

Ein herzliches grüß Gott beim Almwirt

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

www.almwirt-brezn.at

Familie Prasch Telefon 03183 71 3 88

Öffnungszeiten 10h-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 & Schwefeldioide/ 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/ Familie Pein/Mureck

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.

Apfel & Traubensaft, Most, Zweigelt

Waltraud Dunkl, St.Peter am Ottersbach

Schwarzbeeren: Fam. Hofstätter, St Georgen

Bio Kürbiskernöl Familie Spath, Ragnitz

Brot Mehl Fa. Kiendler Ragnitz

Beeren & Früchte, Himbeeren/Kirschen/Marillen/

aus eigenen Garten

Steirische Edelbrände Göllles Riegersburg

Edelmokka & BIO Tee Fa. Hornig Graz

Steirische & Burgenländische Qualitätsweine

Aperitif Empfehlungen

Campari Soda/Orange 3.80
Martini Dry/ Bianco 3.80
Prosecco 4.80/ Bella Rosa 4.40
Kir Royal 5.50
Prosecco/Chassis=(Johannisbeere)
Lillet Wild Berry 6.60
geeiste Beeren/Tonic/Prosecco
1/16l Miss Rosy 5.50
Schilcher Vermouth/

Offene Qualitätsweine

1/8l Gelber Muskateller
vom Adam Lieleg **4.80**
1/8l Weißburgunder
vom Weingut Frauwallner **5.50**
1/8l Sauvignon blanc
Ried Sernauberg Weingut Jöbstl **5.50**
1/8l Blaufränkisch
vom Weingut Kerschbaum **5.50**
1/8l Sensa Tempo
Montepulciano D´Abruzzo **6.50**

Pikantes vorher

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.*

Hausgebeizter Lachs & Scampi 12.00

*an Vogerlsalat/Granatapfeldressing/
/Feigensenf/Kräuterrahm
Nr.1/3/4/5/7/*

Beef Tatar 12.00

*Lady Cut 10dag 12.00 Men Style 20dag 21.00
pikant gewürzt/Toastbrot/Butter
Nr.1/4/7/9*

Italo Schmankerl

Bistecca al Tartufo 27.80

*Beiriedschnitte mit Portwein-Zwiebelsafterl
Trüffelravioli/Thymian-Gremolata/Gemüsegratin/
Nr.1/4/7/9*

Petto d'anatra all'arancia 24.80

*Knusprig gebratenes Entenbrusterl
Rotweinsafterl mit Orangenfilets an
Risotto Acquerello (Weltbester Risottoreis Sorte)
Nr.4/9/*

„Frutti di Mare“ 29.80

*Gemischte Edelfische & Meeresfrüchte vom Rost
an Spaghetti/Tomate/Basilikum-Pesto/
Oliven/Kapern
Nr.1/2/3/4/5/9*

A echte Supp'n



Die SUPPE müsst ihr
allein AUSLÖFFELN:

Rind Suppe 4.80

Lungenstrudel vom Tauern-Kalb/
Leberknödel vom AMA-Rind/
Frittaten mit Freilandeiern
Nr.1/4/7/9/10

Kürbisrahmsuppe 5.80

mit Erdäpfeln gebunden
Speck & Schwarzbrotchips/
Vegan: ohne Speck und Obers
Nr.1./4/7/

Aus der Weizklamm

Wenn du hungrig bist, kannst du einem Steirischen Fisch-
-bestellen oder du lernst, Angeln.

