



# SPEISEN & GETRÄNKE KARTE



Hotel & Restaurant Brauhaus zu Murau  
Raffaltplatz 17 | 8850 Murau  
+43 3532 2437 • hotel@brauhaus-murau.com  
www.brauhaus-murau.com

# BRAUHAUS NACHHALTIGKEIT

Wir sind bemüht unsere Produkte zum größten Teil von regionalen Anbietern zu beziehen. Es ist uns ein wichtiges Anliegen die regionale Wirtschaft im Bezirk Murau zu stützen.

Folgende Unternehmen gehören zu unseren Haupt-Partnern:

## **Fleisch- und Wurstprodukte, Fisch- und Wildspezialitäten:**

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

## **Obst, Gemüse, Geflügel und Bio-Eier:**

Wedl Gastro-Großhandel-Villach, Bauernmarkt Murau, Bauernladen Murau, Regionale Hofverkäufer Murau  
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.

## **Backwaren, Brot:**

Bäckerei Stocklauser-Murau, Resch&Frisch-Scheifling.

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

Brauerei Murau, GTW, Murauer Stadtwerke, Fa. Zeiringer, Fa. Schneider, ET König, Trachten Rottensteiner, Energie Steiermark, Steuerberatung Jaklitsch-alle Murau. ET Cool Kühlung-Stadt/Mur, Tischlerei Stolz-St. Georgen/Kreischberg, Mediadome-Neumarkt.

## **Getränke, Spirituosen, Kaffee, Tee:**

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

*Rein aus da Hoamat*

**Energieautark und CO<sub>2</sub> Neutral**

**GEBRAUT IN MURAU  
FÜR MENSCH UND REGION**

# KALTE & WARMER VORSPEISEN SUPPEN & SALATE

BRAU  
HAUS  
ZU MURAU  
RESTAURANT

## KALTE VORSPEISEN

COLD APPETIZERS

### Schwarzenberg'sche Räucherforelle € 13,90

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

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

### Carpaccio vom Murtaler Rind € 15,90

der Brauhaus Klassiker – verfeinert mit einer Bier-Balsamico und Olivenölmariade, 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

## WARMER VORSPEISEN

WARM APPETIZERS

### Spaghetti Speziale € 14,90

Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch gebraten, Spaghetti in Weißwein mit Chili und Kapern geschwenkt und mit frischen Kräutern, Parmesan und einem Parmesanchip verfeinert

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

### Als Hauptspeise € 17,90

as main course

### Spaghetti Klassisch (Vorspeise) € 9,90

mit Bolognese und Parmesan

### Als Hauptspeise € 12,90

as main course

ACGLF

## AUS UNSEREM SUPPENTOPF

FROM OUR SOUP POT

### Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel € 4,90

Clear soup with pancake strips or liver dumpling ACGLF

### Kräftige Rindsuppe mit Brauhaus Kaspressknödel € 5,50

Clear soup with „Kaspress“ dumpling ACGLF

### Murauer Bierrahmsuppe € 5,90

mit feinstem Murauer Märzenbier im Bierkrug mit Bierbrezencroutons serviert.

Cream soup with the finest Murauer Märzen beer served with Bierbrezencroutons AGLFO

## UNSERE SALATE

OUR SALADS

### Steirischer Backhenderlsalat € 13,90

Gebacken oder gegrillt, auf marinierten Blattsalaten, verfeinert mit eigenem Brauhausdressing

Baked or grilled, on marinated lettuce, refined with our own Brauhaus Dressing ACGLF

### Gefüllte Röstitaschen auf Salat € 11,50

Kartoffelteilg mit Käsefüllung auf marinierten Blattsalaten und Sauerrahmdip

Marinated green salad with curd-filled potato pockets, sour-cream-herb dip ACGLF

### Gemischter frischer Salatteller € 4,90

aus der Küche

Mixed salad

### Salat vom Buffet in großer Auswahl € 5,90

Salad from the buffet

# HAUPTSPEISEN & AUS DEM WASSER

**BRAU  
HAUS**  
ZU MURAU  
RESTAURANT

## HAUPTSPEISEN

AUS DER TRADITIONELLEN  
ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE

MAIN COURSES FROM TRADITIONAL AUSTRIAN CUISINE

### Wienerschnitzel

€ 13,90

von der Pute oder Schwein mit Petersilien  
kartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren

