

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 & 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/ 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 eigenem Garten

Steirische Edelbrände Gölles Riegersburg

Edelmokka & BIO Tee Fa. Hornig Graz

Steirische & Burgenländische Qualitätsweine

Aperitif Empfehlungen

Campari Soda/Orange 3.80

Martini Dry/ Bianco 3.80

Prosecco-Frizzante Villa Sandi 4.80

Kir Royal 5.50

Prosecco/Chassis=(Johannisbeere)

Lillet Wild Berry 6.60/ 1/ 16l Miss Rosy 5.50

Beeren/Tonic/Prosecco Schilcher Vermouth

Qualitäts Weine 1/8l

Welschriesling 4.40 Gelber Muskateller 4.60

Weingut Reichmann Adam Lieleg

Weißburgunder

Weingut Frauwallner

Sauvignon blanc S 5.50 Blaufränkisch 4.80

Weingut Jöbstl Weingut Kerschbaum

Sensa Tempo 6.50

Montepulciano D´Abruz

Vegetarisch&hausgemacht

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

Vegane Bio Tofu-Plätzchen 13.90

BIO Getreideplätzchen mit Linsen/

Spinat & Tofu gefüllt/Vegan mit Kichererbsensud

paniert gebacken/gebratenes Frischgemüse/

2erlei Hausgemachte Dipsaucen

Nr./4/

Spargel/ Kaninchen Lamm &Maibock

Spargel Rahmsuppe 5.50

mit Weißbrotkrusteln/

Bärlauch creme Fraiche/

Nr /4/7/9

Spargel auf der Alm 15.80

mit Käse und Schinken überbacken

Bärlauch-Rahmerdäpfeln

Nr.1/4/7/

Maibock Rücken 28.50

im Speckhemd gebraten/Spargel

Preiselbeer Krensafterl/

Nr.1/4/7/

Oster Körbchen 19.90

Kaninchen & Spargel/gebacken

knusprige Erdäpfel Plätzchen/

Bärlauch creme Fraiche/

Nr.1/4/7/

Steira Lamm & Spargel 28.50

Kotelette & Knusperschnitzerl/ Spargel

serviert mit Rosmarinsafterl/Butterschaumsauce/

Bärlauch-Rahmerdäpfeln

Nr.1/4/7/9/

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

Klassisch: 11.10

Himbeeren & Parmesan/
Olivenöl-Balsamdressing

Steirisch: 13.30

Eingelegte Schwammerl/
Kürbiskerne/Kernöldressing
Nr./7

Asia Bowl 18.30

Riesengarnelen/Soyasauce
Chili-Gemüse/Glasnudeln
Nr. 5/ 12/ 13/

Steirer Brett´l 9.90

Schinken/Speck/Würstel/
Käse/ Verhackert/Sulzerl/
Nr./7

Das Körberl bitte

Jour Gebäck 0.60/Roggenbrot 0.50

Langsemmel 0.70 Toastbrot 0.50

Nr.1/4/7

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

Kalbsrahm Beuschel 9.90

vom Tauern Kalb/Herz und Lunge pikant zubereitet mit
Wein/Kapern Zwiebeln/Sardellen/Rahm/
gebratene Semmelschnitten 4.00

Nr.1/3/4/7/9

Sauer macht lustig



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

Blatt Salat 4.80

Grüner Salat/Radicchio
Dressing nach Wahl

Haus Salat 5.80

bunt gemischt/farbenfroh
und vitaminreich/Bio Kernöl

Vogerl Salat 6.80

Knoblauch/Erdäpfeln/Ei
knuspriger Speck 2.00

Steirer Salat 6.80

Käferbohnen & Sulzerl
Ei/Zwiebel Bio Kernöl

Bachhenderl oder Schafskäse Salat 14.80

Großer gemischter Haussalat
gebackene oder gegrillte Streifen von der Hühnerbrust
oder Schafskäse im Speckhemd gebraten

Nr1/4/7/

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

Geschöpft Steirische Karpfenfilet Streifen
Bauchlappen und Rückgradfrei gebacken
dazu Erdäpfel-Vogerlsalat/Kräuterrahm

