

TAGESMENÜ

Donnerstag, 23. Juni 2022

Menü I

Rindsuppe mit Lungenstrudel

ACGLFM

Champignonrahmschnitzel

mit Spätzle

ACGLFMO

€ 15,90

Menü II

Rindsuppe mit Lungenstrudel

ACGLFM

Gekochte Käsekrainer vom Hausmetzger

mit Röstkartoffeln und Sauerkraut

ACGLFM

€ 13,90

Salat vom Buffet

€ 5,90

Tageshits:

Rindsuppe mit Murauer Speckknödel

ACGLF € 4,90

Steaktoast mit Salatdekor

ACGLFO € 12,50

Cocktailsauce und Spiegelei

Die süße Belohnung:

Apfelstrudel mit Schlagsahne

ACGFHO € 4,90

Original nach Omas Rezept

Steirer Tiramisu

ACGFO € 4,90

Topfen-Marillenkuchen mit Nußeis

ACGLH € 4,90

Rumwürfel mit Schlagsahne

ACGLFHO € 5,90

Lasst Euch **verwöhnen!**

Zu unseren **Tagesmenüs** empfehlen wir, ein **Murauer Märzen** frisch vom Fass!

MEHR ESSEN, WENIGER WIEGEN

Das Brauhaus zu Murau ist ein beliebter Treffpunkt zum Genießen der traditionellen österreichischen Küche. Wir sind aber auch stets bemüht uns weiter zu entwickeln, um neue kulinarische Herausforderungen für unsere Gäste umsetzen zu dürfen.

Montag 20.06.

- Warp aus Ei und Topfen, gefüllt mit magerem Rindfleisch, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebel, Chili und Paprika mit Krautsalat und einer Joghurt - Knoblauchsauce. € 13,90

Dienstag 21.06.

- Gekochte Rindfleischschnitte auf Bio Roggen, mit Lauch, Basilikum, Paprika, Chili, Champignon und Tomatensauce, dazu ein grüner Salatteller mit Ei € 18,90

Mittwoch 22.06.

- Vollkornnudeln mit einem Sugo aus Magerschinken, Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Chili und Paprika, mit gehobeltem Käse light verfeinert, dazu ein grüner Salatteller € 16,90

Donnerstag 23.06.

- Geräucherter Tofu gebraten, auf frischem Blattspinat mit Fetakäse und Spiegelei, dazu ein gemischter Salatteller. € 16,90

Freitag 24.06.

- Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Limetten garniert, auf Naturreis mit buntem Pfannengemüse, und einem grünen Salatteller. € 18,90

Samstag 25.06.

- Gemüsenaturreispfanne mit gebratenen Schinkenstücken und Mozzarella dazu ein Schnittlauch-Frischkäse Dip und ein grüner Salatteller. € 17,90

Sonntag 27.06.

- Gebratene Beiriedschnitte, mit Topfen, Chili, Tomaten und Zwiebelwürfel und mit magerem Steirerkeäse überbacken, serviert auf einem Kürbis-Selleriepüree, mit einem gemischten Salatteller. € 22,90

Zusätzliche Informationen zu Speisen, Mehr Essen, weniger Wiegen,
Alle diese Speisen werden von uns ohne Salz, Zucker und mit wenig Öl sehr schonend zubereitet. Zum Würzen verwenden wir Kräuter und Produkte aus dem Reformhaus.