Saiblings Filets „Kräuterhochzeit“ 28.80

am Rost gebraten mit Kräuterschaumsauce/
ohne Mehl mit Eidotter gebunden/ Frischgemüse/
gebackene Erdäpfel Nudeln/
Nr.1/3/4/7/9/11

Steira Karpfen 21.80

Geschröpft Steirische Karpfenfilet Streifen
Bauchlappen und Rückgradfrei gebacken
dazu Erdäpfel-Vogerlsalat/Kräuterrahm
Nr.1/3/4/7/9/1

Sauer macht lustig



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

Blatt Salat 4.80

Ice Bergsalat/Radicchio
Dressing nach Wahl

Vogerl Salat 6.80

Knoblauch/Erdäpfeln/Ei
knuspriger Speck 2.00

Haus Salat 5.80 oder Salatplatten

frische knackige Rohkost farbenfroh und vitaminreich
mit Schafskäse im Speckhemd & Rösti 15.80
mit Riesengarnelen Oliven & Brotchips 17.80
mit Hühnerbrust Streifen gebacken 14.80

Dressings zur Wahl

Kernöl-Apfel/Olivenöl-Balsam/Mayonnaise-Tomate

Wertvoll Vollwert

Man kann auf FLEISCH verzichten,
aber nicht auf guten GESCHMACK.

Fritto Misto 15.50

Getreideplätzchen mit Mozzarella & Spinat gefüllt
Karfiol/Zucchini/Champignons/Broccoli
und Käse/gebacken/Kräuterrahm & Chutney
Nr.1/4/7/9/12

Nudel Pfanne 12.20

Trüffel-Ravioli oder Topfenspinat-Tortelloni
Italienisch Steinpilzsauce/Frischgemüse/Pesto
Asiatisch Bambussprossen /Soyabohnenkeimlinge/
Frischgemüse/Cashews/Soya- Teriyakisauce
Nr.1/4/7/9/

Schnitzl & Co



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

Schnitzel gebacken oder Natur 13.90

von der Ama Karree-rose

vom Mais Huhn Brusterl 14.90 Kalb Rose Rücken 19.90

mit Pommes Rustikal/oder Basmatireis

Als Gordon Bleu Aufzahlung 1.50

Nr.1/4/7/

Asia Knusper Hühnchen 16.90

Hühnerbrusterl mit Pankobrösel gegrillt

Bambussprossen/Sojabohnenkeimlinge/Ananas/

Frisch Gemüse/Cashews/Soya- Teriyakisauce

dazu Basmatireis

Nr.1/4/7/9/12

Burger 10.90



18DAG vom Angus Beef

Speck/Röstzwiebeln/Käse/Spiegelei/Tomate/

18DAG vom Maishenderl Brusterl

Salat/Gurke/Tomate/Röstzwiebeln

Jeder Burger mit 3erlei hausgemachte Dips

Nr.1/4/7/9/12

Familien Platte 38.00

2 Kotelette vom Rost /2 Schnitzel gebacken/

2 Hühnchen im Speckhemd /Grillgemüse/

/ Pommes Rustikal /Basmatireis/BIO Getreideplätzchen/

Preiselbeeren/2erlei Hausgemachte Chutneys

Nr.1/4/7/9

Haus Empfehlungen



Unser Reindl 19.50

gemischte Filetspitzen/Huhn/Schwein/

mit Steinpilzen in Rahmsauce/

dazu Omas gebackene Wuzi-Nudeln

Sauerei im Topf 18.50

Schweins-Medaillons rosa gebraten

mit 3erlei AMA Käse überbacken/Semmelschnitten

Nr.1/4/7/9/

BBQ Filet Platte 21.50

/Knuspriges Hühnerbrüstchen (Spezialpanier)

