



Kalte & warme Vorspeisen uppen & 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 heimischen Hirsch € 16,90

in einer Biermarinade und feinstem Olivenöl serviert mit einem Preiselbeeren-Chutney, Butter und getoastetem Schwarzbrot

Marinated in beer and the finest olive oil, served with cranberry chutney, butter, and toasted black bread

AGLO

NUDELGERICHTE

PASTA DISHES

Spaghetti Bolognese

mit Bolognese und Parmesan

ACGLF

€ 14,90

€ 13,90

Asia - Nudelpfanne

mit Rinderfiletspitzen, dazu Wok-Gemüse € 19,90 in einer Kokosmilch, Curry, Chili-Sauce mit Asiagewürzen abgestimmt.

ohne Fleisch mit 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 coordi-**ACGLF** nated with Asian spices (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 mit Brauhaus Kaspressknödel

Clear soup with "Kaspress" dumpling **ACGLF**

Murauer Bierrahmsuppe groß mit feinstem Murauer Märzenbier

im Bierkrug mit Bierbrezencroutons serviert.

Cream soup with the finest Murauer Märzen beer served with Bierbrezencroutons

AGLFO

€6,90

€ 5,90

UNSERE SALATE

OUR SALADS

Steirischer Backhenderlsalat € 14,90 mit eigenem Brauhaus-Kürbiskerndressing

Styrian fried chicken salad with our own brewery pumpkin seed dressing **ACGLF**

Vegetarisch: € 14,90 Gefüllte Röstitaschen auf Salat

Kartoffelteig mit Käsefüllung auf marinierten Blattsalaten und Sauerrahmdip

Potato dough with cheese filling on marinated leaf salad and a sour cream dip

ACGLF

Gemischter Salatteller

€ 6,50

Frisch aus der Küche Mixed salad - Fresh from the kitchen

Salat vom Buffet in großer Auswahl €6,50

Salad from the buffet



Hauptspeisen

AUS DER TRADITIONELLEN ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE



HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES FROM TRADITIONAL **AUSTRIAN CUISINE**

Wienerschnitzel

€ 14,90

vom Schwein mit Petersilienkartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren.

€ 15,90

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

ACGLF

Cordon Bleu

von der Pute

€ 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 toping.

ACGLFMO

Murauer Braustub'n Pfandl

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

Brewery Pan: pork medaillons in substanital 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

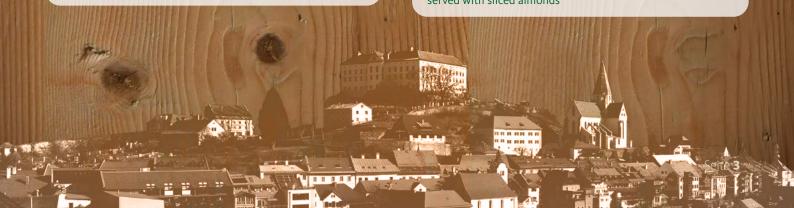
Zander vom Grill

€ 21,90

Auf Petersilienkartoffeln und Pfannengemüse serviert mit Mandelsplitter.

Pike perch from the grill On parsley potatoes and stir-fried vegetables served with sliced almonds

DAGLF





Die Kunst des Grillens und XXL Burger

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 Pfefferrahmcognacsauce, dazu Kroketten, Mandelbrokkoli und Grilltomaten

Rumpsteak with pepper cream sauce and herb-fla- ACGLFMOP voured butter, served with potato corquettes, Broccoli and grilled tomato

Brauhaus Platte für 2 Personen

€ 44,40

Verschiedenes Gegrilltes und Gebackenes: Vom Schwein/Pute/Rind sowie herzhafte Grillwürste. Beilagen: Reis, Pommes, 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.

ACGLFMO

BRAUHAUS XXL BURGER

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.

Beef patty with grilled bacon, lettuce, onions, tomatoes, and pickles. Topped with a spicy BBQ sauce, topped with cheese, and served with 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.

ACGLF

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

STEAKS

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.

GLEMOP

Gentlemen Filetsteak 250 g

€ 39,90

The best cut of local beef, grilled to your liking, with homemade herb butter and a cognac-pepper sauce, with potato wedges and bacon-wrapped beans, served with fresh pan-fried vegetables.





FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE

FOR OUR VEGETARIAN GUEST

Brauhaus Wrap vegetarisch Brauhaus Wrap

€ 13,90 € 15,90

mit gegrillten Hühnerfleischstreifen und saisonalem Gemüse und einem Joghurt-Schnittlauch-Saucen-Topping. Serviert mit Pommes.

Filled with or without 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

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 ALFN with melted vegetable margarine and green salad, garnished with fresh basil leave

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

Saure Wurst

€12,90

mit Zwiebeln, Ei, Kürbiskernöl und Semmel

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

ACGLF

2 Scheiben Brot

€1,20

1 Stk. Semmel

€1,20

1 Stk. Laugenbreze

€2,90

1 Stk. Laugelibreze

1

1 Stk. Knoblauchbrot

€2,90



Vachspeisen Desserts

Brauhaus Apfelstrudel Original nach Omas Rezept, serviert mit Schlagsahne.	€ 6,90	Steirer Tiramisu	€ 6,90
Original Apple pie according to grandma's recipe served with whipped cream	ACGFHO	Styrian tiramisu	ACGLFHO
		Tageskuchen	€ 6,90
Eispalatschinke Palatschinke mit Vanilleeis gefüllt serviert mit reichlich Schlagobers	€ 7,90	Kaiserschmarren mit Rosinen	ACGFHO € 9,90
und Schokodekor Pancake filled with vanilla icecream Served with plenty of whipped cream and chocolate decoration.	ACGFH	mit Zwetschgenröster und Apfelmus	ACGFHO

Gerne berät Sie unser Servicepersonal über die Auswahl süßer Versuchungen!

