



BRAU HAUS

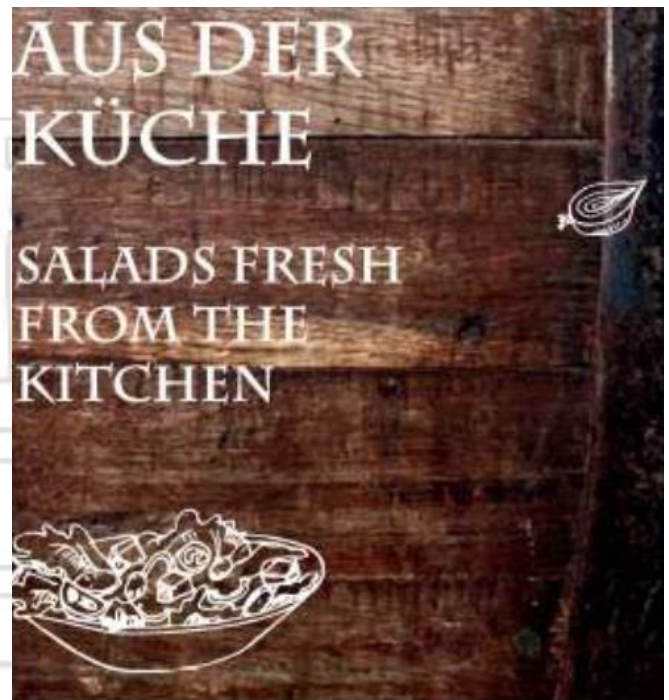
ZU **Murau** ★★★★★
HOTEL & RESTAURANT

Essen und Trinken
halten Leib und Seele zusammen

SPEISEKARTE

Durchgehend warme Küche.

Von 11:30 Uhr bis 14:00 und von 18:00 bis 21:30 Uhr Hauptkarte.
Und von 14:00 bis 18:00 Uhr eine gut sortierte Nachmittagskarte.



Kräftige Rindsuppe mit Frittaten € 3,90
 Clear soup with pancake strips ACGLF

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel € 4,20
 Clear soup with liver dumpling ACGLF

Murauer Bierrahmsuppe € 5,90
 mit feinstem Murauer Märzenbier im Bierkrug serviert mit Bierbrezencroutons. AGLFO
 Cream soup with the finest Murauer Märzen beer served with Bierbrezencroutons

Hausgemachte Gulaschsuppe € 5,90
 dazu 1 Stück Semmel. AGLF
 Goulash soup with roll



Putenstreifensalat € 11,50
 wahlweise mit gebackenen oder gegrillten Putenstreifen ACGLF
 Knusprig gebackene/gegrillte Edelpute auf marinierten Blattsalaten, verfeinert mit eigenem Brauhausdressing.
 Breaded or grilled turkey strips served on green salad with homemade dressing.

