BRAU HAUS
ZU Murau ★★★★
HOTEL & RESTAURANT
www.brauhaus-murau.at / T: 03532/2437 / Raffaltpl. 17 / 8850 Murau

SPEISEN & GETRÄNKE KARTE



ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG BIS SONNTAG VON 07:00 - 23:00 UHR • KÜCHENBETRIEB VON 11:30 - 21:00 UHR
ÄNDERUNGEN ERFAHREN SIE ÜBER UNSERE HOMEPAGE ODER ÜBER FACEBOOK UND INSTAGRAM

Kalte & warme Vorspeisen
COLD & WARM APPETIZERS

Schwarzenberg´sche Räucherforelle € 14,90
Aus der Murauer Fischzucht
serviert mit frischem Oberskren,
getoastetem Gebäck und Butter

Smoked Trout from the Schwazenberg Fisheries served with fresh horseradishcream and toasted bread and butter — ACGLEDM

Carpaccio vom Murtaler Rind € 17,50
Der Brauhaus Klassiker – verfeinert mit einer Bier-Balsamico und Olivenölmarinade, dazu frischer Parmesan, mit Butter und getoastetem Gebäck

the brewhouse classic – refined with a beer balsamicoand olive oil marinade, served with fresh Parmesan, with butter and toasted bread — AGLO

Spaghetti Bolognese € 13,90
mit Bolognese und Parmesan — ACGLF

Asia - Nudelpfanne
mit Rinderfiletspitzen, dazu Wok-Gemüse
in einer Kokosmilch, Curry, Chili-Sauce
mit Asiagewürzen abgestimmt. € 19,90

ohne Fleisch mit Wok-Gemüse
in einer Kokosmilch, Curry, Chili-Sauce
mit Asiagewürzen abgestimmt. € 14,90
(Bestellen Sie bitte normal oder scharf)

Asian noodle pan
Mie noodles, marinated filetbeef pieces, with wok vegetables in coconut milk, curry, chili sauce coordinated with Asian spices — ACGLF
(Please order spicy or very spicy)

Suppen und Salate
SOUPS AND SALADS

Kräftige Rindsuppe € 5,40
mit Frittaten oder Leberknödel
Clear soup with pancake strips or liver dumpling — ACGLF

Kräftige Rindsuppe € 5,90
mit Brauhaus Kaspressknödel
Clear soup with „Kaspress“ dumpling — ACGLF

Murauer Bierrahmsuppe € 6,90
mit feinstem Murauer Märzenbier
im Bierkrug mit Bierbrezencroutons serviert.
Cream soup with the finest Murauer Märzen beer served with Bierbrezencroutons — AGLFO

Steirischer Backhenderlsalat € 15,90
mit eigenem Brauhaus-Kürbiskerndressing
Styrian fried chicken salad
with our own brewery pumpkin seed dressing — ACGLF

Bauernsalat € 15,90
Blattsalat mit geröstetem Speck, Kartoffelwürfeln, Spiegelei und getoastetes Bauernbrot - mariniert mit hauseigenem Kernöldressing.
Leaf salad with roasted bacon, diced potatoes, fried egg and toasted farmhouse bread - marinated with our own pumpkin seed oil dressing. — ACGLF

Röstitaschen auf Salat € 14,90
Kartoffelteigtaschen mit Käsefüllung auf marinierten Blattsalat und Sauerrahmdip
Potato dough with cheese filling on marinated leaf salad and a sour cream dip — ACGLF

Gemischter Salatteller € 6,50
Frisch aus der Küche
Mixed salad - Fresh from the kitchen

Salat vom Buffet in großer Auswahl € 6,50
Salad from the buffet

Hauptspeisen
FROM TRADITIONAL AUSTRIAN CUISINE

Wienerschnitzel € 15,90
vom Schwein mit Petersilienkartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren.

von der Pute € 16,90

Viennese cutlet from turkey or pork
with parsley potatoes or fries and cranberries — ACGLF

Cordon Bleu € 17,90
vom Schwein mit Petersilienkartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren.

von der Pute € 18,90

Cordon bleu of turkey/pork with parsley potatoes and cranberries — ACGLF

Cordon Bleu „Brauhaus zu Murau“ € 19,90
in einer Kürbiskernpanade knusprig gebackenes Schweineschnitzel, gefüllt mit Geselchtem und würzigem Käse, dazu Petersilienkartoffeln oder Pommes mit Preiselbeeren.