/Schweinefilet & Rinderfilet /Pommes Rustikal /

Kräuterbutter/3erlei Hausgemachte Dipsaucen

Nr.1/4/7/9/11/12

AMA Filet Steaks



„Herr Ober, was macht das Pfeffersteak? “

„Durstig, mein Herr“

Pfeffer Steak „Art des Hauses“

Lady Cut 12dag 23.00 Men Style 24dag 36.00

Pikante Pfefferrahmsauce/Gebratenes Frischgemüse/

Omas gebackene Wuzi Nudeln/

Nr.1/4/7/9

Pilz Steak „Waldmeister Art“

Lady Cut 12dag 23.00 Men Style 24dag 36.00

Steinpilzrahmsauce/Gebratenes Frischgemüse/

Omas gebackene Wuzi Nudeln/

Nr.1/4/7/9

Eis hat immer Saison



*man löst keine Probleme,
wenn man sie auf Eis legt*

Steira Becher 7.70

*Bourbon Vanilleeis/ Kürbiskernkrokant/
/Schlagobers/Bio Kernöl
Nr.1/7/9/*

Coup „Waldmeister“ 8.80

*Bourbon Vanilleeis/Schwarzbeeren Gelle/
Likör/Schlagobers/
Nr.1/7/9/*

Heiße Liebe 8.80

*Bourbon Vanilleeis/
Himbeeren/Schlagobers/
Nr.1/7/9/*

Nuss mit Schuss 8.80

*Walnuss und Pistazieneis/
Nüsse/Schlagobers/Likör
Nr.1/7/9/*

Schwarzwälder Kirschbecher 8.80

*Bourbon Vanilleeis/Schokoladeeis/
Kirschen/Schlagobers/Schokoraspeln
Nr.1/7/9/*

Hausgemachte Dessert



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

Topfenstrudel 5.50 Apfelstrudel 5.50

*Gezogener Strudelteig
mit Schlagobers
und Vanille Eis/ 7.50
Nr.1/4/7/*

Haus Palatschinken 7.70

*Orangen Marmelade/Vanilleeis/
Schokoladensauce/ Schlagobers
Nr.1/4/7/*

Dessert Variation 8.80

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

Baumkuchen Spitz 7.70

*Lübecker Marzipan Baumkuchen
gefüllt mit Kastanien-Eis Parfait
Kirschgelee mit Schuss
Nr.1/2/4/7/9*

Salzburger Nockerl 14.40

*Für 2 Personen ca.30 Minuten Wartezeit
mit Vanilleobers und Preiselbeeren/
Nr.1/4/7/*

Weißweine 0,75l

Welschriesling

Weingut Jöbstl

Steirische Klassik 22.00

Weingut Reichmann

St Peter am Ottersbach 22.00

Weißburgunder

Weingut Adam Lieleg 26.00

Weingut Frauwallner

DAC Straden 2021 29.00

Weingut Jöbstl

Gamlitz DAC 25.00

Morillon/Chardonnay

Weingut Frauwallner

DAC Straden 2019 29.00

Weingut Reichmann

St Peter/Ottersbach 29.00

Schilcher

Weingut Kleindienst 24.00

Katharina Schilcher Cuvee

Zweigelt-Wildbacher 46.00

Traminer

Gewürz-Traminer

vom Palz 2018 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 2021

Straden DAC 33.00

Sauvignon blanc

Weingut Jöbstl

Ried Sernauberg 29.00

Weingut Frauwallner

Straden Ried Puch 49.00

Weingut Winkler Hermaden

2018 Vulkanland DAC 33.00

Rotweine 0,75l

Zweigelt

<i>vom Weingut Iglar</i>	<i>26.00</i>
<i>vom Wieder Glimmerschiffer 2015</i>	<i>29.00</i>
<i>vom Winkler Hermaden</i>	<i>33.00</i>

Blaufränkisch/

<i>vom Weingut Iglar</i>	<i>26.00</i>
<i>vom Weingut Krutzler</i>	<i>33.00</i>
<i>vom Weingut Paul Kerschbaum</i>	<i>29.00</i>

Cuvee/

<i>Solitaire vom Feiler Artinger 2018</i>	<i>68.00</i>
<i>Vulcano vom Iglar 2019</i>	<i>58.00</i>
<i>Alte Lage 2013 vom Gsellmann</i>	<i>56.00</i>
<i>Quattro vom Gager 2020</i>	<i>54.00</i>
<i>Bettin Cuvee Arkadenhof 2008</i>	<i>66.00</i>