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

### Cordon Bleu von der Pute/Schwein

€ 15,50

mit Petersilienkartoffeln oder Pommes und  
Preiselbeeren

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

### Cordon Bleu „Brauhaus zu Murau“

€ 16,90

in einer Kürbiskernpanade knusprig gebacke-  
nes Schweineschnitzel, gefüllt mit Geselchtem  
und würzigem Käse, dazu Petersilienkartoffeln  
oder Pommes mit Preiselbeeren.

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

### Traditionelles

#### Murauer Pilsrahmbeuscherl

€ 13,50

mit Knödel in einer feinen Murauer Pilsrahm-  
sauce, abgerundet mit einem Sahnehäubchen.

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

### Brauhaus Grillteller

€ 19,90

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

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

### Murauer Feinspitz

€ 18,90

Nach alter Tradition schonend  
zubereiteter Tafelspitz serviert mit  
Röstkartoffeln und frischem Semmelkren.

Delicately boiled fillet of beef served with fried ACGLFM  
potatoes and fresh horseradishcream.

### Murauer Braustub ´ n Pfandl

€ 19,50

Zarte Schweinsmedaillons  
in herzhafter Malzbiersauce mit  
hausgemachten Spätzle und Broccoli-Röschen.

Brewery Pan: pork medallions in substantial ACGLFMO  
beercream with homemade spaetzle and broccoli

### Traditionelles Braumeister Gulasch

mit 1 Stk. Gebäck € 12,90

mit 1 Stk. Semmelknödel € 13,90

Goulash with withe dumpling or roll AGLFO

## AUS DEM WASSER

OUT OF THE WATER

### Schwarzenberg ´ sche Gebirgsforelle - Gebraten

€ 19,90

Aus heimischem Gewässer, Forelle in feinsten  
Butter geschwenkt und schonend gebraten,  
serviert mit Petersilienkartoffeln und Markt-  
gemüse.

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

### Zander vom Grill

€ 19,90

Auf Petersilienkartoffeln und Pfannengemüse  
serviert mit Mandelsplitter..

On parsley potatoes and stir-fried vegetables DAGLF  
served with sliced almonds

# DIE KUNST DES GRILLENS, XXL BURGER & VEGETARISCHE GERICHTE

BRAU  
HAUS

ZU MURTAU  
RESTAURANT

## DIE KUNST DES GRILLENS

THE ART OF GRILLING

### Rumpsteak vom Murtaler Rind 200 g € 28,50

mit Kräuterbutter und einer Cognac-Pfeffersauce dazu Kroketten, Mandelbroccoli und Grilltomate.

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

### Ladies cut Filetsteak 180 g € 29,90

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

The best piece of Murtaler beef grilled as desired, with homemade herb butter, cognac and pepper sauce served with Potato wedges and spicy bacon beans or vegetables. AC-GLFMOP

### Gentlemen Filetsteak 250 g € 38,90

## BRAUHAUS XXL BURGER

### XXL Brauhaus Steak-Burger € 18,90

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

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

### XXL Brauhaus Chef-Burger € 14,90

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, salad, onions, pickles tomatoes, cheese and a spicy BBQ sauce, served with french fries. ACGLFMP

### XXL Brauhaus Veggie-Burger € 13,90

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

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

## FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE

FOR OUR VEGETARIAN GUEST

### Steirische Käsespätzle mit Röstzwiebel

dazu ein grüner Salat

kleine Portion € 12,90

Styrian cheese spaetzle with roasted onions and green salad ACGLF

als Hauptspeise € 14,90

as main course

### Gemüsespaghetti (auch Vegan) € 11,70

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 Kartoffel. 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

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER & NACHSPEISEN

**BRAU  
HAUS**  
ZU MÜNCHEN  
RESTAURANT

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

FOR SNACK OR FOR SMALL APPETITE

### **Bierbrauer Toast** € 10,50

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 garnish

ACGLF

### **Frankfurter Würstel** € 6,90

im traditionellem Gulaschsaft mit Gebäck

Sausage with goulash sauce and roll

### **mit Senf und Gebäck** € 5,40

Sausage with roll and mustard

AMP

### **Saures Rindfleisch fein garniert** € 11,90

mit Kürbiskernöl dazu Schwarzbrot

Finely garnished sour beef with pumpkin seed oil and black bread

ACGLF

## NACHSPEISEN

DESSERTS

### **Der österreichische Klassiker Ein traditioneller Kaiserschmarrn** € 9,90

Eine Gaumenfreude nach altem Rezept (mit oder ohne Rumrosinen), serviert im Reindl mit Zwetschkenröster.

