

Ein herzliches grüß Gott

beim Almwirt

[mailto: gasthaus@almwirt-brezn.at](mailto:gasthaus@almwirt-brezn.at)

Homepage www.almwirt-brezn.at

Familie Prasch Telefon 03183 71 3 88

Öffnungszeiten 10h-23h

Küche ab 11h -21h

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 hinter den Speisen & Getränken Kennzeichnen mögliche Allergene mit betreffender Nummer. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien 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

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/



Beste Österreichische Gastlichkeit



Aperitif Empfehlungen

0,1l Haus Frizzante Wau Rose 3.30

0,1l Kir Royal/ Prosecco/Chassis=(Johannisbeere) 3.80

0,25l Lillet Wild Berry geeiste Beeren/Tonic/Prosecco 4.80

1/16l Martini Dry/Bianco/Crodino Campari Alkoholfrei 3.30

1/16l Miss Rosy Schilcher Vermouth /Campari Soda/Orange 3.30

1/16l Quinta Tawny Port/Tio Pepe Sherry/4.40

Qualitätsweine aus der 7/10 Flasche

1/8l Muskateller 3.80 Jöbstl/ Weißburgunder 4.20 Lieleg/

Sauvignon blanc Riegelnegg 4.80

Blaufränkisch & Zweigelt Iglar 4.40

Produkt Auslobung

Käse und Milchprodukte mit dem AMA-Gütesiegel,

AMA Schwein/Wild aus Österreich

Lachsforelle, Saibling, Karpfen, Forelle. AMA Teichwirtschaften

Steira-Huhn/ Rindfleisch aus Österreich

Käferbohnen/Kren/ aus den Genussregionen.

Freilandeier Julia Raggam St.Georgen an der Stiefing

Gemüse, Kräuter Obst der Saison, Frisch vom Markt

Erdäpfeln & Salate vom Predl Allerheiligen. Steirische Fruchtsäfte:

Fam. Treichler. Apfelsaft, Most, Traubensaft, Waltraud Dunkl,

Schwarzbeeren: Fam. Hofstätter, Wild aus der Region

Bio Kürbiskernöl Fam Spath, Erdbeeren, Himbeeren, Äpfel, Birnen,

Fam. Treichler Ragnitz. Getreide & Mehl vom Kiendler

Schnäpse Bauer Graz, Edelbrände Gölles Riegersburg

Kraut & Rüben

*pikant für vorher
oderzwischen durch*

Knusprige Krautrolle 6.60

im Filouteig gebacken mit Kräuterrahm

Nr./4/7

Garnelen im Körbchen 10.90

gemischte Knusprige Garnelen
mit Curry Kraut/Dipsaucen/

Nr./3/4/7/11/12

Tataki & Schwammerl 11.10

Rinderfilet dünn geschnitten/
kross in der Sesamkruste gebraten/
auf Rucola mit eingelegte Schwammerl/

Nr.9/10/11

A echte Supp'n

die Suppe!

Musst du wohl allein auslöffeln!

Rind Suppe 3.80

Lungenstrudel vom Kalb/ Schnittlauch
Leberknödel vom Rind/ Frittaten/

Nr.1/4/7/10

Kürbisrahmsuppe Nr.7/10/ 4.80

ohne Mehl mit Erdäpfeln gebunden
Brot & Speckchips Kernöl

vegan ohne Speckchips und Obers

Nr.7/10/

Salot hot no koan gschot



*Frische knackige Salate farbenfroh und Vitaminreich
BIO Kürbiskernöl oder Dressing nach Wahl*

Vogerl Salat 5.50 Salat „Mimosa“ 4.20

Knoblauch/Erdäpfeln/ Grazer Häuptel Ei/ Schnittlauch/
mit knusprigem Speck 7.50 Hausdressing=(Kräutermayo)

Käferbohnen 5.50 Gemischter Salat 4.40

Ei/Zwiebeln/Knoblauch/ Kraut/Käferbohnen/Gurken/
Rettich/und BIO Kernöl Nr./1 Blattsalate/Rohkost/BIO Kernöl

Backhendel Salat 12.90

gebackene oder gegrillte Streifen von der Hühnerbrust/
Paradeiser/Rahmgurken/Erdäpfeln /Blattsalate/
Käferbohnen/Bio Kernöl Familie Spath Ragnitz

