BRAU HAUS ZU Murau ★★★★ HOTEL & RESTAURANT

SPEISEN & GETRÄNKE KARTE

GUT ESSEN UND TRINKEN

HÄLT LEIB UND SEELE ZUSAMMEN !

Steiermark
DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS

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

ÖFFNUNGSZEITEN: MONTAG BIS SONNTAG VON 07:00 -23:00 UHR
DURCHGEHEND WARME KÜCHE VON 11:30 - 21:00 UHR

KALTE & WARME VORSPEISEN SUPPEN & SALATE

BRAU HAUS

KALTE VORSPEISEN
COLD 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 **€ 15,90**
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

WARME 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 Parmesanchip — ACGLF

Als Hauptspeise **€ 17,90**

Spaghetti Klassisch (Vorspeise) **€ 10,90**
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 **€ 5,90**

Clear soup with „Kaspress“ dumpling — ACGLF

Murauer Bierrahmsuppe mit feinstem Murauer Märzenbier **€ 6,50**
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**
auf marinierten Blattsalaten, verfeinert mit eigenem Brauhausdressing

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

Gefüllte Röstitaschen auf Salat **€ 12,90**
Kartoffelteig 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

Brauhaus Sommerfrische **€ 13,90**
Gemischter Salat mit Kaspressknödel und Fetakäse-Stücken mit Brauhausdressing garniert, serviert mit Knoblauchbrot.

Mixed salad with cheese dumplings and feta cheese pieces garnished with Brauhaus dressing, served with garlic bread — ACGLF

HAUPTSPEISEN & AUS DEM WASSER

HAUPTSPEISEN
AUS DER TRADITIONELLEN ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE
MAIN COURSES FROM TRADITIONAL AUSTRIAN CUISINE

Wienerschnitzel **€ 14,50**
von der Pute oder vom Schwein mit Petersilienkartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren.

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

Cordon Bleu **€ 15,90**
von der Pute oder vom Schwein mit Petersilienkartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren.

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

Cordon Bleu „Brauhaus zu Murau“ **€ 17,90**
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 **€ 13,90**
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

Brauhaus Grillteller **€ 19,90**
Zarte Medaillons vom Rind oder 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

Murauer Feinspitz **€ 21,90**
Nach alter Tradition schonend zubereiteter Tafelspitz serviert mit Röstkartoffeln und frischem Semmelkren.

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

Murauer Braustub´n Pfandl **€ 19,50**
Zarte Schweinsmedaillons in herzhafter Malzbiersauce mit hausgemachten Spätzle und Broccoli-Röschen, serviert im Pfandl.

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

Traditionelles Braumeister Gulasch
mit 1 Stk. Gebäck **€ 13,90**
mit 1 Stk. Semmelknödel **€ 14,50**

Goulash with withe dumpling or roll — AGLFO

AUS DEM WASSER
OUT OF THE WATER

Schwarzenberg´sche Gebirgsforelle - Gebraten **€ 21,90**
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

Wolfsbarsch **€ 21,90**
auf Proseccorisotto mit Gemüsegarnitur

Sea bass on prosecco risotto and vegatable garnish — DAGLFMO

DIE KUNST DES GRILLENS, XXL BURGER

BRAU HAUS

DIE KUNST DES GRILLENS

THE ART OF GRILLING

Der Klassiker vom Grill **€ 24,90**
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

Rumpsteak vom Murtaler Rind 200 g **€ 29,50**

mit Kräuterbutter und einer Cognac-Pfeffersauce dazu Kroketten, Mandelbroccoli und Grilltomaten

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, karamellisierte Zwiebel, Salat und Tomaten, überbacken mit Emmentaler Käse, 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 home-made fries. ACGLFMP

XXL Brauhaus Chef-Burger **€ 15,90**

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 Chicken-Burger **€ 15,90**

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 **€ 14,90**

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 VEGETARISCHE GÄSTE
FÜR DEN KLEINEN HUNGER

FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE
FOR OUR VEGETARIAN GUEST

Gebackenes Gemüse **€ 11,40**
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar

Baked vegetables with parsley potatoes and tartare sauce ACGLFMP

Steirische Käsespätzle mit Röstzwiebel
dazu dazu eine kleine Portion grüner Salat. **€ 13,90**

Styrian cheese spaetzle with roasted onions and green salad ACGLF

Gemüsespaghetti (auch Vegan) **€ 11,90**
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

BROTZEIT
FOR SNACK

Bierbrauer Toast **€ 11,50**
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 **€ 7,50**
im traditionellem Gulaschsaft mit Gebäck

Sausage with goulash sauce and roll

mit Senf und Gebäck **€ 5,90**

Sausage with roll and mustard AMP

Saures Rindfleisch fein garniert **€ 12,90**
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 „Kaiser-schmarrn“ (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 **€ 6,90**
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 für 2 Personen — € 39,90

Verschiedenes Gegrilltes und Gebackenes: Vom Schwein/Pute/Rind sowie herzhafte 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 friut gamish, 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 hauseigener 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 hauseigener 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.