The Austrian classic, a traditional „Kaiserschmarrn“ (shredded pancake) A treat-served in a pan with a special plum jam. ACGFO

### **Als Hauptspeise** € 12,90

as main course.

ACGFO

### **Eispalatschinke** € 7,50

Palatschinke mit Vanilleeis gefüllt serviert mit reichlich Schlagobers und Schokodekor

Pancake filled with vanilla icecream Served with plenty of whipped cream and chocolate decoration. ACGFH

### **Brauhaus Apfelstrudel** € 6,50

Original nach Omas Rezept, mit einer Kugel Vanilleeis, serviert mit Schlagsahne.

Original Apple pie according to grandma's recipe served with whipped cream and with a ball Vanilla ice cream ACGFHO

### **Tageskuchen** € 5,90

ACGFHO

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

Alle unsere Preise sind Inklusivpreise  
Taxes are included



# Brauhaus Speisen auf Vorbestellung

## Brauhaus Platte € 39,90 für 2 Personen

Verschiedenes Gegrilltes 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 grilled sausages. Side dishes: rice, french fries, vegetables and a fruit garnish, with a creamy pepper cream cognac sauce.

VORBESTELLUNG 1 Tag ACGLFMO

## Beef-Tatar 200g € 24,90 pro Person

Klassisch, mit Rinderfilet frisch zubereitet mit Butter und reichlich Toastbrot.

Classically freshly prepared with butter and toast.

VORBESTELLUNG 1 Tag ACGLFMO

## Fondue ab 4 Personen € 27,90 pro Person

(Mit Suppe oder mit Öl)  
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 1 Tag ACGLFMO

## Tomahawk Steak € 10,00 pro 100 g

(0,8 bis 1,5kg) Vom Hausmetzger Inkl. Steak-Pommes oder Wedges, Grillgemüse oder Krautsalat, ein Maiskolben, Speckbohnen mit haus eigener Kräuterbutter. Auf Wunsch mit einer Pfefferrahmcognacsauce oder Chilisauce.

Including steak friese 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 ACGLFMO

## Brettljause ab 4 Pers. € 13,90 pro Person

(Produkte vom Hof)  
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, different sausages, cheese, eggs, tomatoes, peppers, pickled garlic, sour onions, minced meat, ball cheese and butter, with fresh farmer's bread.

VORBESTELLUNG 1 Tag ACGLFM

## T-Bone Steak € 10,00 pro 100 g

(0,8 bis 1,5kg) Vom Hausmetzger Inkl. Steak-Pommes oder Wedges, Grillgemüse oder Krautsalat, ein Maiskolben, Speckbohnen mit haus eigener Kräuterbutter. Auf Wunsch mit einer Pfefferrahmcognacsauce oder Chilisauce.

Approx. 0,8 to 1,5 kg from the house butcher Including steak friese 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 ACGLFMO

Wenn Sie Allergiker sind, wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal. Die Bezeichnung der beinhalteten Allergene sehen Sie unter den Preisen plaziert. 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 the see placed under the prices. The list of products for the letters can be found at the end of the menu.