Nr.1/4/7/10

Schafskäse & Rösti 11.90

geschmolzener Schafskäse auf Erdäpfelrösti
serviert mit Bunter Salatplatte
Bio Kernöl Familie Spath Ragnitz

Nr.1/4/7/10

Spanische Salatschüssel 10.90

Bunter Salatplatte mit Thunfisch/
Zwiebeln/Kapern und Ei
Olivenöldressing

Nr.1/3/10

Wertvoll Vollwert



*Wie nennt man eine Gruppe
Demonstrierender Veganer? „Gemüseauflauf“*

Asia Curry 9.50

Frischgemüse/Bambussprossen/Sojakeimlinge/Pilze/
Basmatireis/Hummerchips/Ananas/
mit Zanderfilet und Garnelen 21.50
Nr.3/4/7/8/9/

BIO Getreide Laibchen 10.50

8 Korn Mischung/Hausgemachte Laibchen
mit Blatt-Spinat & Asmonte gebacken
auf Bunter Salatplatte
Nr.1/4/7/

Steirischer Fisch



*Schöner Fisch. Hat er auch einen Namen Uwe ?
„Koi“ auch genannt Kuno der Killerkarpfen*

Knusper Karpfen 16.80

geschröpfte Streifen vom Ama Karpfenfilet mit
Spezialbrösel(Kürbis/Sesam/Polenta/gebacken
dazu Erdäpfel-Vogerlsalat/ Kräuterrahm
Nr.1/3/4/7/12

Saiblings Filet „Kräuterhochzeit“ 18.80

mit Kräuterschaumsauce „Café de Paris“
ohne Mehl mit Eidotter gebunden
dazu Erdäpfelkroketten/Frischgemüse
Nr.1/3/4/7/12

Schnitz´ln



*Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach.
Man nehme von allem nur das Beste.*

Wiener oder Naturschnitzel 10.80

Karre Rose/oder AMA Hühnerfilet
Basmatireis/Preiselbeeren/Nr1/4/7

Gordon Bleu „Steirisch“ 13.80

Karre-Rose gefüllt gebacken Pommes Rustikal
Steirischer Bergkäse/Schinken/Preiselbeeren/

Kotelette oder Hühnerbrust vom Rost 12.80

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

Haus Empfehlungen



*Wir leben nicht, um zu essen,
sondern wir essen, um zu leben.*

Unser Reindl 16.90

gemischte Filetspitzen Rind/Huhn/Schwein/
mit Steinpilzen in Rahmsauce/
dazu Erdäpfelkroketten
Nr.1/4/7/9/10

Sauerei im Topf 15.90

Schweine Medaillons rosa gebraten
mit 3erlei Käse überbacken serviert
auf gebratene Semmelschnitten
Nr.1/4/7/9

Burger & Co



Chicken Burger 8.50

20 DAG vom Hühnerbrüstchen
Paradeis/Gurkerl/Zwiebel/Salat/

3erlei Dips Sour Cream/Zwetschgen & Kürbis Chutney

Portion Pommes Rustikal 3.50

Nr.1/4/7/9/11

Kotelette Burger 7.50

Paradeis/Gurkerl/Zwiebel/Salat/

3erlei Dips Sour Cream/Zwetschgen & Kürbis
Chutney

Portion Pommes Rustikal 3.50

Nr.1/4/7/9/11

BIO Vegi Burger 8.50

8 Korn Bio Getreide Mischung/Hausgemacht
mit Blatt-Spinat & Asmonte

Paradeis/Gurkerl/Zwiebel/Salat/

3erlei Dips Sour Cream/Zwetschgen & Kürbis Chutney

Portion Pommes Rustikal 3.50

Nr.1/4/7/9/11

BBQ Platte für 2 Personen 42.00

Kotelette/Spare Ribs/Hühnerbrüstchen/
Beiriedschnitte/ Wedges Potatoes/

/Maiskolben /Grillgemüse/ 3erlei Hausgemachte Dips

(Zwetschgen-Rhabarber/ /Kürbis-Marillen

Chutney/Kräuterrahm)

Nr.1/4/7/9/10/11

AMA Beef



„Herr Ober, was macht das Pfeffersteak?“

„Durstig, mein Herr“

Pilz-Steak „Förster Art“ 27.50

20dag Rinderfilet/ mit Steinpilzen in Rahmsauce
Erdäpfel Potpourri(Krokette/Mandelbällchen
Erdäpfelplätzchen(/Frischgemüse/