Gemischter Salatteller € 3,90
 mit Salatöl nach Ihrer Wahl. Mixed salad

Grüner Salatteller € 3,90
 mit Salatöl nach Ihrer Wahl. Green salad

Salat vom Buffet € 4,30
 Salad from the buffet

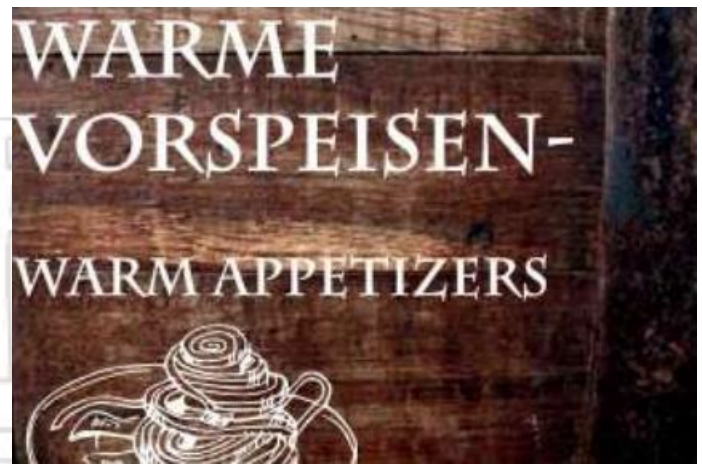
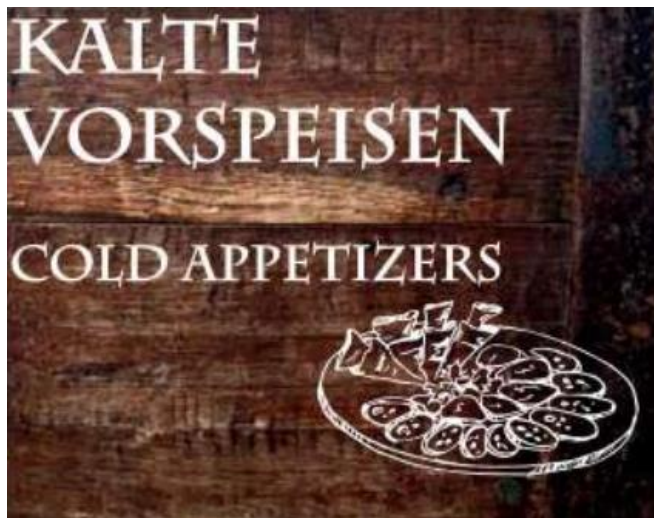


HOTEL & RESTAURANT

Wenn Sie Allergiker sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Die Bezeichnung der beinhalteten Allergene sehen Sie unter den Preisen platziert. Die Liste der Produkte zu den Buchstaben finden Sie am Ende der Speisekarte.

If you are allergic, please contact our service staff. The designation of the contained allergens they see placed under the prices.

The list of products for the letters can be found at the end of the menu.



Schwarzenberg'sche Räucherforelle € 13,50

Aus der Murauer Fischzucht ACGLFDM
serviert mit frischem Oberskren
und getoastetem Gebäck und Butter.

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

Carpaccio vom Murtaler Rind € 14,50

der Brauhaus Klassiker – verfeinert mit AGLO
einer Bier-Balsamico und Olivenölmarinade, dazu
frisches Parmesan, mit Butter
und getoastetem Gebäck.

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



Garnelen a'la Chef € 18,90

Riesen Garnelen in feinstem Olivenöl ABGL
mit Knoblauch gebraten und in der Pfanne
serviert. Dazu reichen wir Weißbrot.

Giant prawns in the finest olive oil with fried garlic and
served in a pain. We serve white bread with it.

Spaghetti Klassisch € 7,90

mit Bolognese und Parmesan. ACGLF

Als Hauptspeise € 9,90

as main course

Spaghetti Speziale € 14,90

Scampi in Olivenöl mit Knoblauch ACGLF
gebraten Spaghetti in Weißwein mit Chilli, sowie
Kapern geschwenkt mit frischen Kräutern und
Parmesan verfeinert.

Scampi fried in olive oil with garlic. Penne in white wine
with chilli, mozzarella and capers sauléed with fresh herbs
and refined with Parmesan

Als Hauptspeise € 16,90

as main course

Spaghetti mit Basilikum-Pesto € 10,90

in Olivenöl und Chili geschwenkt ACGL

serviert mit Parmesan-Chips.

Spagetti in basil pesto, olive oil and chili served with
parmesan-chrisps

mit Prosciutto € 12,90

with prosciutto

HOTEL & RESTAURANT

Wenn Sie Allergiker sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Die Bezeichnung der beinhalteten Allergene sehen Sie unter den Preisen platziert. Die Liste der Produkte zu den Buchstaben finden Sie am Ende der Speisekarte.

If you are allergic, please contact our service staff. The designation of the contained allergens they see placed under the prices.

