



**BRAU  
HAUS**  
ZU **Murau** \*\*\*\*\*  
HOTEL & RESTAURANT

# SPEISEN & GETRÄNKE KARTE



GUT ESSEN  
UND TRINKEN  
HÄLT LEIB  
UND SEELE  
ZUSAMMEN !

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

## 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 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 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 Kaspresknödel € 5,90

Clear soup with „Kaspres“ 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

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



## HAUPTSPEISEN AUS DER TRADITIONELLEN ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE

MAIN COURSES FROM TRADITIONAL AUSTRIAN CUISINE

### Wienerschnitzel € 14,90

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, 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 Braustub´n Pfandl € 19,90

Zarte Schweinsmedaillons in herzhafter Malzbiersauce mit hausgemachten Spätzle und Broccoli-Röschen, serviert im Pfandl.

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

### Klassischer Zwiebelrostbraten € 21,90

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 € 14,50

Goulash with withe dumpling or roll AGLFO

## AUS DEM WASSER

OUT OF THE WATER

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

Aus heimischem Gewässer, Forelle in feinsten 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 € 21,90

Auf Petersilienkartoffeln und Pfannengemüse serviert mit Mandelsplitter.

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

## 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 ACGLMO  
Served with steak fries, plus garlic and BBQ sauce  
1 length (about 400g)

### Rumpsteak vom Murtaler Rind € 29,50

200 g  
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

### Gegrillte Schweinemedallions € 19,90 im Speckmantel mit Spiegelei

dazu eine Champignonsauce und Röstitaler

Grilled pork medallions wrapped in Bacon with fried egg plus a mushroom sauce and Röstitaler AC-GLFMO

### 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 € 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 unsere vegetarischen Gäste & Brotzeit

## FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE FOR OUR VEGETARIAN GUEST

### Brauhaus Wrap € 13,90

Gefüllt mit oder ohne gegrillten Hühnerstreifen und saisonalem Gemüse, mit Tomatenragout und einem Joghurt-Schnittlauch-Saucen-Doping, serviert mit Pommes frites.

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

### Ciabatta Brot in Olivenöl € 11,90

knusprig gebraten mit mediterranem Gemüse belegt mit würzigem Käse überbacken dazu ein Salatdekor.

(bei beliebt mit Prosciutto). € 12,90

Ciabatta bread fried crispy in olive oil with Mediterranean vegetables topped with spicy cheese and gratinated accompanied by a salad decoration (with prosciutto if desired) ACGLF

### 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 € 11,90

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 € 7,90

im traditionellem Gulaschsaft mit Gebäck Sausage with goulash sauce and roll

AGLFO

### mit Senf und Gebäck € 5,90

Sausage with roll and mustard AMP

### Saure Wurst fein garniert € 9,90

mit Zwiebel, Ei, Kürbiskernöl und Gebäck

Sausage salad with pumpkin seed oil, onions, egg and bread ACGLF

### Semmeltoast € 7,90

Besonders Knusprig getoastete Semmel, gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit einer kleinen Salatgarnitur.

crispy toasted bread roll, stuffed with ham and cheese, served with a small salad bouquet. AGLFM

### 1 Stk. Semmel € 1,20

### 1 Stk. Laugenbrezen € 3,50

### 1 Stk. Knoblauchbrot € 3,50

# 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 € 7,90

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 € 5,90

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

ohne Eis € 4,90

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

## Steirer Tiramisu € 5,90

Styrian tiramisu ACGLFHO

## 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. € 14,90 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 beinhaltenen 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 Schokolade 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 € 4,00
Averna	2 cl € 4,00
Averna sauer (Zitrone, Soda)	2 cl € 5,50
Ramazotti	2 cl € 3,90
Berliner Luft	2 cl € 3,90
Jägermeister	2 cl € 3,90
Fernet Branca	2 cl € 4,00
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 € 4,00

## 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 € 5,70

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



# GETRÄNKEKARTE

## BIERIGE GENÜSSE-FRISCH VOM FASS

Murauer Märzen/als Radler ( <b>Best off 2020</b> )	0,50 lt.	€ 4,80
Murauer Märzen/als Radler ( <b>Best off 2020</b> )	0,33 lt.	€ 4,30
Murauer Märzen ( <b>Best off 2020</b> )	0,20 lt.	€ 3,70
Murauer Pils	0,50 lt.	€ 4,90
Murauer Pils	0,33 lt.	€ 4,40
Murauer Zwickel	0,50 lt.	€ 4,90
Murauer Zwickel	0,33 lt.	€ 4,40
Murauer Dunkel	0,50 lt.	€ 4,90
Murauer Dunkel	0,33 lt.	€ 4,40
Murauer Mischbier	0,50 lt.	€ 4,90
Murauer Mischbier	0,33 lt.	€ 4,40
Murauer Weißbier ( <b>Weltmeister 2019/20</b> )	0,50 lt.	€ 5,10
Murauer Weißbier ( <b>Weltmeister 2019/20</b> )	0,33 lt.	€ 4,50
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.	€ 4,40
Preisel&Bier	0,33 lt.	€ 4,40
Zitro&Bier	0,33 lt.	€ 4,40
HM Radler (Holunder & Marille)	0,33 lt.	€ 4,40
Murauer Hoamat o. Winterweiße	0,50 lt.	€ 5,10
Murauer Kräuterradler Alkoholfrei	0,50 lt.	€ 5,10
Erdinger Alkoholfrei	0,50 lt.	€ 5,10
Murauer Alkoholfrei	0,50 lt.	€ 5,10

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
Dipperl (Weisswein mit Himbeerlimonade)	Fl 0,33 lt.	€ 3,90
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
Moët & Chandon	0,70 lt.	€ 99,00
Moët 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

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

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, KosmetikerInnen 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.



*Rein aus da Hoamat*

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

**GEBRAUT IN MURAU  
FÜR MENSCH UND REGION**

# HÖR AUF DEIN HERZ.

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



**AUSGEZEICHNET!**  
**7 X GOLD**

Folge uns: [f](#) [@](#) [murauer\\_bier](#)



**Murauer**  
Rein das Beste