Nr.1/4/7/9/10/11

Pfeffer-Steak „Madagaskar“ 27.50

20dag Rinderfilet/ pikante Pfefferrahmsauce
Erdäpfel Potpourri / Krokette/Mandelbällchen
Erdäpfelplätzchen/Frischgemüse

Nr.1/4/7/9/10/11

Rumpsteak „Surf & Turf“ 26.50

25dag Beiriedschnitte rosa gebraten mit
Riesengarnelen/gebratene Ananas/ Nr.1/3/4/7/9/
Café de Paris Buttersauce/ Erdäpfelkrokette

„Alt Wiener“ Zwiebelrostbraten 18.50

25dag Beiriedschnitte sehnen & Flachsen frei
geröstete Frischzwiebeln/Rotweinsafterl
gebratene Semmelschnitten/Gurkerlfächer

Nr.1/4/7/9/10/11

Mixed Grill „Spezial“ 16.80

Hühnerbrüstchen mit Speck/ /Beiriedschnitte/
Schweinsmedaillon/Pommes Rustikal/
3erlei Hausgemachte Dipsaucen

Nr.7/9/10/11

Eis hat immer Saison

*man löst keine Probleme,
wenn man sie auf Eis legt!* Nr.1/4/7/9

Kinder Eis Clown 4.40

Schoko/Vanille/Smarties/Erdbeersauce

Eiskaffee oder Zitronensorbet 5.50

mit Schlagobers Wodka/Lemongras Sirup

Coup „Danmark“ 5.90

Bourbon Vanilleeis/Obers/Schokosauce

Coup „Waldmeister“ 6.90

Bourbon Vanille Eis /Walnusseis/
Beerenrumtopf/Schlagobers/

Coup „Heiße Liebe“ 7.90

Bourbon Vanilleeis/
Himbeeren/Schlagobers/

Coup „Tropical“ 7.90

Kokos/Ananas/Grenadin Sirup/
Tropische Früchte/ Stanitzel Schlag

Lappacher Kirschbecher 6.90

Vanille und Schokoladeneis/Schlagobers
parfümierte Kirschen mit Cherry-Brandy

Premium Eis Sorten: per Kugel 1.90

Vanille/Joghurt Pfirsich/Walnuss/Kokos/Ananas/
Milkschokolade/Erdbeere/Zitrone/
Schlagobers 0.80 Eiswaffeln 0.80

Dessert



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

Spagat Krapfen 4.80

besten Dank an Oma Angela
dazu Schlagobers und Preiselbeeren
Nr.1/4/7/9

Kastanien Gugelhupf 6.60

Schokoladenkuchen mit Kastanienreis
Schokoladensauce/Schlagobers
Nr.1/2/4/7/9

Hausgemachte Stanitzel 4.80

mit Schlag/Schokosauce
Nr.1/4/7/

Früchte Stanitzel mit Eis 6.60

mit Schlagobers/Vanilleeis/
frischer Fruchtsalat
Nr.1/4/7/

Haus Palatschinken 7.70

Bourbon Vanilleeis/ Brat-Apfel/
Kirschensauce/Schlagobers/
Nr.1/4/7

Dessert Variation 8.80

Schokoladen Soufflé mit weichem Kern/
Spagat-Krapfen/Beeren Rumtopf
hausgemachtes Tonkabohnen Eis- Parfait/
Nr.1/2/4/7/9

Weißweine

Es gibt Weine, die mit den Jahren besser werden,
dann gibt es Stunden die mit Wein besser werden.

Welschriesling 0,75l

Steirische Haupttraubensorte, fruchtig, meist säurebetont, feiwürzige Note

Speisenempfehlung: Hausmannskost, Fleisch und Wurst,

Weingut Jöbstl Steirische Klassik	19.00
Weingut Potzinger Tradition Steiermark DAC	21.00
Weingut Tement Südsteiermark	24.00

Morillon/Chardonnay 0,75l

Zählt zu den wertvollsten Weißweinsorten. Fruchtig duftige Weine,
Extrakt Reich mit stahliger Säure Synonym Feinburgunder.

Speiseempfehlung: Fisch, helles gegrilltes Fleisch

Weingut Potzinger	29.00
Weingut Frauwallner DAC Straden 2019	27.00

Schilcher /Traminer 0,75l

Lokale weststeirische Spezialität, Fruchtig und frisch, würziges Bukett,
dominante Säurestruktur. Aus der blauen Wildbacher-Traube.