The list of products for the letters can be found at the end of the menu.



Saures Rindfleisch € 8,90
mit Zwiebel, Ei, Kürbiskernöl ACGLF
und Gebäck

Beef meat salad with pumpkin seed oil, onions, egg and bread

Brauhaus Toast € 4,90
Klassisch mit Käse und Schinken. ACGLFM
Classic toast with cheese, ham and garnish

Bierbrauer Toast € 7,90
mit Schwarzbrot, Geselchtem, roten ACGLFM
Zwiebeln, Käse und Spiegelei,
serviert mit einer kleinen Salatgarnitur.
With black bread, smoked meat, red onions, cheese, fried
egg served with a small salad garnish

Saure Wurst
mit Zwiebel, Paprika, Ei und Gebäck. € 6,90
AMP
Sliced sausage in vinegar oil dressing with onions, egg and
bread

Frankfurter Würstel mit Gebäck
und traditionellen Gulaschsaft € 5,90
Sausage with goulash sauce and roll AMP
mit Senf und Gebäck € 4,90
Sausage with roll and mustard

Traditionelles Braumeister Gulasch
kleine Portion mit 1 Stk. Semmel. € 9,90
Beef stew Hungarian style with roll ACGL
große Port. mit 1 Stk. Semmelknödel. € 11,90
Beef stew Hungarian style with white bread dumpling

Gefüllte Röstitaschen € 9,50
Kartoffelteig mit Käsefüllung auf ACGLF
marinierten Blattsalaten und Sauerrahmdip.
Marinated green salad with curd-filled potato pockets, sour-
cream-herb dip

Gebackene Champignons € 8,90
mit Petersilienkartoffeln ACGLFMP
und Sauce Tartar
Baked mushrooms with parsley potatoes and sauce tartar

Steirische Käsespätzle mit Röstzwiebel
dazu gemischter Salat.

kleine Portion € 9,90
Styrian cheese spaetzle with roasted onions ACGLF
mixed salad small portion

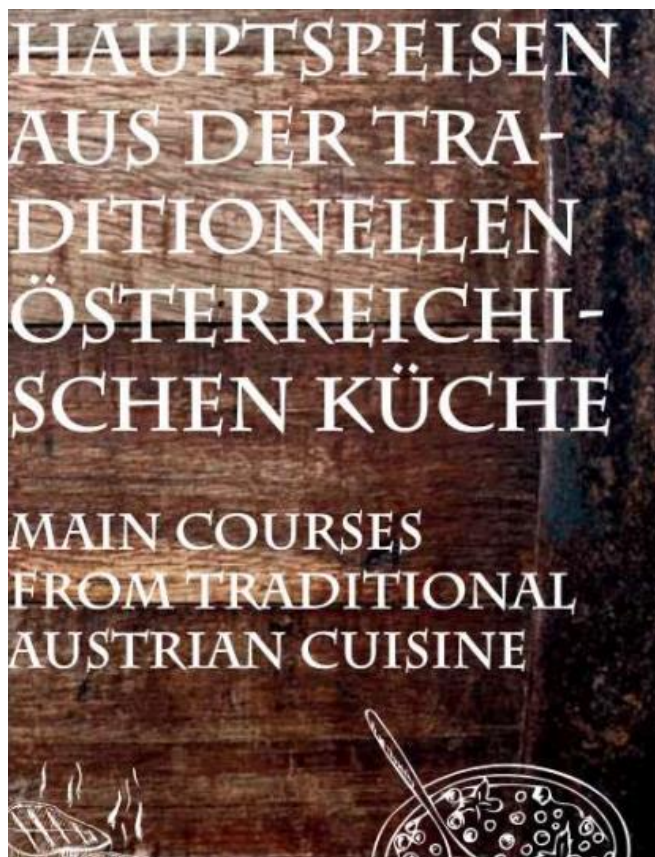
als Hauptspeise € 12,90
as main course

Gemüsespaghetti € 10,90
Basilikumspaghetti mit Gemüsestreifen ACGLF
und frisch gehobeltem Parmesan.
Basil spaghetti with vegetable strips and freshly
shaved parmesan

Wenn Sie Allergiker sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Die Bezeichnung der beinhalteten Allergene sehen Sie unter den Preisen platziert. Die Liste der Produkte zu den Buchstaben finden Sie am Ende der Speisekarte.

