



SPEISEN & GETRÄNKE KARTE



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

KALTE & WARMES VORSPEISEN SUPPEN & SALATE

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

NUDELGERICHTE PASTA DISHES

Spaghetti Klassisch € 13,90

mit Bolognese und Parmesan

as main course ACGLF

Asia - Nudelpfanne € 19,90

Mie-Nudeln mit Rinderfiletstreifen dazu Wok-Gemüse in einer Kokosmilch, Curry, Chili-Sauce mit Asiagewürzen abgestimmt.

(Bestellen Sie bitte normal oder scharf)

Asian noodle pan
Mie noodles, marinated filetbeef pieces, with wok vegetables in coconut milk, curry, chili sauce coordinated with Asian spices ACGLF
(Please order spicy or very spicy)

AUS UNSEREM SUPPENTOPF FROM OUR SOUP POT

Kräftige Rindsuppe € 5,40 mit Frittaten oder Leberknödel

Clear soup with pancake strips or liver dumpling ACGLF

Kräftige Rindsuppe € 5,90 mit Brauhaus Kaspressknödel

Clear soup with „Kaspress“ dumpling ACGLF

Murauer Bierrahmsuppe groß € 6,90 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 € 14,90

auf marinierten Blattsalaten, verfeinert mit eigenem Brauhausdressing

on marinated lettuce, refined with our own Brauhaus Dressing ACGLF

Vegetarisch: € 13,90 Gefüllte Röstitaschen auf Salat

Kartoffelteig mit Käsefüllung auf marinierten Blattsalaten und Sauerrahmdip

Bierführer Salat € 14,90 mit geröstetem Bauernbrot

Gemischte Salatschüssel mit Brauhausdressing marniert, mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen verfeinert, dazu 4 Stk. gebratene Steirerkäse - Sticks mit Speck umwickelt - on Top

Mixed salad bowl marinated with brewery dressing, refined with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds ACGLF
plus 4 pieces of fried Styrian cheese sticks wrapped in bacon - on top

Gemischter Salatteller € 5,50

Frisch aus der Küche
Mixed salad Fresh from the kitchen

Salat vom Buffet in großer Auswahl € 6,50

Salad from the buffet

HAUPTSPEISEN & AUS DEM WASSER



HAUPTSPEISEN AUS DER TRADITIONELLEN ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE

MAIN COURSES FROM TRADITIONAL AUSTRIAN CUISINE

Wienerschnitzel € 14,90

vom Schwein mit Petersilienkartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren.

von der Pute € 15,90

Wiennese cutlet from turkey or pork with parsley potatoes or fries and cranberries

ACGLF

Cordon Bleu € 16,90

vom Schwein mit Petersilienkartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren.

von der Pute € 17,90

Cordon bleu of turkey/pork with parsley potatoes and cranberries

ACGLF

Cordon Bleu „Brauhaus zu Murau“ € 18,60

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 € 17,90

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 topping.

ACGLFMO

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 € 19,90

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

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

ACGLFMO

Klassischer Zwiebelrostbraten € 23,90

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 € 14,90

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

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

Rumpsteak vom Murtaler Rind

€ 29,90

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

Brauhaus – Filet – Spies

€ 26,90

Feinste Rind und Schweinsfiletstücke mit Gemüse-Garnitur gegrillt. Zwiebelringe und eine Cognac-Pfeffersauce mit Röstitaler.

Finest beef and pork fillet pieces grilled with garnish onion rings and a cognac pepper sauce with rösti

GLEMOP

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.

Gentlemen Filetsteak 250 g

€ 38,90

BRAUHAUS XXL BURGER

XXL Brauhaus Steak-Burger

€ 19,90

Gegrillte Rinderfiletstreifen, mit knusprige Speck, karamellisierten Zwiebeln, 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 home-made fries.

ACGLFMP

XXL Brauhaus Chef-Burger

€ 16,90

Rinder-Patty mit gegrilltem Speck, Blattsalat, Zwiebeln, Tomaten und Essiggurkerl. Abgerundet mit einer würzigen BBQ-Sauce, mit Käse überbacken und serviert mit Pommes.

XXL Brauhaus Chicken-Burger

€ 16,90

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

€ 16,90

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 (vegetarisch) € 13,90

Brauhaus Wrap € 15,90

mit gegrillten Hühnerfleischstreifen und saisonalem Gemüse, mit Tomatenragout und einem Joghurt-Schnittlauch-Saucen-Topping, serviert mit Pommes Frites.

Filled with or Topping grilled chicken strips and seasonal vegetables, a yogurt-chive sauce and tomato ragout, served with French fries. ACGLF

Steirische Käsespätzle mit Röstzwiebel

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

Indisches Gemüse Curry € 14,90

mit Stücken von Karotten, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, und Brokkoli in einer Kokosmilch, Curry-Ingwer-Tomaten-Sauce, abgestimmt mit feinsten indischen Gewürzen. Serviert im Reisring (pikant scharf)

Indian vegetable curry with pieces of carrots, peppers, onions and broccoli in a coconut milk curry ginger tomato sauce, coordinated with the finest Indian spices. Served in a rice ring (piquantly spicy). LF

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 traditionellen Gulaschsaft mit Gebäck
Sausage with goulash sauce and roll

AGLFO

mit Senf und Gebäck € 5,90

Sausage with roll and mustard AMP

Saures Rindfleisch fein garniert € 12,90

mit Zwiebeln, Ei, Kürbiskernöl und Gebäck

Sour beef finely garnished with onion, egg, pumpkin seed oil and pastry egg and bread ACGLF

Gebackene Champignons € 13,90

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar

Baked champignons with parsley potatoes and tartare sauce ACGLFM

1 Stk. Semmel € 1,20

1 Stk. Laugenbrezen € 2,90

1 Stk. Knoblauchbrot € 2,90

Nachspeisen

DESSERTS

Brauhaus Apfelstrudel

€ 6,90

Original nach Omas Rezept,
serviert mit Schlagsahne.

