



Brauhaus -Wochenend -Empfehlung

Sonntag, 06.04.2025

Sonntagsteller

Rindsuppe mit Frittaten
ACGLF

Murauer Cordon Bleu
gefüllt mit Hausgeselchtem,
Almkäse und Zwiebel
dazu Gemüsereis und Preiselbeeren
ACGLF

€ 19,90

Vitamine und Ballaststoffe

Salat vom Buffet

€ 6,50



Empfehlungen vom Küchenchef:

Anna-Neumann Schnitzel vom Schwein in der Bergkäsekruste mit Rosmarinkartoffeln und Heidelbeer-Chutney ACGLF € 17,90

Was Süßes geht immer:

Apfelstrudel mit Schlag nach Omas Originalrezept ACGFHO € 6,90

Steirertiramisu ACGFHO € 6,90

Pfirsichkuchen mit Schlag ACGFHO € 6,90

Sacherschnitte mit Schlag ACGFO € 6,90

Brauhaus-Rumwürfel 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 31.03.

-  Vollkornspaghetti mit einem Sugo aus Joghurt-Thunfisch-Knoblauch-Karotten-Zwiebel-Tomaten-Zucchini und Mais dazu ein grüner Salatteller mit kernweichem Ei. € 16,90

Dienstag 01.04.

-  Putengeschnetzeltes in einer würzigen Paprika-Frischkäsesauce mit Knoblauch-Zwiebeln und Apfelstücken, dazu ein gemischter Salatteller. € 17,90

Mittwoch 02.04.

-  Süßkartoffelschnitzel mit Parmesanpanier und Wildreis mit Erbsen, dazu ein Frischkäse-Bärlauch-Dip mit einem bunten Salatteller € 16,90

Donnerstag 03.04.

-  Gebrilltes Putenfilet auf Naturroggen-Risotto und Fetakäse im Zucchini-mantel, dazu ein gemischter Salatteller. € 17,90

Freitag 04.04.

-  Seehechtfilet mit Limettensaft und gerösteten Mantel-Brokkoli-Karfiol, dazu grünen Salat mit Ei und gebratenen Eiweißbrotstücken. € 18,90

Samstag 05.04.

-  Putenfleischspieß mit Gemüse und einer Knoblauch-Tomatensauce mit Vollkornnudeln, dazu ein grüner Salatteller € 17,90

Sonntag 06.04.

-  Gebrillte zarte Schweinmedaillons auf einem fruchtigen Chili-Sauerkrautbeet, dazu eine Grilltomate, 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.