Ganztägig warme Küche von 11 - 21 Uhr • Montag - Samstag geöffnet von 07 - 24 Uhr • Sonntag von 07- 23 Uhr (Zwischensaison von 07-16 Uhr)



Murauer Bier Rein das Beste  
Sieger Österreich 2020

# GETRÄNKEKARTE

## BIERIGE GENÜSSE-FRISCH VOM FASS

Murauer Märzen/als Radler (Best off 2020)	0,50 lt.	€ 4,20
Murauer Märzen/als Radler (Best off 2020)	0,33 lt.	€ 3,90
Murauer Märzen (Best off 2020)	0,20 lt.	€ 3,00
Murauer Pils	0,50 lt.	€ 4,30
Murauer Pils	0,33 lt.	€ 3,80
Murauer Pils	0,20 lt.	€ 3,00
Murauer Zwickel	0,50 lt.	€ 4,20
Murauer Zwickel	0,33 lt.	€ 3,70
Murauer Dunkel	0,50 lt.	€ 4,20
Murauer Dunkel	0,33 lt.	€ 3,70
Murauer Mischbier	0,50 lt.	€ 4,20
Murauer Mischbier	0,33 lt.	€ 3,70
Murauer Weißbier (Weltmeister 2019/20)	0,50 lt.	€ 4,40
Murauer Weißbier (Weltmeister 2019/20)	0,33 lt.	€ 3,90
Murauer Stout	0,33 lt.	€ 4,80
Murauer Pale Ale	0,33 lt.	€ 4,80

## BIER GEKÜHLT IN DER FLASCHE

Black Hill	0,33 lt.	€ 3,90
Preisel&Bier	0,33 lt.	€ 3,80
Zitro&Bier	0,33 lt.	€ 3,80
HM Radler (Holunder & Marille)	0,33 lt.	€ 3,80
Murauer Hoamat o. Winterweiße	0,50 lt.	€ 4,40
Murauer Kräuterradler Alkoholfrei	0,50 lt.	€ 4,40
Erdinger Alkoholfrei	0,50 lt.	€ 4,40
Murauer Alkoholfrei	0,50 lt.	€ 4,40

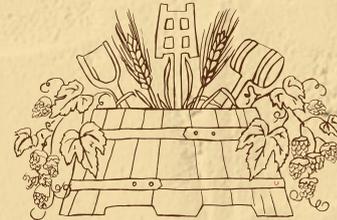
Für weitere Bierempfehlungen  
fragen Sie bitte nach dem Bier des Tages!



## WEIN & SEKT

Spritzer weiß/rot	0,25 lt.	€ 3,20
Spritzer süß	0,25 lt.	€ 3,30
Aperol-Spritzer		
(Aperol, Prosecco, Soda, Eis, Orange)	0,25 lt.	€ 5,90
Brauhaus Spritzer		
(Prosecco, Die Gärtnerin, Minze u. Eis)	0,25 lt.	€ 5,50
Hugo	0,25 lt.	€ 5,50
(Prosecco, Holundersaft, Soda, Minze u. Eis)		
Wein des Tages weiß/rot	1/8 lt.	€ 4,80
Prosecco/Orange/Bull	0,10 lt.	€ 4,90
Prosecco	0,70 lt.	€ 29,90
Schlumberger/Ice o. Whitesecco	0,70 lt.	€ 49,00
Bründlmayer Brut Reserve	0,70 lt.	€ 79,00
Moët & Chandon	0,70 lt.	€ 89,00
Moët Ice	0,70 lt.	€ 135,00

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





# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## MURELLI-LIMONADEN

Eine Marke  
der Brauerei  
Murau

Die Tropische (Orange)	0,33 lt.	€ 3,70
Die Wilde (Zitrone)	0,33 lt.	€ 3,70
Der Steirer (Alpenkräuter)	0,33 lt.	€ 3,70
Der Entdecker (Maracuja)	0,33 lt.	€ 3,70
Der Skilehrer (Himbeere)	0,33 lt.	€ 3,70
Der Aufgeweckte (Spezi)	0,33 lt.	€ 3,70
Die Gärtnerin (Rhabarber, Minze)	0,33 lt.	€ 3,70
	0,50 lt.	€ 4,40
Die Prinzessin light (Bromb., Lavendel)	0,50 lt.	€ 4,40
Der Prachtkerl light (Apfel, Birne)	0,50 lt.	€ 4,40

## COCA COLA

Coca Cola Flasche	0,33 lt.	€ 3,90
Coca Cola Zero/light Flasche	0,33 lt.	€ 3,90

## LIMO GESPRIKT

Orange, Cola oder Alpenkräuter

mit Wasser	0,33 lt.	€ 2,90
	0,50 lt.	€ 3,20
mit Soda	0,33 lt.	€ 3,30
	0,50 lt.	€ 3,90