Crispy baked pork schnitzel in a pumpkin seed batter filled with smoked meat, topped with spicy cheese, with parsley potatoes or fries and cranberries. — ACGLFM

Traditionelles Murauer Pilsrahmbeuscherl € 17,90
mit Knödel in einer feinen Murauer Pilsrahmsauce, abgerundet mit einem Sahnehäubchen.

Innards with dumplings in a fine Murau Pils cream sauce, rounded off with a cherry toping. — ACGLFMO

Aus dem Wasser
OUT THE WATER

Murauer Braustub´n Pfandl € 19,90
Zarte Schweinsmedaillons in herzhafter Malzbiersauce mit hausgemachten Spätzle und Brokkoli-Röschen. Serviert im Pfandl.

Brewery Pan: pork medaillons in substanital beercream with homemade spaetzle and broccoli — ACGLFMO

Klassischer Zwiebelrostbraten € 23,90
Frisch gebratener Rostbraten,
serviert mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

Freshly roasted roast beef with fried potatoes and bacon beans — AGLFMO

Traditionelles Braumeister Gulasch
mit 1 Stk. Gebäck € 13,90
mit 1 Stk. Semmelknödel € 14,90
Goulash with withe dumpling or roll — AGLFO

Schwarzenberg´sche Gebirgsforelle im Ganzen gebraten. € 22,90
Aus heimischem Gewässer, Forelle in feinster Butter geschwenkt und schonend gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und Marktgemüse.

From local waters, trout in the finest quality
Butter tossed and gently fried, served with parsley potatoes and market vegetables. — DAGLF

Zander vom Grill € 22,90
Auf Petersilienkartoffeln und Pfannengemüse serviert mit Mandelsplitter.

Pike perch from the grill
On parsley potatoes and stir-fried vegetables served with sliced almonds — DAGLF

Die Kunst des Grillens
THE ART OF GRILLING

Brauhaus Grillteller € 22,90

Zarte Medaillons vom Rind, Schwein und Pute auf Pommes und frischem Gemüse,
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter.

Tender medallions of beef, pork and turkey on chips and fresh vegetables in a pan, served with homemade herb butter. GLFMO

Rumpsteak vom Murtaler Rind € 29,90
200 g

mit Kräuterbutter und einer Pfefferrahmcognacsauce, dazu Kroketten, Mandelbrokkoli und Grilltomate

Rumpsteak with pepper cream sauce and herb-flavoured butter, served with potato corquettes, Broccoli and grilled tomato ACGLFMOP

Brauhaus Platte für 2 Personen< € 44,40

Verschiedenes Gegrilltes und Gebackenes:
Vom Schwein/Pute/Rind sowie herzhafte Grillwürste. Beilagen: Reis, Pommes, Gemüse und eine Fruchtgarnitur, dazu servieren
wir eine cremige Pfefferrahmcognacsauce.

Various grilled and Baked: pork/turkey/beef as well as grilled sausages. Side dishes: rice, french fries, vegetables and a friut gamish, with a creamy pepper cream cognac sauce. ACGLFMO

Der Klassiker vom Grill € 22,90
Die besten Ripperl vom Schwein aus Österreich

Mariniert und reichlich garniert mit Zwiebel und Pfefferoni. Serviert mit Steak Fries, dazu eine Knoblauch und BBQ Sauce. 1 Länge (ca. 400g)

Marinated and generously garnished with onions and chili peppers. Served with steak fries, plus garlic and BBQ sauce. 1 length (about 400g) ACGLMO

XXL Burger
XXL BURGERS

XXL Brauhaus Chef-Burger € 16,90

Rinder-Patty mit gegrilltem Speck, Blattsalat, Zwiebeln, Tomaten und Essiggurkerl. Abgerundet mit einer würzigen BBQ-Sauce, mit Käse überbacken und serviert mit Pommes.

