

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/Weißbier/Dunkel/Alkoholfrei	0,33	5,3
Weißer Spritzer Himbeer/Holunder/Zitronenmelisse	0,25	4,5 +1
Aperol Spritz	0,25	6,5
Campari Orange/Soda	0,125	5,5
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
Fischvorspeise geräucherter & gebeizter Bio Saibling, begleitet von Räuchersaiblingsalat, dazu unser hausgebackenes Walnußbrot	15,5
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

Steaks/Hauptspeisen

groß/klein

Filetsteak 200g mit Bergkräuterbutter, Grillgemüse und Steakhouse-frites	39,9/29,9
Dry Aged T-Bone-Steak ca. 600g (1 bis 2 Personen) mit zweierlei Saucen, dazu ein Ofenerdapfel mit Kräuterrahm	59
Surf & Turf Filetsteak mit steirischer Gebirgsgarnele auf getrüffeltem Erdäpfelpüree	43/34
Chuck Steak 400g Special Cut mit Sauce Tatare und Steakhouse-frites	36
Rumpsteak vom Almox „Café de Paris“ mit Kräuterbutter überbackene Beiriedschnitte mit Grillgemüse und Steakhouse-frites	38/28,5
Pfeffersteak 200g mit Cognac Pfefferrahmsauce, Erdäpfelgratin und Speckfisolen	39,9/29,9
Chateaubriand 400g (2 Personen) mit Gemüse garnitur, Steakhouse-frites und Sauce Bernaise	69
Ofenerdapfel mit Mini-Steak 100g dazu Kräutersauce, ein Wachtelspiegelei und Vogerlsalat	29,9
Styria Burger feines Styria Beef vom Bio Hof Eiblbauer, Speck, Zwiebel, Chinakohl dazu Steakhouse-frites	29,9
Ofenerdapfel  mit Kräuterdip und gegrillten Kräuterseitlingen	18,9/14
Brauhausgulasch vom Wadschinken, mit Semmelknödel, Würstel, Essiggurkerl & Spiegelei	21/16
Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese oder mit veganem Gemüsesugo 	14,9/11,5
Brauhaussalat nach Saison Zum Salat empfehlen wir: gegrillte Maishendlbrust 9,5 geräuchertes Forellenfilet 9,5 gebackener Käse 8,5 gegrillter Kräuterseitling 8,5	9,9



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		9,9
Schokomus von der Zotter Schokolade mit Beerenröster & Eierlikörschaum		9,5
Warmer Lebkuchen-Haselnuss-Pudding mit Schokosauce und Schlagobers		7,9
Brösel Schupfnudeln fein gezuckert, mit Apfelmus		9,9
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	0,75	4,3	+2
Bio Fruchtsäfte & Nektar Apfel/Orange/rote Traube Pfirsich/Marille/Johannisbeere	0,25 pur 0,25/0,5 gespritzt	4,3	3,9/6,3
Bio Cola von der Eberraute	0,33	4,9	
Hausgemachte Säfte Holler/Himbeer/Zitronenmelisse	0,25/0,5 gespritzt	3,9/6,3	
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 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

**Kaffepezialitäten mit Vollmilch/vegan erhältlich