If you are allergic, please contact our service staff. The designation of the contained allergens they see placed under the prices.

The list of products for the letters can be found at the end of the menu.



Wienerschnitzel von der Pute/Schwein € 11,90
 mit Petersilienkartoffeln oder Pommes. ACGLF
 Breaded escalope of turkey/pork with chips

Cordon Bleu von der Pute/Schwein € 13,90
 mit Petersilienkartoffeln oder Pommes. ACGLF
 Cordon bleu of turkey/pork with parsley potatoes

Cordon Bleu „Brauhaus zu Murau“ € 15,90
 in einer Kürbiskernpanade knusprig ACGLFM
 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 with cranberries.

Murauer Feinspitz € 16,90
 Nach alter Tradition schonend ACGLFM
 zubereiteter Tafelspitz serviert mit
 Röstkartoffeln und frischem Semmelkren.
 Delicately boiled fillet of beef served with fried potatoes
 and fresh horseradishcream.

Murauer Braustub'n Pfandl € 17,90
 Zarte Schweinsmedaillons ACGLFMO
 in herzhafter Malzbiersauce mit hausgemachten
 Spätzle und Broccoli-Röschen.
 Brewery Pan: pork medaillons in substantial beercream
 with homemade spätzle and broccoli

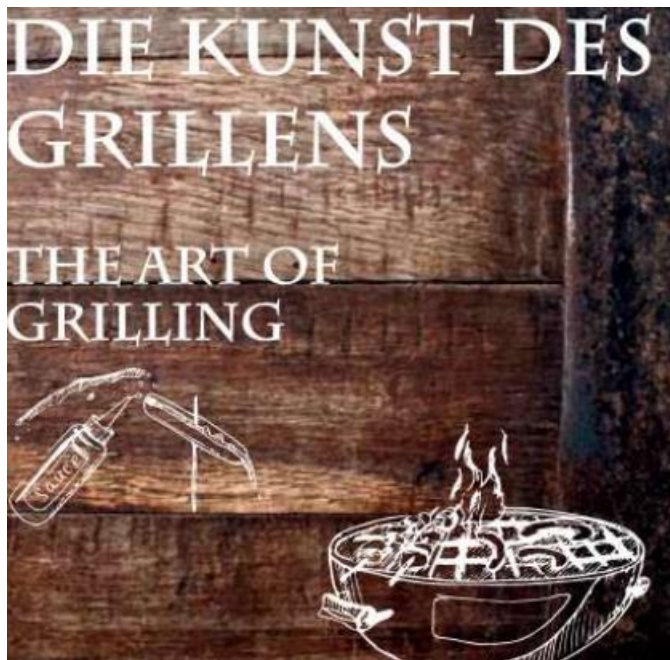
Bierführer Gulasch € 12,50
 Nach Wiener Art im Reindl serviert ACGLF
 mit Würstl, Essiggurkerl und Knödel.
 Viennesaucy style served in a pan with sausages, gherkin
 and dumplings

Traditionelles Murauer Pilsrahmbeuscherl € 11,90
 mit Knödel in einer feinen ACGLFMO
 Murauer Pilsrahmsauce, abgerundet mit einem
 Sahnehäubchen.
 Served with dumplings in a fine Murauer
 Pilsbeercreamsauce, rounded off with a touch of whipped
 cream.