Beef patty with grilled bacon, lettuce, onions, tomatoes, and pickles. Topped with a spicy BBQ sauce, topped with cheese, and served with fries. ACGLFMP

XXL Brauhaus Steak-Burger € 19,90

Gegrillte Rinderfiletstreifen, mit knusprigem Speck, karamellisierte Zwiebel, Salat und Tomaten, überbacken mit Emmentaler Käse, verfeinert mit einer Dijon-Senfsauce, dazu servieren wir Kartoffelspalten.

Grilled fillet stripes, with chrispy bacon, caramelized onion, salad, tomatoes baked with Gouda and spicy cheese refined with a Dijon mustard sauce to homemade fries. ACGLFMP

XXL Brauhaus Chicken-Burger € 16,90

Crispy gebackenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Gurkerl, und Tomaten auf Blattsalat mit einer feinen Chili-Knobi-Mayonese, dazu Pommes
Crispy baked chicken with Onions, cucumber and tomatoes on with a fine chili garlic mayonese, served with french fries ACGLFMP

XXL Brauhaus Veggie-Burger € 16,90

Kartoffel-Gemüse-Laibchen auf Rucolasalat mit Cheddar-Käse überbacken, mit Tomaten und Gurken belegt, serviert mit einer Joghurtkräuter - Sauce, dazu Pommes. ACGLF

Potato and vegetable patties on rocket salad with Baked cheddar cheese, with tomatoes and Cucumber and a yoghurt herb sauce, with french fries

Ladies cut Filetsteak 180 g € 32,90

Das beste Stück vom heimischen Rind gegrillt nach Wunsch, mit hausgemachter Kräuterbutter und einer Cognac-Pfeffersauce, serviert mit Steak-Pommes und frischem Pfannengemüse. GLEMOP

Gentlemen Filetsteak 250 g € 42,90

Das beste Stück Rindfleisch aus der Region, nach Wunsch gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter und einer Cognac-Pfeffersauce und in Speck gewickelte Bohnen, serviert mit Steak-Pommes frischem Pfannengemüse.

The best cut of beef from the region, grilled to order, with homemade herb butter and a cognac peppercorn sauce, served with potato wedges and bacon-wrapped beans, steak fries, and fresh pan-fried vegetables.

Für vegetarische Gäste
FOR OUR VEGETARIAN GUEST

Brauhaus Wrap vegetarisch € 13,90
Brauhaus Wrap € 15,90

mit gegrillten Hühnerfleischstreifen und Marktgemüse und einem Joghurt-Schnittlauch-Saucen Topping.
Serviert mit Pommes.

Filled with or without grilled chicken strips and seasonal vegetables, a yogurt-chive sauce and tomato ragout, served with French fries. ACGLF

Steirische Käsespätzle mit Röstzwiebel

dazu ein grüner Salatteller € 14,90

Styrian cheese spaetzle with roasted onions and green salad ACGLF

Gemüsespaghetti (Vegan) € 13,90

Basilikumspaghetti mit Gemüsestreifen und frisch gehobeltem Parmesan.

Basil spaghetti with vegetable strips and freshly shaved parmesan ACGLF

Vegane Nudeln € 14,90

4 Stk. handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Hummus und Kartoffeln. Serviert mit zerlassener Pflanzenmargarine, garniert mit frischem Schnittlauch und grünem Salat

dumplings filled with hummus and potatoes. Served with melted vegetable margarine and green salad, garnished with fresh basil leave ALFN

Indisches Gemüsecurry vegetarisch € 13,90
Indisches Gemüsecurry mit Hühnerfleisch € 15,90

in Curry-Kokosmilchsauce –
serviert in einem Mandelreisring.

Optionally with or without chicken, in curry coconut milk sauce – served in an almond rice ring. ACGLFMO

Brotzeit
FOR SNACK

Bierbrauer Toast € 13,50

mit Schwarzbrot, Geselchtem, roten Zwiebeln, Käse und Spiegelei, serviert
mit einer kleinen Salatgarnitur

With black bread, smoked meat, red onions, cheese, fried egg served with a small salad garnis ACGLF

