auch Vegan erhältlich 

19,9/14,9

Brauhausgulasch

vom Wadschinken, mit Semmelknödel, Würstel, Essiggurkerl & Spiegelei

22/17

Original Steirisches Wurzelfleisch

vom Vulkanlandschwein, mit Petersilienerdäpfel & Kren

19,5/14,9

Pasta

mit hausgemachter Sauce Bolognese oder mit veganem Gemüsesugo 

14,9/11,5

Brauhaussalat nach Saison

Zum Salat empfehlen wir:

gegrillte Maishendlfilets 9,5

geräuchertes Bachforellenfilet 9,5

gebackener Käse 9,5

gegrillte Sonnenblumenlaibchen 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	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