Original Apple pie according to grandma's
recipe served with whipped cream

ACGFHO

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

Steirer Tiramisu

€ 6,90

Styrian tiramisu

ACGLFHO

Tageskuchen

€ 6,90

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 herzhaftes
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. € 16,90 pro Person

(Produkte vom Hof)

Schinken, Speck, Hirschwurst, Jausenwurst, Käse,
Eier, Tomaten, Paprika, eingelegter Knoblauch,
saure Zwiebel, Verhacktes, 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.

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 € 5,90
Ramazotti	2 cl € 3,90
Berliner Luft	2 cl € 3,90
Jägermeister	2 cl € 3,90
Fernet Branca	2 cl € 4,50
Bailys Original Whisky Cream	2 cl € 4,90

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):	
Schwazbeerschnaps	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 € 5,90

GIN

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

RUM

Bacardi	2 cl € 3,90
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 € 4,90
Jim Beam Cola/Red Bull	2 cl € 4,90
Vodka Orange/Red Bull	2 cl € 4,90

LONGDRINKS GIN

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

GETRÄNKEKARTE

BIERIGE GENÜSSE-FRISCH VOM FASS

Murauer Märzen/als Radler (Best of 2024)	0,50 lt. € 4,80
Murauer Märzen/als Radler (Best of 2024)	0,33 lt. € 4,30
Murauer Märzen (Best of 2024)	0,20 lt. € 3,70
Brauhaus Hausbier	0,50 lt. € 4,80
Brauhaus Hausbier	0,33 lt. € 4,30
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 (Weltmeister 2019/20)	0,50 lt. € 5,10
Murauer Weißbier (Weltmeister 2019/20)	0,33 lt. € 4,60
Murauer Stout	0,33 lt. € 4,90
Murauer Pale Ale	0,33 lt. € 4,90



Murauer Bier Rein das Beste
Sieger Österreich 2024

BIER GEKÜHLT IN DER FLASCHE

Black Hill	0,33 lt. € 4,50
Preisel&Bier	0,33 lt. € 4,50
Zitro&Bier	0,33 lt. € 4,50
HM Radler (Holunder & Marille)	0,33 lt. € 4,50
Murauer Hoamat o. Winterweiße	0,50 lt. € 5,10
Murauer Kräuterradler Alkoholfrei	0,50 lt. € 5,10
Murauer Alkoholfrei	0,50 lt. € 5,10
Murauer Kristallweizen Alkoholfrei	0,50 lt. € 5,10

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

Jeder Schluck ist GOLDWERT!



WEIN & SEKT

Spritzer weiß/rot	0,25 lt. € 3,40
Spritzer süß	0,25 lt. € 3,50
Aperol-Spritzer	
(Aperol, Prosecco, Soda, Eiswürfel, Orange)	0,25 lt. € 5,90
Brauhaus Spritzer	
(Prosecco, Die Gärtnerin, Minze u. Eiswürfel)	0,25 lt. € 5,90
Hugo	0,25 lt. € 5,90
(Prosecco, Holundersaft, Soda, Minze u. Eiswürfel)	
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
Moet & Chandon	0,70 lt. € 99,00
Moet Ice	0,70 lt. € 49,00

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-Orange)	0,33 lt.	€ 3,90
Der Skilehrer (Himbeere)	0,33 lt.	€ 3,90
Der Aufgeweckte (Cola-Mix)	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 Flasche	0,33 lt.	€ 4,00
Coca Cola Glas	0,5 lt.	€ 5,50

LIMO GESPRITZT

Orange, Cola oder Alpenkräuter

mit Wasser	0,33 lt.	€ 3,60
	0,50 lt.	€ 4,-
mit Soda	0,33 lt.	€ 3,80
	0,50 lt.	€ 4,10

TONIC

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

MINERALWASSER

Römerquelle Still o. Prickelnd	Fl.	0,33 lt.	€ 3,70
Römerquelle Still	Fl.	0,75 lt.	€ 5,90
Römerquelle Prickelnd	Fl.	1 lt.	€ 8,20
Murauer Tafelwasser	Fl.	0,33 lt.	€ 3,50

MURAUER QUELLWASSER

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

SOFT-DRINKS

Rauch-Saft Erdbeere, Mango, Marille,		
Johannisbeere	0,20 lt.	€ 3,90
Murelli Apfelsaft, Orangensaft	0,25 lt.	€ 3,90
gespritzt mit Wasser	0,33 lt.	€ 4,20
	0,50 lt.	€ 4,70
gespritzt mit Soda	0,33 lt.	€ 4,50
	0,50 lt.	€ 5,50
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		€ 5,90

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

Rein aus da Hoamat

Energieautark und CO₂ 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
9 X GOLD**

Folge uns: [f](#) [@murauer_bier](#)