## TONIC

Kinley		
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 lt.	€ 3,90

## MINERALWASSER

Römerquelle Still o. Prickelnd	Fl. 0,33 lt.	€ 2,90
Römerquelle Still	Fl. 0,75 lt.	€ 5,60
Römerquelle Prickelnd	Fl. 1 lt.	€ 7,90
Murauer Tafelwasser	Fl. 0,33 lt.	€ 2,90

## MURAUER QUELLWASSER

Glas	0,25 lt.	€ 0,50
Glas	0,50 lt.	€ 1,00

## SOFT-DRINKS

Apfelsaft, Orange,	0,25 lt.	€ 2,90
gespritzt mit Soda	0,33 lt.	€ 3,80
	0,50 lt.	€ 4,20
gespritzt mit Wasser	0,33 lt.	€ 3,40
	0,50 lt.	€ 3,90
Rauch Erdbeere, Mango, Marillen,		
Johannisbeere-Saft	0,20 lt.	€ 3,30
gespritzt mit Wasser	0,33 lt.	€ 3,90
	0,50 lt.	€ 4,20
gespritzt mit Soda	0,33 lt.	€ 3,90
	0,50 lt.	€ 4,50
Rauch Eistee		
Zitrone oder Pfirsich	Fl. 0,33 lt.	€ 3,70
Soda Zitrone	0,25 lt.	€ 2,90
Soda Zitrone	0,50 lt.	€ 3,20
Red Bull		€ 4,90

## JUGENDGETRÄNK

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





### HEISSGETRÄNKE

Espresso	€ 2,70
Doppelter Espresso	€ 3,70
Kleiner Brauner	€ 2,70
Großer Brauner	€ 3,90
Verlängerter	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,90
Cafe Latte	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 3,90
Heiße Schokolade ohne Schlag	€ 3,60
Heiße Schokolade mit 2 cl Rum	€ 5,90

### HORNIG TEE

Kamille, Pfefferminze,	
Grüner - Schwarzer und Früchtetee,	€ 2,90
Tee mit Zitrone o. Milch	€ 3,50
Tee mit 2 cl Rum	€ 5,50

### APERITIF & HOCHGEISTIGES

Campari Soda	4 cl € 6,50
Campari Orange	4 cl € 6,90
Sandeman Sherry dry Seco	4 cl € 5,90
Portwein Sandeman Port Ruby	4 cl € 5,90
Martini bianco/extra dry	4 cl € 5,90

### DIGESTIF

Amaretto	2 cl € 3,70
Averna	2 cl € 3,70
Averna sauer (Zitrone, Soda)	2 cl € 5,90
Ramazotti	2 cl € 3,70
Berliner Luft	2 cl € 3,70
Jägermeister	2 cl € 3,70
Fernet Branca	2 cl € 3,70
Bailys Original Whisky Cream	2 cl € 4,50

### HOCHGEISTIGES Auszeichnungen in Gold

Zwetschke	Schnaps	2 cl € 3,70
Williams Birne	Schnaps	2 cl € 3,70
Marille	Schnaps	2 cl € 3,70
Nuss	Schnaps	2 cl € 4,50
Zwetschke	(Zigarrenbrand)	2 cl € 6,90
Vogelbeere	Brand	2 cl € 7,90

### STEIRISCHE TRADITIONS SCHNÄPSE

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

### WHISKY

Jim Beam	2 cl € 3,50
Jack Daniels Tennessee Whisky	2 cl € 3,50
Bushmills Single Malt	2 cl € 5,50
Dimple Scotch Whisky	2 cl € 5,50
Chivas Regal Blended Scotch Whisky	2 cl € 5,50
Oban Single Malt Whisky	2 cl € 5,50
Glenmorangie The Original	2 cl € 5,50
Basil Hayden's Kentucky Bourbon	2 cl € 5,90
Tullamore Dew Irish Whiskey	2 cl € 5,50

### VODKA

Stolichnaya	2 cl € 3,70
Grey Goose	2 cl € 5,50

### GIN

Bombay-Sapphire	2 cl € 3,70
Hendrick's Gin	2 cl € 5,50

### RUM

Bacardi	2 cl € 3,50
u.v.a.m.	
Weitere 75 verschiedene Rumsorten zum Genießen, finden Sie in unserer aktuellen Rumkarte.	