Nr.1/3/4/7/

Schnitzl & Co



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

Schnitzel gebacken oder Natur 13.90

Gordon Bleu vom Schwein 15.50

Hühner Brusterl 14.90 Kalb Rose 19.90

Haus Spieß mit Gemüse 16.50

Kalbs Rücken alla Parma 21.50

mit Parmesan und Rohschinken überbacken

Jedes Gericht mit Beilage nach Wahl

Pommes Rustikal/Basmatireis/Preiselbeeren

1/2 Backhenderl 11.90

Nr.1/4/7/

Platten Service für 2 Personen

Familien Platte 38.00

2 Spießlerl /2 Schnitzel gebacken/

2Hühnerfilets im Speckhemd /Frischgemüse/

Pommes Rustikal /Basmatireis/Getreideplätzchen

Preiselbeeren/2erlei Hausgemachte Chutneys

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

Erlesenes aus Fluss & Meer 66.00

Ca 20 Minuten Wartezeit

Thunfisch/Lachs/Garnelen/Muscheln/Calamari/

Als „Paella Valencia“ mit pikanten Safranreis

Als „Frutti di Mare“ mit pikanten Paradeisnudeln

Nr.3/5/7/8/9

Haus Empfehlungen



Unser Reindl 19.50

gemischte Filetspitzen/Huhn/Schwein/
mit Steinpilzen in Rahmsauce/

dazu Omas gebackene Wuzi-Nudeln Nr.1/4/7/9

Sauerei im Topf 18.50

Schweins-Medaillons rosa gebraten

mit 3erlei AMA-Käse überbacken/Serviettenknödel

Nr.1/4/7/9/

BBQ Filet Platte 21.50

Je 10dag Hühnerbrüstchen im Speckhemd/
Schweinefilet & Rinderfilet /Pommes Rustikal /
Kräuterbutter/3erlei Hausgemachte Dipsaucen

Nr./7/9/11/12

AMA Steaks & Burger



„Herr Ober, was macht das Pfeffersteak? “

„Durstig, mein Herr“

Pfeffer oder Pilzsteak

Lady Cut 12dag 21.00 Men Style 24dag 33.00

Pikante Pfeffersauce/oder Steinpilzrahmsauce/

Frischgemüse /Omas gebackene Wuzi Nudeln/

Nr 1/4/7/9

Chicken 13.80 oder Angus Beef 14.80

Je 180 gramm mit/Cole Slow/Tomate/Salat

mit 3erlei hausgemachte Dipsaucen

Süßkartoffel Fries oder Pommes Rustikal

Nr.1/4/7/9/12

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 7.90

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

Lappacher Kirschbecher 8.80

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

Hausgemachte Dessert



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

Topfenstrudel 5.50

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

Steirischer Apfelstrudel 5.50

*Gezogener Strudelteig/Rosinen/Nüsse/
mit Schlagobers und Vanille Eis/ 7.50
Nr.1/2/4/7/*

Eis Palatschinken 8.80

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

Dessert Variation 8.80

*Schokoladen Soufflé mit weichen Kern
Hausgemachter Beeren-Rumtopf
Tonkabohnen Eis- Parfait/
Nr.1/4/7/9*

Gundel Palatschinken 6.60

*mit Walnuss Rosinenfüllung
Schlagobers und Schokoladensauce
Nr.1/2/4/7/*

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

BBQ

Ganztägig ab 16 Mai
Freitags & samstags

inkludiert im Preis *Bunter Haussalat*

3erlei Hausgemachte Dips/

Getränke Empfehlung:

1/4l Lillet Erdbeer Bowle 4.40

Griechisch: 21.00

*Souflaki Spießel & griechisches Beefsteak
mit Schafskäse überbacken/ Vegetarische Moussaka*

Steirisch: 18.00

*Spareribs & Hühnerkeule/
Erdäpfelspalten Knoblauchrahm*

Italienisch: 23.00

*Calamari/Garnelen/Lachs/Grünschalenmuscheln/
Risotto Aquerello/Tomate/Kapern/Oliven/Parmesan*

Vegetarisch 17.00

*Moussaka/ gegrillte Gemüsespießel
Risotto Aquerello/Tomate/Kapern/Oliven/Parmesan*