

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](http://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/Hölunder/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
Schafkäse vom Poldlbauer mit Bärlauchpesto und Tomatenconfit dazu unser hausgebackenes Walnußbrot	15
Edler Saibling geräuchert, gebeizt, dazu Saiblingssalat, und unser hausgebackenes Walnußbrot	16,5
Beef Tatar zartes Rindfilet, 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

# Fleisch Fisch Vegetarisch Vegan

groß/klein

<b>Gegrillte Lammkoteletts</b> in Thymiansaftl dazu überbackene Erdäpfel und Grillgemüse	25,9/19,9
<b>Gebackenes Lammschnitzel</b> in Kräuterbrösel knusprig gebacken mit Petersilienerdäpfel	26,9/20,9
<b>Steirische Gebirgsgarnelen</b> mit cremigen Bärlauchrisotto	29,9/22,9 +1 Stk Garnele +3,9
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> in der Pfanne mit Butterschmalz frisch gebacken Zum Gebackenen empfehlen wir: Erdäpfel-Rahmgurken Salat, Gemischter Blattsalat 6 Petersilienerdäpfel, Bratkartoffeln oder Reis 5 Preiselbeeren 2	24,9/18,9
<b>Filet von der Lachsforelle</b> zart gegrillt, begleitet von einem feinen Erdäpfel-Kren-Püree und einem Hauch Kernöl	26,5/19,9
<b>Knusprige Mostviertler Blunzenscheiben</b> regionale Spezialität mit Saumaise auf Erdäpfel-Krenpüree	18,5/13,9
<b>Erdäpfelroulade</b> gefüllt mit Blattspinat und Weizer Schafkäse auf Kürbisragout	18,9/14
<b>Zwiebelrostbraten</b> Salon Beef, mit Röstzwiebel & Braterdäpfel	30,9/23,5
<b>Polentascheiben mit Naaser Schafkäse überbacken</b>  auf Paprika-Tomatenragout und gegrillten Austernpilze *auch Vegan erhältlich	19,9/14,9
<b>Brauhausgulasch</b> vom Wadschinken, mit Semmelknödel, Würstel, Essiggurkerl & Spiegelei	21/16
<b>Original Steirisches Wurzelfleisch</b> vom Vulkanlandschwein, mit Petersilienerdäpfel & Kren	18,5/13,9
<b>Pasta</b> mit hausgemachter Sauce Bolognese oder mit veganem Gemüsesugo 	14,9/11,5
<b>Brauhausalat nach Saison</b> Zum Salat empfehlen wir: gegrillte Maishendlbrust 9,5 geräuchertes Forellenfilet 9,5 gebackener Käse 8,5 gegrillte Austernpilze 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 Erdbeerragout & 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