Klassisches Spätzle Pfandl € 13,90
 Hausgemachte Spätzle in Rahmsauce ACGLF
 mit Schinken, Champignons und Käse
 überbacken.
 Spätzle pan: homemade spätzle with cream sauce, bacon
 and mushrooms, gratinated with cheese



Wenn Sie Allergiker sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Die Bezeichnung der beinhalteten Allergene sehen Sie unter den Preisen platziert. Die Liste der Produkte zu den Buchstaben finden Sie am Ende der Speisekarte.
 If you are allergic, please contact our service staff. The designation of the contained allergens they see placed under the prices.
 The list of products for the letters can be found at the end of the menu.



XXL BURGER

Brauhaus Grillteller € 17,90
 Medaillons vom Rind, Schwein & Pute GLFMO
 mit Pommes frites, frischem Gemüse,
 und hausgemachter Kräuterbutter.
 Roasted sirloin in onion sauce with fried potatoes

Schweinsrückensteak vom Grill € 15,90
 mit Kräuterbutter, dazu buntes GLFMO
 Gemüse und Pommes frites.
 Grilled pork steak with herb butter, vegetables and French
 fries.

Rumpsteak vom Murtaler Rind 200 g € 24,50
 mit Kräuterbutter oder einer ACGLFMOP
 Cognac-Pfeffersauce dazu Krokette,
 Mandelbroccoli und Grilltomate.
 Rumpsteak with pepper cream sauce or herb-flavoured
 butter, served with potato corquettes, Broccoli and grilled
 tomato

Gentlemen Filetsteak 250 g € 34,90
Ladies cut Filetsteak 180 g € 28,90
 Das beste Stück vom heimischen ACGLFMOP
 Rind gegrillt nach Wunsch, mit hausgemachter
 Kräuterbutter oder einer Cognac-Pfeffersauce,
 mit Kartoffelwedges und Speckbohnen,
 serviert mit Grillgemüse.
 The best piece of Murtaler beef grilled as desired, with
 homemade herb butter or a cognac and pepper sauce
 served with Potato wedges and spicy bacon beans or
 vegetables.

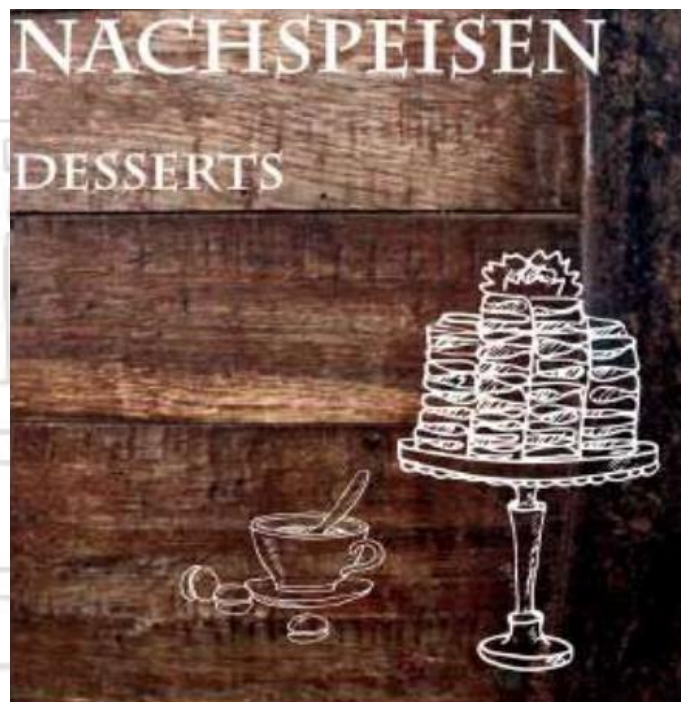
XXL Brauhaus Steak-Burger € 17,90
 Gegrillte Rinderfiletstreifen, mit ACGLFMP
 knusprigem Speck, karamellierte Zwiebel, Salat,
 und Tomaten, überbacken mit Emmentaler,
 verfeinert mit einer Dijon-Senfsauce, dazu
 servieren wir homemade-Fries.
 Grilled fillet stripes, with chrispy bacon, caramelized onion,
 salad, tomatoes baked with Gouda and spicy cheese refined
 with a Dijon mustard sauce to homemade fries.