Frankfurter Würstel € 8,90

im traditionellen Gulaschsaft mit Gebäck

Sausage with goulash sauce and roll AGLFO

mit Senf und Gebäck € 6,50

Sausage with roll and mustard AMP

Saure Wurst € 12,90

mit Zwiebeln, Ei, Kürbiskernöl und Semmel

Sour sausage finely garnished with onion, egg, pumpkin seed oil and pastry egg and bread ACGLF

Saures Rindfleisch fein garniert € 14,90

mit Kürbiskernöl, Zwiebeln, Ei, dazu Schwarzbrot

Finely garnished sour beef with pumpkin seed oil and black bread ACGLF

2 Scheiben Brot € 1,60
1 Stk. Semmel € 1,40
1 Stk. Laugenbreze € 2,90
1 Stk. Knoblauchbrot € 2,90

BRAU HAUS ZU Murau ★★★★ HOTEL & RESTAURANT

Nachspeisen

DESSERTS

Brauhaus Apfelstrudel ..... € 6,50
Original nach Omas Rezept,
serviert mit Schlagsahne.
Original Apple pie according to grandma's recipe served with whipped cream
ACGFHO

Eispalatschinke ..... € 8,90
Palatschinke mit Vanilleeis gefüllt
serviert mit reichlich Schlagsahne
und Schokosauce
ACGFH
Pancake filled with vanilla icecream. Served with plenty of whipped creamand chocolate decoration.

Verschiedene Torten ..... € 6,90
Different cakes

Steirer Tiramisu ..... € 6,50
S'tyrian tiramisu
ACGLFHO

Kaiserschmarren mit Rosinen .. € 10,90
mit Zwetschgenröster, Apfelmus
und 1 Kugel Vanilleeis.
with plum compote, applesauce
and 1 scoop of vanilla ice cream
ACGFHO

Gerne berät Sie unser Servicepersonal über die Auswahl süßer Versuchungen!
Please let our service staff recommend you a sweet seduction!
Alle unsere Preise sind Inklusivpreise
Taxes are included



Frühstücken im Brauhaus jederzeit möglich!
von 7:00 bis 10:00 Uhr
Anmeldung bei der Rezeption unter Tel. 03532 / 2437

Hits for Kids



Lasst mich in Ruhe
Spaghetti bolognese
Spaghetti bolognese

€7,90

Das ist nur für mich
Knusprige Fischstäbchen
mit Pommes oder Kartoffelsalat
Crispy fish fingers with pommes or potato salad

€7,70

Mir ist so langweilig
1 Stk. Frankfurter gegrillt
mit Pommes, Mayo und Ketchup
1 piece of grilled Frankfurter with fries, Mayo and Ketchup

€6,90

Ich weiß nicht
Spätzle mit Sauce
Spätzle mit Sauce

€5,50

Ich weiß nicht genau
Chicken Nuggets
mit Pommes
Chicken Nuggets with fries

€7,90

Das geht immer
Knuspriges Wienerschnitzerl
mit Pommes
Crispy little Wienerschnitzel with fries.

€9,90



Heissgetränke

KAFFEE & TEE
APERITIF
HOCHGEISTIGES
DIGESTIF
WHISKY & VODKA
GIN & RUM
COGNAC
LONGDRINKS GIN

HORNIG KAFFEE

Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,20
Kleiner Brauner	€ 2,90
Großer Brauner	€ 4,20
Verlängerter	€ 3,60
Cappuccino	€ 4,10
Cafe Latte	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 4,40
Heiße Schokolade ohne Schlag	€ 3,80
Heiße Schockolade mit 2 cl Rum	€ 6,10

HORNIG TEE

Kamille, Pfefferminze, Grüner - Schwarzer und Früchtetee, Tee mit Zitrone o. Milch	€ 3,10
Tee mit 2 cl Rum	€ 5,70

APERITIF & HOCHGEISTIGES

Campari Soda	2 cl	€ 4,60
Campari Orange	2 cl	€ 4,90
Sandeman Sherry dry Seco	2 cl	€ 4,50
Portwein Sandeman Port Ruby	2 cl	€ 4,50
Martini bianco/extra dry	2 cl	€ 4,50

DIGESTIF

Amaretto	2 cl	€ 4,00
Averna	2 cl	€ 4,00
Averna sauer (Zitrone, Soda)	2 cl	€ 4,90
Ramazotti	2 cl	€ 3,90
Berliner Luft	2 cl	€ 3,90
Jägermeister	2 cl	€ 3,90
Fernet Branca	2 cl	€ 4,50
Bailys Original Whisky Cream	2 cl	€ 4,90

