Ein herzliches grüß Gott beim Almwirt

mailto: gasthaus@almwirt-brezn.at

www.almwirt-brezn.at

Familie Prasch Telefon **03183 71 3 88**

Öffnungszeiten 9h-23h

warme Küche ab 11h -20h Sonntags bis 15h

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

In unserem Gasthaus legen wir größten Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Deshalb freut es uns ganz besonders, ein zertifizierter Betrieb der AMA GENUSS REGION zu sein

mit diesem hohen Anspruch an Qualität und liebe zu österreichischen Produkten hoffen wir Ihren Ansprüchen gerecht zu werden.

Allergen Auszeichnung

Die Zahlen unter den Speisen & Getränken Kennzeichnen mögliche Allergene mit betreffender Nummer.

1= Eier/ 2=Nüsse/ 3=Fisch/
4= Gluten haltiges Getreide/ 5=Krebstiere 6=Lupinen/
7= Milch/ 8=Schalenfrüchte/
9= Sulfite & Schwefeldioxide/ 10= Sellerie/
11= Senf/ 12= Sesam/13= Soya/
14= Muscheln & Weichtiere/

Produkt Auslobung

mit dem AMA-Gütesiegel

Sämtliche Käse und Milchprodukte
BIO KERNÖL & GETREIDE Fam. Spath Ragnitz
Steirisches Schweinefleisch/ FA. Karnerta Graz
Reh & Damwild aus dem Stiefingtal
Saibling, Karpfen, Forelle. Teichwirtschaft Kulmer
Steira-Huhn Friedrich Hohl Siebing
Rindfleisch/Kalb Rose/ FA. Karnerta Graz
Käferbohnen/ Fa. Transgourmet Graz
Freilandeier/ Renate Schober Mitterlabil
Erdäpfeln vom Georg Rath Wundschuh
Karotten, Kraut & Zwiebeln Fa. Transgourmet Graz
Gemüse, Kräuter Obst der Saison, Frisch vom Markt
Steirische Fruchtsäfte: Fam. Treichler.
Apfelsaft & Most
Waltraud Dunkl, St.Peter am Ottersbach
Heidelbeeren aus eigenem Garten
Bio Kürbiskernöl Familie Spath, Ragnitz
Beeren & Früchte, Himbeeren/Kirschen/Marillen/ aus eigenem Garten
Steirische Edelbrände Gölles Riegersburg
Edelmokka & BIO Tee Fa. Hornig Graz
Steirische & Burgenländische Qualitätsweine

Aperitifs& Digestivs

Kir Royal 5.50 — Prosecco mit Chassis

Bellini 5.50 — Prosecco mit Pfirsichjuice

Martini Dry 4.40

Lillet Wild Berry 6.60

mit Tonic Prosecco & Beeren

Steirischer Wodka

Phönix Chocolate 3.80 — Wodka mit Schokolade

Phönix Mango 5.50 — Wodka mit Mango-Juice

Hausgemachte Schnapserl 3.00

Zirbe/Nuss /Kirsch & Feigerl

Vorher oder Zwischendurch

„Schön, dass Du da bist!
Lasst es Euch schmecken

Lachs Carpaccio 12.20

Hausgebeizt/eingelegte Schwammerl/
getrocknete Paradeiser/Oliven/
Nr.3/

Beef Tatar 17.90

12dag Rinderfilet gehackt/pikant zubereitet
Kapern/Gurkerl/Butter/Zwiebeln
Nr.1/9

Resch & Frisch

Jour Gebäck per Stück **0,75**/ Vollkornbrot **0.50**
Kaisersemmel **0,75** Portion Toastbrot **1.50**

Fisch Tage ab 6 Februar

Heringschmaus Teller 9.90

Heringssalat Rot /gebeizter Lachs/Muschelcocktail
Vogerlsalat mit eingelegten Schwammerl
getrocknete Paradeiser/Oliven/

Klassiker

Zanderfilet gebacken 18.80

mit Petersilerdäpfeln & Kräuterrahm

Lachs im Basilikumsud 17.70

mit Gemüse & Erdäpfeln gedämpft

Frische Forelle „Weiz Klamm“ 16.80

35 dag praktisch grätenfrei

„Müllerinnen Art“ mit Zitronenbutter
“Triestiner Art“ mit Knoblauchbutter
Beide serviert mit Petersilerdäpfeln

Spezialitäten Pfannen 21.80

Jede Pfanne mit Riesen-Garnelen/Zanderfilet
Green Shell/Knurrhahnfilet & Lachsfilet