### COGNAC

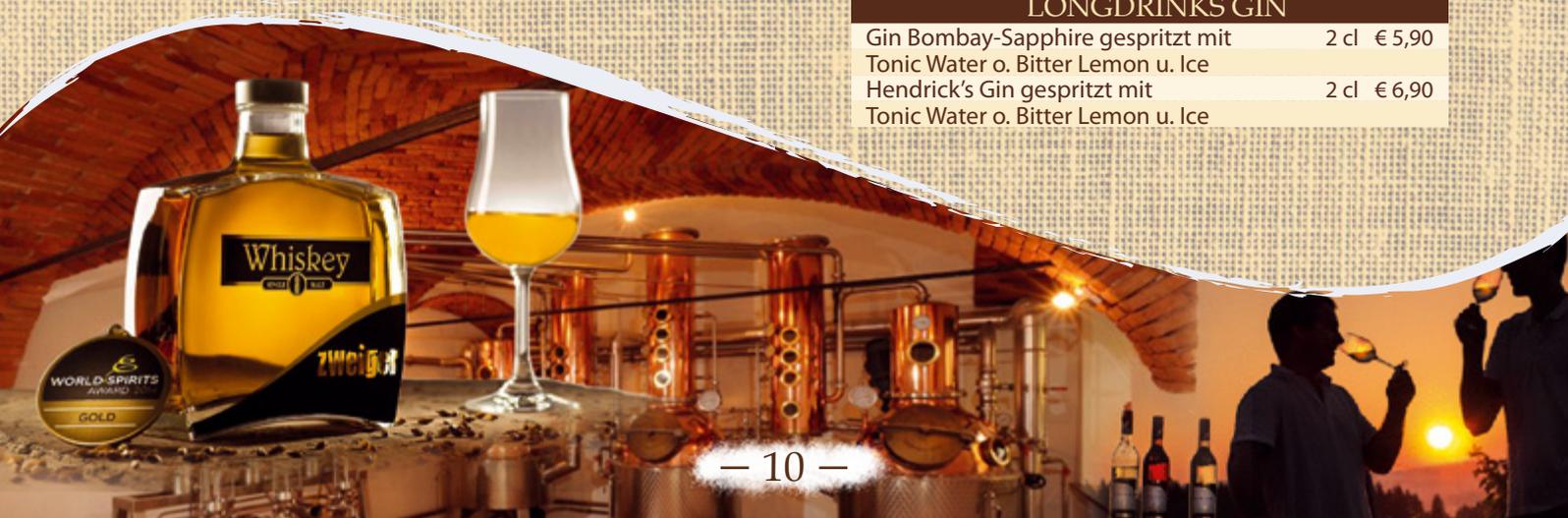
Hennessy VS	2 cl € 4,00
Remi Martin VSOP	2 cl € 5,50
Remi Martin XO	2 cl € 8,50

### KLASSIKER GEHT IMMER

Bacardi Cola/Red Bull	2 cl € 4,50
Jim Beam Cola/Red Bull	2 cl € 4,50
Vodka Orange/Red Bull	2 cl € 4,50

### LONGDRINKS GIN

Gin Bombay-Sapphire gespritzt mit Tonic Water o. Bitter Lemon u. Ice	2 cl € 5,90
Hendrick's Gin gespritzt mit Tonic Water o. Bitter Lemon u. Ice	2 cl € 6,90





## ÜBERSICHT ALLERGENKENNZEICHNUNG

- 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, Mayonnaise, Ketchup.)
- N** Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse  
(z.B.: Brot, Knäckebrötchen, 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, Desserts, 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.

# HÖR AUF DEIN HERZ.

*Außer der  
Wirt sagt:  
„Trink ein  
Bier!“*

*Dann hör  
auf  
den Wirt!*



[www.murauerbier.at](http://www.murauerbier.at)