Speisenempfehlung: Aperitif, Hausmannskost, Fischgerichte.

Schilcher vom Weingut Langmann	22.00
Gewürz-Traminer vom Palz 2018	28.00

Weißburgunder 0,75l

Nach dem Welschriesling die weitest verbreitete Weißweinsorte
der Steiermark. gehaltvoll elegant, harmonisch. Synonyme Pinot Blanc

Speiseempfehlung: Fisch, Fleisch, Käse

Weingut Lieleg	24.00
Weingut Frauwallner DAC Straden 2018	29.00
Weingut Tement Südsteiermark BIO	28.00
Weingut Potzinger Tradition Steiermark DAC	25.00

Muskateller 0,75l

Als Spielart auch gelber Muskateller oder roter Muskateller. fruchtig,
leicht rassige Säure, ausgeprägtes Muskataroma.

Speisenempfehlung:

Aperitif, Backhenderl, Solo Wein

Muskateller vom Adam Lieleg Ried Kranachberg Privat	27.00
Roter Muskateller Weingut Jöbstl Ried Sernauberg	26.00

Grauburgunder 0,75l

Synonym Ruländer Pinot Gri. Er ist ein fülliger, aufgrund der hohen Reife
alkoholreicher, körperreicher Wein.

Speisenempfehlung:

Kalbfleisch, Wild und Pilzgerichte

Weingut Neumeister Straden BIO	27.00
Weingut Stefan Potzinger	29.00

Sauvignon blanc 0,75l

Steirische Spezialität. Leicht grasig bis ausgeprägt würzig im Bukett.
Extrakt reich mit meist ausgeprägter Säure. Synonym: Muskat –Sylvaner

Speisenempfehlung: Fisch, Geflügel, paprizierte Gerichte.

Krönender weißer Abschluss

Weingut Riegelnegg Ried Sernauberg	29.00
Weingut Frauwallner DAC Ried Puch 96 punkte	49.00
Weingut Potzinger Ried Sulz	44.00
Weingut Winkler Hermaden BIO Vulkanland	32.00
Weingut Jöbstl Granbarrel Natursteinwein 2017	29.00

Rotweine

Zweigelt 0,75l

Steirische Haupt-Rotweinsorte, fruchtig, voll leicht würziges Bukett, Körper- und gerbstoffreich, Zweigeltrebe, Kreuzung aus St Laurent und Blaufränkisch

Speiseempfehlung:

Dunkles Fleisch, Geflügel, Nudelgerichte, Käse

vom Weingut Iglar	24.00
vom Wieder BGLD Glimmerschiefer 2015	28.00
vom Weingut Skoff (Barrique)	38.00

Blaufränkisch 0,75l

ist unbestritten eine der wichtigsten Rotweinrebsorten in Österreich und sorgt auch international immer wieder für Aufsehen Kräftig und gehaltvoll, rassiger, fein dunkel Beeriger Rotwein

Speisenempfehlung:

Dunkles Fleisch, Geflügel, Wild, Weichkäse

vom Weingut Iglar

24.00

vom Weingut Krutzler	26.00
vom Weingut Paul Kerschbaum	28.00

Cuvee´ 0,75l

Rotweinverschnitte von höchster Qualität, Durch die Ausgewogenheit und Komplexität passen sie zu vielerlei Gerichten und oft sind sie auch der krönende Abschluss eines hervorragenden Mahles.

Solitaire vom Feiler Artinger	58.00
Vulcano vom Hans Iglar	48.00
Alte Lage 2013 vom Gsellmann	36.00
Red Mont 2015 Markowitsch Carnuntum	38.00
Quatro Gager 2011	36.00

St. Laurent 0,75l

ist eine hocharomatische rote Rebsorte der Burgunderfamilie und stammt vermutlich aus dem Niederösterreich

vom Weingut Braunstein	33.00
vom Weingut Umathum	27.00

Süß-Weine 0,375l

Österreich gilt weltweit als einer der besten Gebiete für die Produktion von Süßweinen. Unsere kostbarsten Tropfen bekommen gerade in Österreich oft nicht die angebrachte Wertschätzung zu.