Spanisch als „Paella Valenzia“

im Ofen auf Safranreis gebraten
mit Oliven & Gemüse

Asiatisch als „Bami Goreng“

auf pikante Glasnudeln/Gemüse/
Ingwer/Soya-Chilisauce

Wertvoll Vollwert

Mehr BIO
geht net

Veganes BIO Getreide 14.50

Plätzchen gefüllt mit Tofu & Blattspinat
Vegan paniert im Kichererbsen Sud/serviert
mit Frischgemüse/Paradeiser- Safterl
Nr./4/

Trüffel Nudeltascherl 14.50

Immer Frisch gekocht/mit Frischgemüse
Thymian-Paprikakonfetti
Saucen Nach Wahl
Steinpilzcreme
Pfefferrahmsauce oder Gorgonzolacreme
Nr1/4/7/9

Aus dem Suppen Topf

Die SUPPE müsst ihr
allein AUSLÖFFELN:

Rind Suppe 4.80

Lungenstrude*l vom Kalb/* ***Leberknödel*** *vom Rind*
Frittaten *Eier vom Freilandhuhn*
Nr.1/4/7/

Knoblauchrahm Suppe 5.80

mit Weißbrot-Krusteln

Papa Pomodoro 8.80

Tomatensuppe/Riesenscampi/
Gin & Weißbrot-Krusteln
Nr.34/9/

Sauer macht lustig

Hoffentlich erfährt mein Salat nicht,
dass ich während des Essens schon an Kuchen Denke

Vogerl Salat 6.80

Erdäpfeln/Knoblauch/Ei
mit Speck 7.80
Nr 1/

Haus Salat 5.80

bunt gemischt/
Apfelessig /Bio Kernöl

Backhendel Salat 15.80

Großer gemischter Haussalat
gebackene Hühnerbruststreifen
Nr1/4/7/

Käferbohnen Salat 6.80

mit Rote Zwiebeln/Ei
Biokernöl/Apfelessig
Nr.1/

Weizer Bauern Salat 15.80

Weizer Schafskäse mit Speck auf Rösti
Vogerlsalat & Käferbohnen
Nr./4/7/

Burger

Jeder Burger im Sesamweckerl/ Cole Slow/
Paradeiser/Röstzwiebeln/BBQ Sauce/ Kräuterrahm

Veganer Bio Getreide Burger 7.50

mit Tofu & Blattspinat/Tomate/Salat/
Vegan paniert gebacken

Chicken Burger 8.50 Beef Burger 9.50

20 DAG AMA Hühnerbrüstchen 20 DAG AMA Beef
Nr.4/7

Burger als Menü + 5.00

mit Trüffel Mayonnaise/Kürbis Chutney/
Zwetschken Relish/Pommes Rustikal

Schnitz´l & Co

„UPS“ war kurz davor Vegetarier zu werden,
hab dann aber doch noch mal Schwein gehabt.

Schnitzel gebacken 14.50

Gordon Bleu 16.50

Pariser vom Kalbsrücken 23.50

Jedes Schnitzel mit Preiselbeeren
*Pommes Rustikal/**oder** Reis*
Nr.1/4/7/

1/2Backhenderl 13.50

mit Leber/Hals und Magerl
Nr.1/4/7/

Hühnerbrust oder Grillkotelette 15.50

Pommes Rustikal/Frischgemüse/Dipsaucen
Nr.1/4/7/

Almwirt Empfehlung

Sauerei im Topf 18.50

rosa Medaillons vom Schweinsfilet
mit 3erlei-AMA Käse überbacken
auf Knusprige Erdäpfelplätzchen
Nr.1/4/7/9

Unser Reind´l 19.50

Filetspitzen/Huhn/Schweinefilet/Rinderfilet
in Steinpilz-Rahmsauce/
gebackene Wuzi-Nudeln
Nr.1/4/7/9

Ama Rinderfilet

„Herr Ober, was macht das Pfeffersteak? “

Filet Beef Steak „Waldmeister Art“

Filet Beef Steak “Madagascar“

Lady Cut 12dag 24.00 Men Style 24dag 38.00
mit Steinpilz oder Grüner Pfeffersauce
Gemüse/Beilagen Potpourri=
Mandelbällchen/Rösti/Wuzinudeln
Nr.1/4/7/9/10

BBQ Filet Platte 22.00

Rinderfilet/Schweine-Medaillon/
Hühnerbrüstchen mit Speck/Pommes Rustikal/
3erlei hausgemachte Dip Saucen
Nr./7/9/10/11/12