HOCHGEISTIGES Auszeichnungen In Gold

Zwetschke	Schnaps	2 cl	€ 3,90
Williams Birne	Schnaps	2 cl	€ 3,90
Marille	Schnaps	2 cl	€ 3,90
Nuss	Schnaps	2 cl	€ 4,70
Vogelbeere	Brand	2 cl	€ 7,90

ANSATZ-SCHNÄPSE Traditionell Steirisch

Zirberl oder Lärcherl	2 cl	€ 4,00
Brauhaus-Special (Herrlich): Schwoazbeerschnaps (Schwarzbeeren bzw. Heidelbeeren von der Frauenalpe)	2 cl	€ 4,50
Apfel-Zimtschnaps	2 cl	€ 4,00

WHISKY

Jim Beam	2 cl	€ 3,70
Jack Daniels Tennessee Whisky	2 cl	€ 3,70
Bushmills Single Malt	2 cl	€ 5,70
Dimple Scotch Whisky	2 cl	€ 5,70
Chivas Regal Blended Scotch Whisky	2 cl	€ 5,70
Oban Single Malt Whisky	2 cl	€ 5,70
Glenmorangie The Original	2 cl	€ 5,70
Basil Hayden's Kentucky Bourbon	2 cl	€ 5,70
Tullamore Dew Irish Whiskey	2 cl	€ 5,70

VODKA

Stolichnaya	2 cl	€ 3,90
Grey Goose	2 cl	€ 5,90

GIN

Bombay-Sapphire	2 cl	€ 3,90
Hendrick's Gin	2 cl	€ 5,70

RUM

Bacardi	2 cl	€ 3,90
u.v.a.m. Weitere 75 verschiedene Rumsorten zum Genießen, finden Sie in unserer aktuellen Rumkarte.		

COGNAC

Hennessy VS	2 cl	€ 4,20
Remi Martin VSOP	2 cl	€ 5,70
Remi Martin XO	2 cl	€ 8,70

KLASSIKER GEHT IMMER

Bacardi Cola/Red Bull	2 cl	€ 4,90
Jim Beam Cola/Red Bull	2 cl	€ 4,90
Vodka Orange/Red Bull	2 cl	€ 4,90

LONGDRINKS GIN

Gin Bombay-Sapphire gespritzt mit Tonic Water o. Bitter Lemon u. Ice	2 cl	€ 6,90



GETRÄNKEKARTE

BIERIGE GENÜSSE-FRISCH VOM FASS

Murauer Märzen (Best of 2025)	0,50 lt.	€ 4,90
Murauer Märzen (Best of 2025)	0,33 lt.	€ 4,40
Murauer Märzen (Best of 2025)	0,20 lt.	€ 3,80
Brauhaus Hausbier	0,50 lt.	€ 4,80
Brauhaus Hausbier	0,33 lt.	€ 4,30
Murauer Pils	0,50 lt.	€ 5,10
Murauer Pils	0,33 lt.	€ 4,50
Murauer Zwickel	0,50 lt.	€ 5,10
Murauer Zwickel	0,33 lt.	€ 4,50
Murauer Dunkel	0,50 lt.	€ 5,10
Murauer Dunkel	0,33 lt.	€ 4,50
Murauer Mischbier	0,50 lt.	€ 5,10
Murauer Mischbier	0,33 lt.	€ 4,50
Zitro & Bier	0,50 lt.	€ 4,90
Zitro & Bier	0,33 lt	€ 4,40
NEU Murauer Alkoholfrei (vom Fass)	0,50 lt.	€ 5,40
Murauer Alkoholfrei (vom Fass)	0,33 lt	€ 4,90
Murauer Weißbier (Weltmeister 2019/20)	0,50 lt.	€ 5,20
Murauer Weißbier (Weltmeister 2019/20)	0,33 lt	€ 4,60
Murauer Stout	0,33 lt.	€ 4,90
Murauer Pale Ale	0,33 lt.	€ 4,90

GEPRÜFTE QUALITÄT 2025 DLG.ORG

BIER GEKÜHLT IN DER FLASCHE

Preisel&Bier	0,33 lt.	€ 4,90
Murauer Hoamat o. Winterweiße	0,50 lt.	€ 5,20
Murauer Kräuterradler Alkoholfrei	0,50 lt.	€ 5,20
Murauer Kristallweizen Alkoholfrei	0,50 lt.	€ 5,20

Für weitere Bierempfehlungen fragen
Sie bitte nach dem Bier des Tages!



