

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

Vorspeisen & Suppen


Gedeck abends pro Gast: Sauerteigbrot, Butter und Aufstrich	3,7
Wiener Weinbergschnecken 6 Stück direkt vom Gugumuck-Hof mit Kräuterbutter überbacken & Brot	17
Edler Saibling geräuchert, gebeizt, dazu Saiblingssalat, und unser hausgebackenes Walnußbrot	17
Lammsulz mit Vogerlsalat in Bieressig-Kernölmarinade, mit Jungzwiebeln verfeinert dazu unser hausgebackenes Brot	15,5
Beef Tatar zartes Rindsfilet, mit knusprigem Toast, Butter & Wachtelei	19
Bunter Quinoa Salat  Quinoa aus der Steiermark, mit Kresse & Kernöl-Weißweindressing, dazu unser hausgebackenes Brot	14
Rindsuppe hausgemacht, dazu Leberknödel, Frittaten oder Fleischstrudel	6,5
Mariazeller Bier-Zwiebelsuppe	7,5

Hauptspeisen

Klassisch/Menüportion

Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne mit Butterschmalz frisch gebacken Zum Gebackenen empfehlen wir: Erdäpfel-Rahmgurken Salat, Gemischter Salat/Blattsalat 6 Petersilienerdäpfel, Bratkartoffeln oder Reis 5 Preiselbeeren 2	25,9/19,9
Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanier knusprig gebackene Hühnerbrustfilets, mit Dirndl-Balsamicoessig fein marinierten Blattsalat dazu Trauben und Walnüsse	23,9/17,9
Steirische Gebirgsgarnelen mit cremigen Austernpilzrisotto und steirischem Asmonte	31,9/23,9 +1 Stk Garnele 5
Filet von der Lachsforelle zart gegrillt, begleitet von einem feinen Erdäpfel-Kren-Püree und einem Hauch Kernöl	28,5/21,5
Knusprige Mostviertler Blunzenscheiben regionale Spezialität mit Saumaise auf Erdäpfel-Krenpüree	19,5/14,9
Erdäpfelroulade gefüllt mit Blattspinat und Weizer Schafkäse auf Kürbisragout	18,9/14
Zwiebelrostbraten Salon Beef, mit knusprigen Röstzwiebel & Braterdäpfel	32,5/24,5
Gekochtes Schulterscherzel Salon Beef, mit Semmelkren überbacken, Kürbisragout und Rösti	24,9/18,5
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	15,9/12,9
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 mit hausgemachten Spagatkrapfen, Schlagobers und fruchtiger Dirndlmarmelade	11
Schokomus von der Zotter Schokolade mit Waldbeerröster & Eierlikörschaum	10,5
Warmer Lebkuchen-Haselnuss-Pudding mit Zotter-Schokosauce und Schlagobers	9,5
Brösel Schupfnudeln fein gezuckert, mit Apfelmus	10,5
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	0,375/0,75	3,2/4,3 +2
Bio Fruchtsäfte & Nektar Apfel/Orange/rote Traube	0,25 pur	4,3
Pfirsich/Marille/Johannisbeere	0,25/0,5 gespritzt	3,9/6,3
Bio Cola von der Eberraute	0,33	4,9
Hausgemachte Säfte Holler/Himbeer/Zitronenmelisse	0,25/0,5 gespritzt	3,9/6,5
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 mit Bierbrand	7,6
Teespezialitäten Schwarzer/Grüner/Kräuter/ Pfefferminz/Früchte/Kamille	4,9
Heiße Schokolade	5,2

Edelbrände & Liköre

Mariazeller Kräuterliköre Arzberger/Jagasaftl/Apotheker	2cl 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