

Brauhaus - Tages - Empfehlung

Dienstag, 27.02.2024

Angebot Hopfen

Kürbiscremesuppe
GLF

Schweinsschnitzel in der Körndlpanier gebacken
mit Erbsenreis und Preiselbeeren

ACGLF

€ 16,90

Angebot Malz

Kürbiscremesuppe
GLF

Leberkäse vom Hausmetzger
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Spiegelei

GLFM

€ 14,90

heutige
Bierempfehlung
**Murauer
Pale Ale**
frisch vom Fass

Vitamine und Ballaststoffe

Salat vom Buffet

€ 5,90

Empfehlungen vom Küchenchef:

Murauer Bierfleisch mit Butterspätzle

ACGLFMO € 18,90

Was Süßes geht immer:

Apfelstrudel mit Schlagsahne nach Omas Originalrezept

ACGFHO € 5,90

Steirertiramisu

ACGFHO € 5,90

Vanillecremetorte mit Frucht

ACGFHO € 5,90

Topfenstrudel mit Schlag

ACGFHO € 5,90

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, gesetzlicher Steuern und Abgaben.

Ein Trinkgeld für unsere fleißigen Bienen ist nicht inkludiert.

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

26.02.2024

- 🥬 Faschierte Laibchen (aus mageren Rinderhack) auf Erbsenpüree mit Spiegelei, serviert mit einem gemischten Salatteller. € 14,90

Dienstag

27.02.2024

- 🥬 2 gebratene Hühnerkeulen auf Joghurt-Apfel-Naturrogenrisotto, serviert mit einem gemischten Salatteller und Ei. € 16,90

Mittwoch

28.02.2024

- 🥬 Zucchini-Nudeln mit einer Bolognese Soße (aus magerem Rinderfleisch), und mit Feta-Würfeln verfeinert, dazu ein gemischter Salatteller. € 14,90

Donnerstag

29.03.2024

- 🥬 Gegrilltes Putensteak mit Spiegelei, frischem gedünsteten Paprika, in einer Senf-Zitronensauce mit Vollkornreis, dazu ein grüner Salatteller € 16,90

Freitag

01.03.2024

- 🥬 Thunfischpizza mit Magerschinken, Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Chili, Paprika und Rucola belegt, mit veganem Mozzarella überbacken, dazu ein grüner Salatteller. € 16,90

Samstag

02.03.2024

- 🥬 Gebratenes Puten - Gordon Bleu (Rouge) mit Frischkäse, Senf, Schinken, Zwiebel und Mager-Käse gefüllt auf gedünstetem Gemüse, dazu ein gemischter Salatteller. € 19,90

Sonntag

03.03.2024

- 🥬 Gegrilltes Seehechtfilet mit frischen Mandel-Brokkoli und Süßkartoffelspalten in einer Limetten-Kräuter-Joghurt Sauce, serviert mit einem gemischten Salatteller und Ei. € 21,90

- **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.