WEIN & SEKT

Spritzer weiß/rot	0,25 lt.	€ 3,60
Spritzer süß	0,25 lt.	€ 3,80
Aperol-Spritzer (Aperol, Prosecco, Soda, Eiswürfel, Orange)	0,25 lt.	€ 6,90
NEU Murique (Rhabarber Minze mit Ginerol)	0,33 lt.	€ 5,90
Brauhaus Spritzer (Prosecco, Die Gärtnerin, Minze u. Eiswürfel)	0,25 lt.	€ 5,90
Hugo (Prosecco, Holundersaft, Soda, Minze u. Eiswürfel)	0,25 lt.	€ 5,90
Wein des Tages weiß/rot	1/8 lt.	€ 4,90

SCHAUMWEINE

Prosecco/Orange/Bull	0,10 lt.	€ 4,50
Prosecco	0,70 lt.	€ 26,90
Schlumberger/Ice o. Whitesecco	0,70 lt.	€ 49,00
Moet & Chandon	0,70 lt.	€ 99,00
Moet Ice	0,70 lt.	€ 149,00

Mehr Weinauswahl ? - Fragen Sie bitte nach der Weinkarte,
unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne!



Alkoholfreie Getränke

Eine Marke der Brauerei Murau

MURELLI-LIMONADEN

Die Tropische	(Orange)	0,33 lt.	€ 4,-
Die Wilde	(Zitrone)	0,33 lt.	€ 4,-
Der Steirer	(Alpenkräuter)	0,33 lt.	€ 4,-
Der Entdecker	(Maracuja-Orange)	0,33 lt.	€ 4,-
Der Skilehrer	(Himbeere)	0,33 lt.	€ 4,-
Der Aufgeweckte	(Cola-Mix)	0,33 lt.	€ 4,-
Die Gärtnerin	(Rhabarber, Minze)	0,33 lt.	€ 4,-
Dracola		0,33 lt.	€ 4,-
Dracola light		0,33 lt.	€ 4,-

COCA COLA

Coca Cola Flasche	0,33 lt.	€ 4,20
Coca Cola Zero Flasche	0,33 lt.	€ 4,20
Coca Cola Zero Zero Flasche *	0,33 lt.	€ 4,20
Coca Cola Glas	0,5 lt.	€ 6,90

* ohne Zucker und ohne Koffein

LIMO GESPRITZT

Apfelsaft, Orange, Cola oder Alpenkräuter

mit Wasser	0,33 lt.	€ 3,60
	0,50 lt.	€ 4,20
mit Soda	0,33 lt.	€ 3,90
	0,50 lt.	€ 4,50

GETRÄNKE PUR

Apfelsaft, Orange

pur	0,25 lt.	€ 3,30	0,50 lt.	€ 6,20

MINERALWASSER

Römerquelle Still o. Prickelnd	Fl.	0,33 lt.	€ 3,90
Römerquelle Still	Fl.	0,75 lt.	€ 5,90
Römerquelle Prickelnd	Fl.	1 lt.	€ 8,50
Murauer Tafelwasser	Fl.	0,33 lt.	€ 3,70

MURAUER QUELLWASSER

Glas	0,25 lt.	€ 0,70
Glas	0,50 lt.	€ 1,40

SOFT-DRINKS

Rauch-Saft Erdbeere, Mango, Marille, Johannisbeere		0,20 lt.	€ 3,90
gespritzt mit Wasser		0,33 lt.	€ 4,30
		0,50 lt.	€ 4,90
gespritzt mit Soda		0,33 lt.	€ 4,40
		0,50 lt.	€ 5,10
Rauch Eistee			
Zitrone oder Pfirsich	Fl.	0,33 lt.	€ 3,90
Soda Zitrone		0,25 lt.	€ 2,90
Soda Zitrone		0,50 lt.	€ 3,40
Red Bull			€ 4,90