XXL Brauhaus Chefburger € 12,90
 Rinder-Patty mit gegrilltem Speck, ACGLFMP
 Krautsalat, Zwiebeln, Tomaten und Essiggurkerl.
 Abgerundet mit einer würzigen BBQ-Sauce, mit
 Käse überbacken und serviert mit Pommes.
 Beef patty with grilled bacon, salad, onions, tomatoes, two
 types of cheese and a spicy BBQ sauce served with
 Pommes.

XXL Brauhaus Vegi-Burger € 12,90
 Kartoffel-Gemüse-Laibchen ACGLFMP
 auf Rucolasalat mit Cheddar-Käse überbacken,
 mit Tomaten und Gurken,
 eine Joghurtkräuter-Sauce dazu Pommes
 Potato and vegetable patties on rocket salad with cheddar
 cheese gratin, with tomatoes and cucumber,
 a yogurt herb sauce with french fries

XXL Brauhaus Club Sandwich € 12,90
 Saftige BBQ Schweinsfiletstreifen ACGLFMP
 in einem knusprigen Ciabatta Brötchen
 mit karamellisierten Zwiebeln, Tomaten, Paprika
 und Gurken mit einer feurigen Kren –
 Sauerrahmsauce und mit Käse überbacken.
 Dazu reichen wir eine BBQ –Sauce zum Dippen,
 sowie Steakpommes.
 Juicy BBQ pork fillet strips in a crispy ciabatta roll with
 caramelized onions, tomatoes and cucumber and one spicy
 Krenn - sour cream sauce, gratinated with cheese.
 In addition a BBQ sauce to type, served with steak fries.

Wenn Sie Allergiker sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Die Bezeichnung der beinhalteten Allergene sehen Sie unter den Preisen platziert. Die Liste der Produkte zu den Buchstaben finden Sie am Ende der Speisekarte.
 If you are allergic, please contact our service staff. The designation of the contained allergens they see placed under the prices.
 The list of products for the letters can be found at the end of the menu.



Gebratene Schwarzenberg'sche Gebirgsforelle € 17,90

In feinsten Butter geschwenkt mit Petersilienkartoffeln und Marktgemüse.
 Roasted Schwarzenberg Mountain Trout sautéed in the finest butter with parsley potatoes and market vegetables

Zander vom Grill € 16,90

auf Mandelbutter, mit Petersilienkartoffeln und Gemüsegarntur.
 Roast pike-perch with almondbutter, parsley potatoes and vegetables

Der österreichische Klassiker
Ein traditioneller Kaiserschmarrn € 10,90

Eine Gaumenfreude. ACGFO
 Serviert im Reindl mit Zwetschenröster.
 The Austrian classic, a traditional „Kaiserschmarrn“ (shredded pancake)
 A treat-served in a pan with a special plum jam

Eispalatschinke € 5,90

Palatschinke mit Vanilleeis gefüllt ACGFH
 serviert mit reichlich Schlagobers und Schokodekor.
 Pancake filled with vanilla icecream
 Served with plenty of whipped cream and chocolate decoration

Tageskuchen € 4,20

Bitte lassen Sie sich von unserem Servicepersonal zu einer süßen Versuchung beraten.
 Please let our service staff recommend you a sweet seduction

Brauhaus Rumwürfel € 4,90

Biskuitboden mit Punschmaße ACGFHO
 und Schokoglasur, serviert mit Schlagsahne.
 Sponge cake base with punch dimensions and chocolate icing, served with whipped cream.

Alle unsere Preise sind Inklusivpreise
 All our prices are all-in prices

SCHÖNE
 ERINNERUNGEN
 SIND WIE
 SCHOKOLADE:
 MAN KANN ZWAR
 NICHT VON IHNEN
 LEBEN, DOCH SIE
 VERSÜSSEN DAS
 DASEIN.