Speisenempfehlung: Dessert und Käsespezialitäten

Gamlitzer Ausbruch vom Jöbstl	29.00
Eiswein vom Gsellmann	42.00
TBA vom Gsellmann	38.00
Beerenauslese vom Kracher	36.00
Auslese vom Jöbstl	29.00

Sekt & Champagner

Kaum ein anderes Getränk wird so sehr mit Lebensfreude & festlichen Anlässen in Verbindung gebracht wie Schaumweine

Muskateller Sekt vom Schneeberger	29.00
Welschriesling Sekt vom Schneeberger	28.00
Henkell Blanc de Blanc	24.00
V8 Prosecco DOC Sior Sandra Extra Dry	26.00
Con Tre Moscato Spumante	23.00
Champagner Pommery Brut	79.00
Champagner Taitinger	88.00

Alkoholische Getränke

Offenes Bier

Puntigamer Panther /	0,3l	3.10	0,5l	3.70
Radler, Mischbier,	0,3l	3.10	0,5l	3.70
Fl.Gösser Stifts Bräu Dunkles	0,3l	3.10	0,5l	3.70

Flaschenbiere

Puntigamer	3.50	0,5l Gösser ohne	3.70
Gösser Natur Weizen	4.20	0,3l Naturradler Gösser	3.10

Hauswein & Most vom Opa

1/8l Welsch/Morillon	1.80	1/4l Spritzer	2.30
1/8l Zweigelt vom Dunkl	1.80	1/4l Chefspritzer 7/10	3.50
1/8l Schilcher	2.30	1/4l Schilcherspritzer	2.80
1l Welschriesling/Morillon/Zweigelt 14.00			
1/4l Most pur 1.60 gespritzt/ 1.60			

Whiskey

Scotch	3.30	Courvoisier	4.50	Diplomatico 12	4.50
Bourbon	3.30	Remy Martin	4.50	Plantation XO	5.50
Irish/ Canadian	3.80		Ron Zacapa 23	6.00	

Cognac

Rum Spezial

Mix Getränke 4.50

Bacardi/Gin/Whiskey/Wodka/	Weichsel/Amaretto	2.80
	Gölles Schokolade	3.80

Bauer Schnapslerl

Marille	2.80	Vogelbeere	7.60	Jägermeister	2.80
Zwetschge	2.80	Himbeere	7.60	Fernet Branca	2.80
Birne	2.80	Alte Zwetschge	4.80	Averna	2.80
Angesetzte		Alter Apfel	4.20	Rum/Brand	1.80
Zirbe	2.80	Kriecherl	4.80	Liköre	2.80
Nuss	2.80	Deep Purple Gin	4.80	Grappa Schilcher	3.80

Gölles Edelbrände

Bitters etc.

Alkoholfreies

Steirische Fruchtsäfte aus der Region

1/4l Apfelsaft (Streuobst)	2.10	0,3l gespr.	2.60	0,5l gespr.	3.10
1/4l Roter Traubensaft	2.20	0,3l gespr.	2.70	0,5l gespr.	3.20
1/4l Fl. Johannisbeernektar	2.70	0,3l gespr.	3.20	0,5l gespr.	3.70
1/4l Fl. Erdbeernektar	2.70	0,3l gespr.	3.20	0,5l gespr.	3.70
1/4l Fl. Pfirsichnektar	2.70	0,3l gespr.	3.20	0,5l gespr.	3.70
1/4l Fl. Hollersaft	2.70	0,3l gespr.	3.20	0,5l gespr.	3.70

Flaschen Limonaden

0,33l Coca-Cola, Almdudler, Fanta, Eistee 2.80

0,25l Schweppes Tonic Water/

Schweppes Bitter Lemon 3.20

0,25l Orangina mit Fruchtfleisch/3.50

Red Bull/3.30

Mineralwasser

Steira Quell 0,3l Prickelnd oder Still 2.20

Römer Quelle 0,7l Prickelnd oder Still 3.80

1/4l Soda/ 1.00 1/4l Soda Zitrone 1.70

Römer Quelle Emotion 2.80

Hornig Edelmokka & Bio Tee/

Kleiner Brauner	2.30	Schwarz Tee	2.40
Verlängerter	2.60	Hagebutte/Kräutertee	2.40
Großer Brauner	3.50	Kamille/	2.40
Kaffee Latte/Kakao	3.20	Pfefferminze	2.40
Kaiser Melange Eierlikör/Obers	3.80	Früchtete	2.40
Irish Coffee Große Brauner	5.80	Grüner Tee	2.50
mit Whiskey und Schlagobers		Roy Bush	2.50