Heissgetränke

HORNIG KAFFEE

Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,20
Kleiner Brauner	€ 2,90
Großer Brauner	€ 4,20
Verlängerter	€ 3,40
Cappuccino	€ 4,10
Cafe Latte	€ 4,30
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 4,10
Heiße Schokolade ohne Schlag	€ 3,80
Heiße Schockolade mit 2 cl Rum	€ 6,10

HORNIG TEE

Kamille, Pfefferminze,	
Grüner - Schwarzer und Früchtetee,	€ 3,10
Tee mit Zitrone o. Milch	€ 3,70
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	€ 3,90
Averna	2 cl	€ 3,90
Averna sauer (Zitrone, Soda)	2 cl	€ 6,20
Ramazotti	2 cl	€ 3,90
Berliner Luft	2 cl	€ 3,90
Jägermeister	2 cl	€ 3,90
Fernet Branca	2 cl	€ 3,90
Bailys Original Whisky Cream	2 cl	€ 4,70

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
Zwetschke	(Zigarrenbrand)	2 cl	€ 6,90
Vogelbeere	Brand	2 cl	€ 7,90

ANSATZ-SCHNÄPSE Traditionell Steirisch

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	€ 3,70
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	€ 5,70

GIN

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

RUM

Bacardi	2 cl	€ 3,70
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	€ 4,50
Jim Beam Cola/Red Bull	2 cl	€ 4,50
Vodka Orange/Red Bull	2 cl	€ 4,50

LONGDRINKS GIN

Gin Bombay-Sapphire gespritzt mit	2 cl	€ 6,90
Tonic Water o. Bitter Lemon u. Ice		
Hendrick's Gin gespritzt mit	2 cl	€ 7,90
Tonic Water o. Bitter Lemon u. Ice		

GETRÄNKEKARTE

BIERIGE GENÜSSE-FRISCH VOM FASS

Murauer Märzen/als Radler **(Best off 2020)**	0,50 lt.	€ 4,60
Murauer Märzen/als Radler **(Best off 2020)**	0,33 lt.	€ 4,10
Murauer Märzen **(Best off 2020)**	0,20 lt.	€ 3,50
Murauer Pils	0,50 lt.	€ 4,90
Murauer Pils	0,33 lt.	€ 4,40
Murauer Zwickel	0,50 lt.	€ 4,70
Murauer Zwickel	0,33 lt.	€ 4,20
Murauer Dunkel	0,50 lt.	€ 4,70
Murauer Dunkel	0,33 lt.	€ 4,20
Murauer Mischbier	0,50 lt.	€ 4,70
Murauer Mischbier	0,33 lt.	€ 4,20
Murauer Weißbier **(Weltmeister 2019/20)**	0,50 lt.	€ 4,90
Murauer Weißbier **(Weltmeister 2019/20)**	0,33 lt	€ 4,40
Murauer Stout	0,33 lt.	€ 4,90
Murauer Pale Ale	0,33 lt.	€ 4,90

Murauer Bier Rein das Beste
Sieger Österreich 2020

BIER GEKÜHLT IN DER FLASCHE

Black Hill	0,33 lt.	€ 4,20
Preisel&Bier	0,33 lt.	€ 4,20
Zitro&Bier	0,33 lt.	€ 4,20
HM Radler (Holunder & Marille)	0,33 lt.	€ 4,20
Murauer Hoamat o. Winterweiße	0,50 lt.	€ 4,90
Murauer Kräuterradler Alkoholfrei	0,50 lt.	€ 4,90
Erdinger Alkoholfrei	0,50 lt.	€ 4,90
Murauer Alkoholfrei	0,50 lt.	€ 4,90

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.	€ 5,90
Hugo (Prosecco, Holundersaft, Soda, Minze u. Eis)	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
Bründlmayer Brut Reserve	0,70 lt.	€ 79,00
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

MURELLI-LIMONADEN

Eine Marke der Brauerei Murau

Die Tropische (Orange)	0,33 lt.	€ 3,90
Die Wilde (Zitrone)	0,33 lt.	€ 3,90
Der Steirer (Alpenkräuter)	0,33 lt.	€ 3,90
Der Entdecker (Maracuja)	0,33 lt.	€ 3,90
Der Skilehrer (Himbeere)	0,33 lt.	€ 3,90
Der Aufgeweckte (Spezi)	0,33 lt.	€ 3,90
Die Gärtnerin (Rhabarber, Minze)	0,33 lt.	€ 3,90

COCA COLA

Coca Cola Flasche	0,33 lt.	€ 4,00
Coca Cola Zero/light Flasche	0,33 lt.	€ 4,00

LIMO GESPRITZT

Apfelsaft, Orange, Cola oder Alpenkräuter

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

TONIC

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

MINERALWASSER

Römerquelle Still o. Prickelnd	Fl.	0,33 lt.	€ 3,50
Römerquelle Still	Fl.	0,75 lt.	€ 5,90
Römerquelle Prickelnd	Fl.	1 lt.	€ 8,20
Murauer Tafelwasser	Fl.	0,33 lt.	€ 3,20

MURAUER QUELLWASSER

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

SOFT-DRINKS

Rauch Erdbeere, Mango, Marillen,		
Johannisbeere-Saft	0,20 lt.	€ 3,50
gespritzt mit Wasser	0,33 lt.	€ 3,90
	0,50 lt.	€ 4,20
gespritzt mit Soda	0,33 lt.	€ 4,20
	0,50 lt.	€ 4,50
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		€ 5,50

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

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 NACHHALTIGKEIT

Folgende Unternehmen gehören zu unseren Haupt-Partnern:

Fleisch- und Wurstprodukte, Fisch- und Wildspezialitäten:

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 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.

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-Stadl/Mur • Tischlerei Stolz-St. Georgen/Kreischberg, Mediadome-Neumarkt.

Getränke, Spirituosen, Kaffee, Tee:

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

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

HÖR AUF DEIN HERZ.

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

www.murauerbier.at

ÖSTERREICHISCHE PRIVATBRAUEREI 100% UNABHÄNGIG