

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 +1,7
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
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
Rollmops vom Bachsaibling und Räucherforellensulz mariniert mit Kernöl-Sauerrahmdressing und bunter Salatgarnitur dazu unser hausgebackenes Sauerteigbrot	16,5
Rindsuppe hausgemacht, dazu Leberknödel, Frittaten oder Fleischstrudel	6
Mariazeller Bier-Zwiebelsuppe	6,9

Fisch Fleisch Vegetarisch Vegan

groß/klein

Seesaiblingsfilet zart gegrillt, auf hausgemachten Trüffel-Linguini	25,9/19,9
Steirische Gebirgsgarnelen mit cremigen Walnuss-Spinatrisotto	29,9/22,9 +1 Stk Garnele +3,9
Gegrilltes Zanderfilet im Speckmantel, auf Paprikaragout und frischen Schupfnudeln	25,9/19,9
Pochiertes Mariazeller Lachsforellenfilet auf feinem Erbsenpüree	26,5/19,9
Gebratenes Rheinankenfilet mit knackigem Grillgemüse und überbackene Erdäpfel	25,9/19,9
Gebackenes Cordon Bleu von der Forelle gefüllt mit Räucherlachs und Kräutertopfen dazu Petersilienkartoffeln	26,9/19,9
Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne mit Butterschmalz frisch gebacken	24,9/18,9
Steirisches Maishendl gebacken Zum Gebackenen empfehlen wir: Erdäpfel-Vogerl Salat 6 Petersilienerdäpfel oder Reis 5 Preiselbeeren 2	21,9/16,5
Zwiebelrostbraten Salon Beef, mit Röstzwiebel & Braterdäpfel	30,9/23,5
Ofenerdäpfel  mit Kräuterdip und gegrillten Kräuterseitlingen	18,9/14
Brauhausgulasch vom Wadschinken, mit Semmelknödel, Würstel, Essiggurkerl & Spiegelei	21/16
Original Steirisches Wurzelfleisch vom Vulkanlandschwein, mit Petersilienerdäpfel & Kren	18,5/13,9
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

**Kaffeespezialitäten mit Vollmilch/vegan erhältlich