Please let our service staff recommend you a sweet seduction!

Alle unsere Preise sind Inklusivpreise
Taxes are included





Heissgetränke

HORNIG KAFFEE

Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,20
Kleiner Brauner	€ 2,90
Großer Brauner	€ 4,40
Verlängerter	€ 3,60
Cappuccino	€ 4,10
Cafe Latte	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 4,40
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 & HOCHGEISTIGESCampari Soda2 cl € 4,60Campari Orange2 cl € 4,90Sandeman Sherry dry Seco2 cl € 4,50Portwein Sandeman Port Ruby2 cl € 4,50Martini bianco/extra dry2 cl € 4,50

DIGESTIF	
Amaretto	2 cl € 4,00
Averna	2 cl € 4,00
Averna sauer (Zitrone, Soda)	2 cl € 4,90
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 Traditionel	l Stei	risch
Zirberl oder Lärcherl	2 cl	€ 4,00
Brauhaus-Special (Herrlich):		
Schwoazbeerschnaps	2 cl	€ 4,50
(Schwarzbeeren bzw. Heidelbeeren von der	Frau	enalpe)
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		

VOD.	KA
Stolichnaya	2 cl € 3,90
Grey Goose	2 cl € 5,90

2 cl € 3,90
2 cl € 5,70

	RUM	
Bacardi	2 cl €	€ 3,90
u.v.a.m.		
14/ 1	75 1:1 5 . 6 : 6	2

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 I	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 2 cl € 6,90 Tonic Water o. Bitter Lemon u. Ice



GETRÄNKEKARTE

BIERIGE GENÜSSE-FRISCH VOM FASS

Murauer Märzen (Best of 2025)	0,50 lt. € 4,80
Murauer Märzen (Best of 2025)	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
Brauhaus Hausbier Murauer Pils 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
Zitro & Bier	0,33 lt € 4,30
Zitro & Bier	0,50 lt. € 4,80
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

BIER GEKÜHLT IN DER FLASCHE

Preisel&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



WEIN & SEKT

0,25 lt.	€ 3,40
0,25 lt.	€ 3,50
0,25 lt.	€ 5,90
0,25 lt.	€ 5,90
0,25 lt.	€ 5,90
el)	
1/8 lt.	€ 4,90
	0,25 lt. 0,25 lt. 0,25 lt. 0,25 lt. el)

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.	€ 149,00

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



Alkoholfreie Getränke

MURELLI-LIMONADEN Eine Minder Brauder Brauder Mura

Die Tropische	(Orange)	0,33 lt.	€ 3,90
Die Wilde	(Zitrone)	0,33 lt.	€ 3,90
Der Steirer (Alp	enkräuter)	0,33 lt.	€ 3,90
Der Entdecker	(Maracuja-Orange)	0,33 lt.	€ 3,90
Der Skilehrer (Himbeere)	0,33 lt.	€ 3,90
Der Aufgeweck	cte (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.	€ 6,50	

LIMO GESPRITZT			
Apfelsaft, Orange, Cola oder Alpenkräuter			
mit Wasser	0,33 lt. € 3,60		
	0,50 lt. € 4,20		
mit Soda	0,33 lt. € 3,90		
	0,50 lt. € 4,50		

GETRÄNKE PUR		
	Apfelsaft, Orange	
pur	0,25 lt. € 3,30 0,50 lt. € 6,20	

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.	€ 1,40

SOFT-DRINKS			
Rauch-Saft Erdbeere, Mango, Marille,			
Johannisbeere	0,20 lt.€ 3,90		
gespritzt mit Wasser	0,33 lt. € 4,20		
	0,50 lt. € 4,70		
gespritzt mit Soda	0,33 lt. € 4,30		
	0,50 lt. € 4,90		
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	€ 4,70		

JUGENDGETRÄNKHolunder/Himbeersaft mit Wasser0,33 lt.€ 2,700,50 lt.€ 2,90gespritzt mit Soda0,33 lt.€ 2,900,50 lt.€ 3,20

TONIC

Kinley
Tonic Water Bitter I

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















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.)
- 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 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.

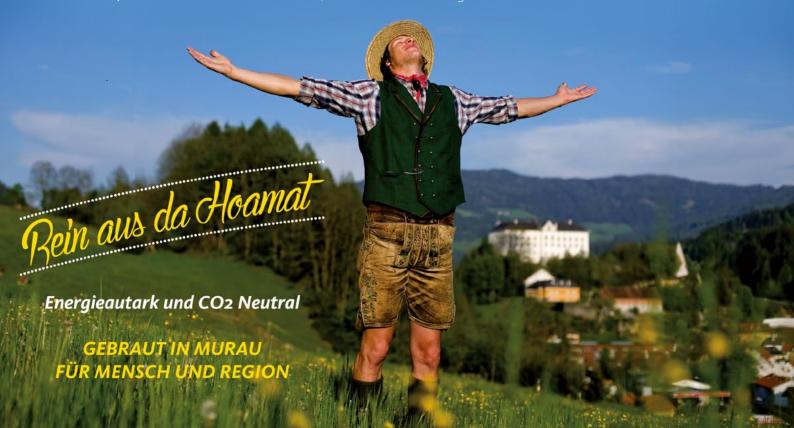
Instandhaltung, Technik, Kühlung, Service, Workwear, EDV, Werbung:

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.







Außer der Wirt sagt: "Trink ein Bier!"

Dann hör auf den Wirt!

9 X GOLD – Ein Volltreffer nach dem anderen.