Platten Service

Haus Platte 38.00

2 Kotelette /2 Schnitzel gebacken/
2 Hühnerfilet im Speckmantel /Grillgemüse/
Pommes Rustikal/Reis/ Preiselbeeren/
2erlei Hausgemachte Chutneys
Nr.1/4/7/11/12

Dry Aged Ribeye „Surf &Turf“ 78.00

40dag rosa gebraten & 6 Stück Riesengarnelen
mit Madeira Sauce & Kräuterschaumsauce
Frischgemüse/Beilagen Potpourri=
Mandelbällchen/Rösti/Wuzinudeln
Nr.1/3/4/7/9/10

Eis hat immer Saison

man löst keine Probleme,
wenn man sie auf Eis legt

Gemischtes Eis 6.60
3 Kugeln mit Schlag

Eiskaffee mit Schlag 6.60
Nr.1/7/

Coup „Waldmeister“ 9.50
Bourbon Vanilleeis/Schwarzbeeren Gelle/
Likör/Schlagobers/
Nr.1/7/9/

Coup „Heiße Liebe“ 9.50
Bourbon Vanilleeis/
Himbeeren/Schlagobers/
Nr.1/7/

Lappacher Kirschbecher 9.50
Bourbon Vanilleeis/Kirschen-Gelle´
/Schlagobers/Schokoraspeln
Nr.1/7/9/

Hausbecher 9.50
Erdbeer/Pfirsich/Zitrone/
Frische Früchte/ Schlagobers/
Nr.1/7/

Nuss mit Schuss 9.50
Walnuss/ Schokolade/ Pistazieneis
gemischte Nüsse/Likör/Schlagobers/
Nr.1/4/7/9/

Hausgemachte Dessert

Solange Kakaobohnen an Bäumen wachsen,
ist Schokolade für mich ein Obst.

Spagat Krapfen 6.60
Liebevoll handgemacht dazu
Preiselbeeren & Schlagobers
Nr.1/4/7/9/

Topfenstrudel 5.50 Apfelstrudel 5.50
Gezogener Strudelteig
mit Schlagobers und Vanille Eis/ 7.70
Nr.1/4/7/ ***Nr.1/2/4/7***

Dessert Variation “Almwirt“ 9.90
Schokoladen Soufflé mit weichen Kern
Hausgemachter Beeren-Rumtopf/
Tonkabohnen Eis- Parfait/
Nr.1/4/7/9

Warme Süßspeisen

Topfen Nockerl 8.80
mit Lappacher Kirschen/Haselnusskrokant
parfümiert mit Eierlikör & Kirschwasser
Nr.1/2/4/7/9/

Salzburger Nockerl 16.40
Für 2 Personen ca. 30. Minuten
mit Preiselbeeren und Vanilleobers
Nr.1/4/7/

Weißweine 0,75l

Welschriesling

Weingut Jöbstl

Steirische Klassik 22.00

Weißburgunder

Weingut Adam Lieleg *27.00*

Weingut Frauwallner

DAC Straden Lagenwein 31.00

Weingut Jöbstl

Gamlitz DAC Lagenwein 27.00

Morillon/Chardonnay

Weingut Frauwallner

DAC Straden 29.00

Weingut Reichmann

St Peter/Ottersbach 29.00

Schilcher

Weingut Kleindienst *24.00*

Katharina Schilcher Cuvee

Zweigelt-Wildbacher 46.00

Sämtliche Weine Nr.9

Traminer

Gewürz-Traminer

Vom Weingut Palz 29.00

Muskateller

Weingut Adam Lieleg

Gelber Muskateller 27.00

Weingut Jöbstl

Muskateller Sernauberg 27.00

Grauburgunder

Weingut Neumeister

Straden BIO 36.00

Weingut Krispel

Straden DAC 36.00

Sauvignon blanc

Weingut Jöbstl

Ried Sernauberg 31.00

Weingut Frauwallner

Straden Ried Puch 49.00

Weingut Adam Lieleg

DAC 31.00

Sämtliche Weine Nr.9

Rotweine 0,75l

Zweigelt

vom Weingut Igler	27.00
vom Wieder Glimmerschiffer	31.00
vom Winkler Hermaden	33.00

Blaufränkisch/

vom Weingut Igler	27.00
vom Weingut Krutzler	33.00
vom Weingut Kerschbaum	29.00

Cuvee/

Solitaire vom Feiler Artinger	68.00
Vulcano vom Igler	58.00
Alte Lage vom Gsellmann	56.00
Quattro vom Gager	54.00

St. Laurent

vom Weingut Igler	32.00
vom Weingut Umathum	32.00

Sämtliche Weine Nr.9

Süß-Weine 0,375l

Gamlitzer Ausbruch vom Jöbstl	25.00
Eiswein vom Gsellmann	25.00
TBA vom Gsellmann	25.00
Beerenauslese vom Kracher	25.00

