



Brauhaus - Tages - Empfehlung

Freitag, 28.03.2025

Angebot Hopfen

Knoblauchrahmsuppe mit Croutons
AGLF

Doradenfilet vom Grill
auf Wildreis mit Gemüse

DAGLF

€ 16,90

Angebot Malz

Knoblauchrahmsuppe mit Croutons
AGLF

Gemüsepalatschinke mit Käse
auf Tomaten-Bärlauchsauce

ACGLF

€ 14,90

Vitamine und Ballaststoffe

Salat vom Buffet

€ 6,50



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

Empfehlungen vom Küchenchef:

Fiakergulasch

ACGLF € 15,90

mit Semmelknödel, Gurkerl, Würstel und Spiegelei

Was Süßes geht immer:

Apfelstrudel mit Schlag nach Omas Originalrezept

ACGFHO € 6,90

Steirertiramisu

ACGFHO € 6,90

Schoko-Punschnitte mit Schlag

ACGFHO € 6,90

Pfirsichkuchen mit Schlag

ACGFHO € 6,90

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 24.03.

- Putensteak vom Grill mit Spiegelei, Kräuter-Kartoffeln, Pfannengemüse, Frischkäse Dip und ein grüner Salatteller. € 19,90

Dienstag 25.03.

- Palatschinke aus Dinkelmehl, gefüllt mit Gemüse und Magerschinken mit veganem Mozzarella überbacken, in einer fruchtigen Tomatensauce. € 14,90

Mittwoch 26.03.

- Burger aus Eiweißbrötchen mit Rinder-Patty mit Joghurt-Knoblauch-Schnittlauch-Sauce, Blattsalat, Zwiebel, Essiggurkerl und ein Spiegelei dazu Süßkartoffelchips. € 14,90

Donnerstag 27.03.

- Vegetarische Cevapcici aus geräuchertem Tofu, Knoblauch, Majoran Zwiebeln, Paprika und Oregano auf buntem Pfannengemüse, mit Zwiebelsenf und einem grünen Salatteller. € 16,90

Freitag 28.03.

- Gemüsereispfanne mit geräucherten Lachs und Thunfischstücken, in einer Schnittlauch-Naturjoghurtsauce und ein grüner Salatteller mit kernweichem Fi. € 16,90

Samstag 29.03.

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

Sonntag 30.03.

- Gegrillte zarte Schweinsmedaillons mit Magerschinken- und Magerkäse überbacken dazu ein Spiegelei und Kräuterkartoffeln in einer Frischkäse-Kräutersauce, serviert mit einem gemischten Salatteller. € 24,90

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.