St. Laurent

<i>vom Weingut Iglar</i>	<i>28.00</i>
<i>vom Weingut Umatham</i>	<i>32.00</i>

Süß-Weine 0,375l

Gamlitzer Ausbruch

<i>vom Jöbstl 2015</i>	<i>29.00</i>
------------------------	--------------

Eiswein

<i>vom Gsellmann 2012</i>	<i>42.00</i>
---------------------------	--------------

TBA vom Gsellmann

<i>2006</i>	<i>42.00</i>
-------------	--------------

Beerenauslese

<i>vom Kracher 2010</i>	<i>36.00</i>
-------------------------	--------------

Sekt /Prosecco

<i>Bella Rosa</i>	<i>24.00</i>
<i>V8 Prosecco DOC</i>	<i>26.00</i>
<i>Con Tre Muscato</i>	<i>22.00</i>
<i>Henkell blanc de blanc</i>	<i>26.00</i>

Champagner

<i>Champagner Pommery</i>	<i>89.00</i>
<i>Champagner Taitinger</i>	<i>99.00</i>

Alkoholische Getränke

Offenes Bier

Puntigamer Panther /	0,3l	3.90	0,5l	4.80
Radler, Mischbier, Dunkles	0,3l	3.90	0,5l	4.80

Flaschenbiere

0,5l Puntigamer Märzen	4.40
0,5l Gösser Weizen	5.00
0,5l Zipfer Alkoholfrei	4.70

Offene Weine

1/8l Welschriesling	2.70	1/4l Spritzer	2.70	Leicht	2.40
1/8l Zweigelt	2.70	1/4l Chefspritzer 7/10			4.80
1/8l Schilcher/Kleindienst	3.30	1/4l Schilcherspritzer			3.30
1/4l Most pur	2.80	1/4l Most gespr.			1.90
1/4l Aperol Mischung	3.30	1/4l Aperol Spritz			4.40

Whiskey^{4cl} Cognac^{4cl} Rum^{3cl}

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 Schnapslerl	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 aus Waukis Garten

1/4l Apfelsaft (Streuobst)	2.60	0,3l gespr.	3.20	0,5l gespr.	3.80
1/4l Roter Traubensaft	2.70	0,3l gespr.	3.30	0,5l gespr.	4.10

Fruchtsäfte vom Treichler

1/4l Fl. Johannisbeernektar	3.10	0,3l gespr.	3.70	0,5l gespr.	4.30
1/4l Fl. Erdbeernektar	3.10	0,3l gespr.	3.70	0,5l gespr.	4.30
1/4l Fl. Pfirsichnektar	3.10	0,3l gespr.	3.70	0,5l gespr.	4.30

Flaschen Limonaden

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

Mineralwasser

Steira Quell	0,3l	Prickelnd oder Still	2.70
Steira Quell	0,7l	Prickelnd oder Still	4.80
1/4l Soda/	1.20	1/4l Soda Zitrone	1.80
Römer Quelle Emotion			3.50

Hornig Edelmokka & Bio Tee

Kleiner Brauner	2.80	Schwarz Tee	2.70
Verlängerter	3.10	Hagebutte/Kräutertee	2.70
Großer Brauner	4.20	Kamille/	2.70
Kaffee Latte/Kakao	3.80	Pfefferminze	2.70
Kaiser Melange Eierlikör/Obers	5.80	Früchtetee	2.70
Irish Coffee Große Brauner	6.80	Grüner Tee	2.70
mit Whiskey und Schlagobers		Roy Bush	2.70

Hausmannskost

Kalbs Rahm Beuscherl 11.10

*Herz und Lunge vom Tauern-Kalb/
Zwiebel/Gurkerl/Kapern/Sardellen*

Rinder Saft Gulasch 12.20

vom hinteren Wodl ohne Mehl zubereitet

Flecksuppe 7.70

pikantes Schweins Magerl Ragout

Beilagen:

gebratene Semmelschnitten 4.00

Basmati Reis 3.00/Pommes Rustikal 4.00

Steirische Langsemmel 0.80 Roggenbrot 0.60