Sämtliche Weine Nr.9

Sekt /Prosecco

Bella Rosa	31.00
V8 Prosecco DOC	32.00
Con Tre Muscato	24.00
Henkell blanc de blanc	28.00

Sämtliche Weine Sekt/Prosecco/Champagner Nr.9

Champagner

Taitinger	99.00
Pommery	88.00

Sämtliche Champagner Nr.9

Alkoholische Getränke

Offenes Bier

Puntigamer Panther /	**0,3l**	**4.00**	**0,5l**	**5.00**
Radler, Mischbier, Dunkles	**0,3l**	**4.10**	**0,5l**	**5.20**

Flaschenbiere

0.5l Puntigamer Märzen 4.50
0,5l Gösser Weizen 5.50
0,5l Zipfer Alkoholfrei 4.80
Nr.9

Offene Weine

1/8l Welschriesling	**2.70**	**1/4l** Spritzer(Rot&Weiss)	**2.80**
1/8l Zweigelt	**2.70**	**1/4l** Chefspritzer 7/10	**4.80**
1/8l Schilcher/Kleindienst	**3.30**	**1/4l** Schilcherspritzer	**3.50**
1/4l Most pur	**2.80**	**1/4l** Most gespr.	**2.10**
1/4l Almdudler Weiß	**3.50**	**1/4l Aperol Prosecco**	**4.80**

Nr.9

Whiskey4cl Cognac4cl Rum3cl

Scotch	**5.80**	**Courvoisier**	**6.50**	**Diplomatico 12**	**5.50**
Bourbon	**5.80**	**Remy Martin**	**6.50**	**Plantation XO**	**6.50**
Irish/ Canadian	**5.80**	**Grand Marnier**	**6.50**	**Ron Zacapa 23**	**7.00**

Mix Getränke 5.50

Bacardi/Gin/Whiskey/Wodka/Averna Sour/

Bauer Schnapserl Gölles Edelbrände Bitters etc.

Marille	**3.00**	Vogelbeere	**8.60**	Jägermeister	**3.00**
Zwetschge	**3.00**	Himbeere	**8.60**	Fernet Branca	**3.50**
Birne	**3.00**	Alte Zwetschge	**6.80**	Averna	**3.00**
Haus Angesetzte		Alter Apfel	**5.80**	Rum/Brand	**2.00**
Zirbe/Nuss	**3.00**	Kriecherl	**6.80**	Liköre	**3.00**
Feige/Kirscherl	**3.00**	Deep Purple Gin	**5.80**	**Grappa** Schilcher	**5.80**

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte vom Bauern

1/4l Apfelsaft (Naturtrüb)	**2.80**	0 3l gespr. **3.50**	0,5l gespr. **4.20**
1/4l Roter Traubensaft	**3.20**	0,3l gespr. **3.90**	0,5l gespr. **4.60**

Fruchtsäfte vom Treichler

1/4l Fl. Johannisbeer	**3.20**	0,3l gespr. **3.90**	0,5l gespr. **4.60**
1/4l Fl. Erdbeer	**3.20**	0,3l gespr. **3.90**	0,5l gespr**. 4.60**
1/4l Fl. Pfirsich	**3.20**	0,3l gespr. **3.90**	0,5l gespr. **4.60**

Flaschen Limonaden

0,33l Coca-Cola, Coke Zero,
Almdudler, Fanta, Eistee Pfirsich 3.70
0,25l Tonic Water/ Bitter Lemon/ 3.70
Red Bull 4.20 Mango Pago 4.20

Mineralwasser

Steira Quell	0,3l Prickelnd oder Still		**2.80**
Steira Quell	0.7l Prickelnd oder Still		**4.80**
1/4l Soda/	**1.40**	1/4l Soda Zitrone	**1.90**

Römer Quelle Emotion 3.70

Hornig Edelmokka & Bio Tee

Kleiner Brauner	**2.90**	Schwarz Tee	**2.80**
Verlängerter	**3.20**	Hagebutte/Kräutertee	**2.80**
Großer Brauner	**4.80**	Kamille/	**2.80**
Kaffee Latte/Kakao	**3.80**	Pfefferminze	**2.80**
Kaiser Melange Eierlikör/Obers	**5.80**	Früchtetee	**2.80**
Irish Coffee Große Brauner	**6.80**	Grüner Tee	**2.80**
mit Whiskey und Schlagobers		Roy Bush	**2.80**

Nr.7