JUGENDGETRÄNK

Holunder/Himbeersaft mit Wasser	0,33 lt.	€ 2,70
	0,50 lt.	€ 2,90
gespritzt mit Soda	0,33 lt.	€ 2,90
	0,50 lt.	€ 3,20

TONIC

Kinley		
Tonic Water, Bitter Lemon	0,20 lt.	€ 4,10



ALLERGENKENNZEICHNUNG - ÜBERSICHT

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. Brot, Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel.)
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. Salate, Suppen, Saucen.)
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B.: Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen.)
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B.: Saucen, Suppen, Würste, Brotaufstriche, Salate.)
- E Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B.: Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Müsli, Marinaden, Schokolade, Eis.)
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B.: Brot, Kuchen, Gebäck, Salate, Brotaufstriche, Müsli, Desserts, Soßen.)
- G Milch oder Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B.: Brot, Kuchen, Gebäck, Margarine, Schokolade, Karamell, Aufläufe.)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B.: Brot, Kuchen, Gebäck, Salate, Käse, Pasteten, Aufstriche, Würste.)
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B.: Suppengrün, Wurst, Fleischerzeugnisse, Salate, Käse, Suppen.)
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B.: Fleischerzeugnisse, Salate, Suppen, Saucen, Dressing, Mayonaise, Ketchup.)
- N Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B.: Brot, Knäckebrot, Gebäck, Müsli, Salate, Humus, Marinaden, Desserts.
- O Schwefeldioxid und Sulfite (z.B.: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Suppen, Saucen, Fleischerzeugnisse.)
- P Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B.: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Fleischerzeugnisse, glutenfreie Produkte.)
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische, und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B.: Suppen, Saucen, Marinaden, Salate.)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

BRAUHAUS KENNZEICHNUNG-NACHHALTIGKEIT

Folgende Unternehmen gehören zu unseren Haupt-Partnern:

Fleisch- und Wurstprodukte, Fisch- und Wildspezialitäten: Sonnenbeef - Stolzalpe

Fleischerei Schader - Tamsweg • Wirnsberger Hofvermarktung - St. Georgen/Kreischb. • Schwarzenbergsche Fischzucht - Murau • Wildbret aus regionalen Jagdgebieten • Stanzer, Fam. Weilharter -St. Georgen/Kreischb. -Rindfleisch und Honig.

Obst, Gemüse, Geflügel, Bio-Eier, Kernöl:

Metro, Hogast, Wedl Gastro-Großhandel - Villach • Bauernmarkt Murau • Bauernladen Murau • Regionale Hofverkäufer - Murau, Fam. Kurzmann - Fernitz, • Fa. Grautner - Möbersdorf.

Großmärkte Murau • Biobauer Müller-Murau • Geflügelbauer Felfer-Fohnsdorf • Wüstensalz-LUT, Deutschlandsberg

das wahrscheinlich hochwertigste und beste Salz der Welt, empfohlen von Ärzten, Spitzenköchen, Kosmetiker-Innen uvm.

Instandhaltung, Technik, Kühlung, Service, Workwear, EDV, Werbung:

Brauerei Murau • GTW • Murauer Stadtwerke • Fa. Zeiringer • Fa. Schneider • ET König • Trachten Rottensteiner • Steuer-beratung Jaklitsch-alle Murau • ET Cool Kühlung-Stadl/Mur • Tischlerei Stolz-St. Georgen/Kreischberg, Mediadome - Neumarkt • Avis Marketing.

Getränke, Spirituosen, Kaffee, Tee:

Brauerei Murau-Murau • Hornig-Graz • Morandell-Villach • Schneeberger-Sausal • Zweiger-Mooskirchen.

Backwaren, Brot: Bäckerei Stocklauser-Murau, Resch&Frisch-Scheifling, Bauernladen Murau.



HÖR AUF DEIN HERZ.



Außer der Wirt sagt:
“Trink ein Bier!“
Dann hör auf den Wirt!

9 X GOLD –

Ein Volltreffer nach dem anderen.



www.murauerbier.at