

Tageskarte 28. Juni 2017

Als Mitgliedsbetrieb von



& empfohlen von



&



arbeiten wir nach dem Motto:

**Unkompliziert-Traditionelles in bester Qualität
aus hervorragenden, heimischen Zutaten!**

Wir garantieren dafür und wünschen Guten Appetit!

Hannes Girrer, Brauhauswirt & Alfred Enne, Küchenmeister

Als Lebensmittel verarbeitender Betrieb sind wir uns unserer Verantwortung Allergikern gegenüber bewusst und bieten all jenen, die eine **Glutenunverträglichkeit** haben, ein spezielles Service: Alle mit ☺☺ gekennzeichneten Speisen sind **glutenfrei**, für alle mit ☺ gekennzeichneten Speisen gibt es eine **glutenfreie Variante**. (Bitte bei den Servicemitarbeitern nachfragen!)

Vorspeisen

Frischer Schaf-Mischkäse (Gaflenzer Bauernladen) mit Paradeisern und Bärlauch-Pesto, dazu unser hausgebackenes Nussbrot (mit Bio-Mehl von der Schedl-Mühle in Lockenhaus) A-G-H	7,30
Zart rosa gebratenes kaltes Roastbeef mit Waldorfsalat , dazu unser hausgebackenes Nussbrot A-G-H	12,50
Hausgebeiztes Lachsforellenfilet mit Dill-Senfsauce und Toast A-C-G-M	9,20
Putenleberparfait (Bio-Putenleber vom Bauernhof Neiss in der Langau) mit Dirndl-Orangensauce, Apfel-Sellerie-Salat und hausgebackenem Nussbrot A-C-G-H-O	9,20
Ein Klassiker: Beef Tatar, Butter und Toast A-C-G-M	13,70
Frischer Vogerlsalat mit Kernöl-Dressing, knusprigem Speck, gebackenen Wachteleiern und unserem hausgebackenen Nussbrot A-C-G-H	9,90

Aus unserem Suppentopf

Rindsuppe mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten A-C-G-L	4,10
Mariazeller Bier-Zwiebelsuppe A-C-G-L	4,70
Erdäpfel-Rahmsuppe mit Eierschwammerl <u>glutenfrei!</u> G-L	4,90
Rindsuppe mit hausgemachtem Fleischstrudel A-C-G-L	4,50

Hauptspeisen

Normale/Kleine Portion

Nudeltascherl mit Eierschwammerlfülle und Parmesan-Obers-Sauce A-C-G-L-O	14,70 / 9,80
Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel A-C-G-L-O	16,50 / 11,00
Braumeisterschnitzel: Schweinsschnitzel vom Grill, gefüllt mit Wacholderschinken und würzigem Bergkäse, dazu gebackene Erdäpfelspalten und pikante Sauce <u>keine Hauptallergene!</u> 😊 😊	16,80 / 11,20
Spaghetti in Eierschwammerlsauce mit Streifen vom Mostviertler Hammerherrenschinken A-C-F-G-L	15,60 / 10,40
Gebratenes Zanderfilet im Rohschinkenmantel mit Schwammerlgulasch und Polentaguglhupf D-G-L-M-O 😊 😊	18,60 / 12,40
Steirischer Backhendlsalat: Blattsalat mit Kernöl-Joghurt-Dressing und in Kürbiskernpanier gebackenen Hendlstücken (zartes Innenfilet von Freilandhühnern vom Wech) A-C-M	15,30 / 10,20
Frisch gebratener Rostbraten vom Almo-Rind mit knusprigen Zwiebelringen und Braterdäpfel (aus Bio-Erdäpfeln) A-L-M	21,60 / 14,40
Zart rosa gebratene Schweinsmedaillons im Speckmantel mit Schwammerlgulasch und Butternudeln A-C-G-L-O	20,70 / 13,80
Feinschmecker Cordon bleu: Putenschnitzel (BIO-Pute, Familie Neiß, Langau) mit Putenschinken und Brie gefüllt, in Kürbiskernpanier herausgebacken, dazu Bio-Petersilerdäpfel und Preiselbeeren A-C-G	18,00 / 12,00

Welsfilet in Graumohnpanier herausgebacken,
dazu Mayonnaisesalat (aus Bio-Erdäpfeln) A-C-D-M 16,80 / 11,20

Brauhausgulasch: Rindsgulasch mit
Würstel, Essiggurkerl und Spiegelei A-C-L-M ☺ 13,50 / —

Steirisches Wurzelfleisch
(Gekochter Schweinsschopf, viel Wurzelgemüse und
frischer steirischer Kren) mit Bio-Petersilerdäpfeln G-L-O ☺ ☺ 13,20 / 8,80

Schweinsschnitzel gebacken mit
gemischtem Salat A-C-G-M 13,20 / 8,80

Gebratene Blunzenscheiben mit Bierkraut und Rösti A-L-N 12,60 / 8,40

Für unsere kleinen Gäste:

.....gibt es eine eigene Kinderspeisekarte zum Anmalen!

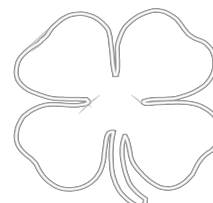
Tipp → Bestellen Sie doch für die zukünftigen Feinschmecker
die kleine Portion einer normalen Speise aus der Karte!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung			
Kurzbezeichnung	Buchstabencode	Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltige Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinien	P
Milch und Laktose	G	Weichtiere	R

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

DIE Wirte im Mariazellerland

Brauhaus Mariazell - Lurgbauer - Gasthof Filzwieser – Mooshubenwirt



Der süße Abschluss

⇒ Über das Angebot an unseren Tagesmehlspeisen informieren wir Sie gerne!

Bierparfait mit Spagatkrapfen und Dirndlobers A-C-G 8,30

Schokomus mit Heidelbeerröster und Eierlikörschaum A-C-G ☺ 7,40

Warmer Lebkuchen-Haselnuss-Pudding mit Schokosauce A-C-G 7,50



Weineempfehlung zum Süßen und zum Käse:

Cuvée Auslese 2013

Weingut Kracher, Illmitz, Neusiedlersee, Bgld.,
süß, 0,375l-Flasche 20,00 1/16 lt 3,80

Käse A-G

Kleiner gemischter Käseteller (80g): 8,40

Großer gemischter Käseteller (150g): 12,70

Vorarlberger Bergkäse 5,70

**Wir bieten Ihnen eine repräsentative Käseauswahl der
Bio-Hofkäserei Deutschmann aus Frauental, Weststeiermark:**



Bio-Fasslkäs' (Halbfester Schnittkäse, im Rotweingeläger gereift) 7,70

Bio-Camembert (Weichkäse mit Edelschimmel) 6,50

Bio-Steirerschimmel (Blauschimmel im Käse, Rotkultur als Rinde) 6,10

Roter-Bio-Brie (Weichkäse mit Rotkultur gereift) 6,30

**Küchenbetrieb von 11 bis 13.45 Uhr und von 17.30 bis 20.15 Uhr.
Sonntag ab 14 Uhr, Montag und Dienstag ganztägig geschlossen.**