Wenn Sie Allergiker sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Die Bezeichnung der beinhalteten Allergene sehen Sie unter den Preisen platziert. Die Liste der Produkte zu den Buchstaben finden Sie am Ende der Speisekarte.
 If you are allergic, please contact our service staff. The designation of the contained allergens they see placed under the prices.
 The list of products for the letters can be found at the end of the menu.

BRAUHAUS - SPEISEN auf Vorbestellung!

Brauhausplatte für 2 Personen € 39,90

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

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

VORBESTELLUNG 1 TAG

Fondue ab 4 Personen pro Person € 27,90

(Mit Suppe oder mit Öl) ACGLFMO

Fleisch: Pute, Schweinsfilet, Rinderbeiried, Frankfurter Würstel, Beilagen: Essiggemüse, Pommes frites, Paprikareis, Gemüse und verschiedene Saucen (auf Wunsch auch mit paniertem Emmentaler). (With soup or with oil) Meat: turkey, pork fillet, beef sirloin, frankfurter sausages, Side dishes: pickled vegetables, French fries, paprika rice, vegetables and various sauces (with breaded Emmentaler cheese on request).

VORBESTELLUNG 2 TAGE

Beef-Tatar 200g pro Person € 24,90

Klassisch, mit Rinderfilet frisch ACGLFMO

zubereitet mit Butter und reichlich Toastbrot. Classically freshly prepared with butter and toast.

VORBESTELLUNG 1 TAG

Brettjause ab 4 Personen pro Person € 11,90

(Produkte vom Hof) ACGLFM

Schinken, Speck, Hirschwurst, Jausenwurst, Käse, Eier, Tomaten, Paprika, eingelegter Knoblauch, saure Zwiebel, Verhackertes, Kugelkäse, Liptauer und Butter, dazu frisches Bauernbrot.

(Products from the farm) Ham, bacon, venison sausage, snack sausage, cheese, Eggs, tomatoes, peppers, pickled garlic, sour onions, minced meat, ball cheese and butter, with fresh farmer's bread.

VORBESTELLUNG 1 TAG

Tomahawk Steak pro 100g € 10,00

0,8 bis 1,5kg Vom Hausmetzger ACGLFMO

Inkl. Steak-Pommes oder Wedges, Grillgemüse oder Krautsalat, ein Maiskolben, Speckbohnen mit hauseigener Kräuterbutter. Auf Wunsch mit einer Pfefferrahmcognacsauce oder Chilisauce Including steak fries or wedges, grilled vegetables or coleslaw, a corn on the cob, bacon beans with homemade herb butter. With a pepper cream cognac sauce or chilli sauce, if desired

VORBESTELLUNG 5-6 TAGE

T-Bone Steak pro 100g € 10,00

ca. 0,8 bis 1,5kg Vom Hausmetzger ACGLFMO

Inkl. Steak-Pommes oder Wedges, Grillgemüse oder Krautsalat, ein Maiskolben, Speckbohnen mit hauseigener Kräuterbutter. Auf Wunsch mit einer Pfefferrahmcognacsauce oder Chilisauce.

Approx. 0.8 to 1.5 kg from the house butcher Including steak fries or wedges, grilled vegetables or coleslaw, a corn on the cob, bacon beans with homemade herb butter, with a pepper cream cognac sauce or chilli sauce on request.

VORBESTELLUNG 5-6 TAGE



Wenn Sie Allergiker sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Die Bezeichnung der beinhalteten Allergene sehen Sie unter den Preisen platziert. Die Liste der Produkte zu den Buchstaben finden Sie am Ende der Speisekarte.

If you are allergic, please contact our service staff. The designation of the contained allergens they see placed under the prices.

The list of products for the letters can be found at the end of the menu.