



STARTER | VORSPEISEN

BRAUHAUS OBATZDA | ERDÄPFELBROT

Würzig-cremiger Aufstrich aus Camembert, Frischkäse, Zwiebeln, roter Paprika, Kräutern und Gewürzen mit ofenfrischem Erdäpfelbrot aus Waldviertler Erdäpfeln

VEGI

BRAUHAUS JAUS'N

Hausgemachter Bierkäse, geselchter Schopf, luftgetrockneter Waldviertler Schinken, kaltes Brat'l, Brauhaus Obatzda, sauer eingelegtes Gemüse und ein Brotkorb mit den Brauhotel Brotspezialitäten

BEEF TATAR | | WACHTELEI | PFLÜCKSALAT

Fein gehacktes Rindfleisch, fein-würzig mariniert mit Wachtelei garniert, serviert an Pflücksalat mit Hausdressing und getoastetem Weißbrot

BURRATA | | GRILLGEMÜSE | PESTO

Cremige Burrata, serviert mit einer Auswahl an frischem, gegrilltem Gemüse und abgerundet mit aromatischem Kräuterpesto

AUS DEM SALAT- UND KRÄUTERGARTEN

SALATTELLER KLEIN

Knackige Blattsalate und marinierte Salate mit Hausdressing

VEGI

SALATTELLER GROSS

Knackige Blattsalate und marinierte Salate mit Kräutern, knusprigen Erdäpfel-Croutons und Hausdressing

VEGI

BRAUHOTEL SALAT BOWL

Großer knackiger Blattsalat mit Kräutern, knusprigen Erdäpfel-Croutons, frischem Gemüse, mariniert mit der legendären Brauhotel – Hausvinaigrette

mit knusprigen Backhendl-Medaillons

mit gegrillten Garnelen

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.



AUS DER SUPPENKÜCHE

RINDSUPPE | EINLAGE

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten, Suppengemüse und viel Schnittlauch

ERBSEN-CREMESUPPE | MINZE

Samtige Erbsen-Cremesuppe, verfeinert mit frischer Minze

AUS DER SCHMANKERLKÜCHE

ERDÄPFELGULASCH | WALDVIERTLER

Würziges Erdäpfelgulasch mit frischer, roter Paprika und geräuchertem Paprikapulver, serviert mit der traditionellen Waldviertler Rauchwurst und ofenfrischem Erdäpfelbrot

GRAMMELKNÖDEL | KOHL

Waldviertler Erdäpfelknödel mit würzigen Grammeln und Zwiebeln gefüllt, serviert auf cremigem Wirsingkohl

GRÖSTL | BIERKÄSE | GESELCHTES | SPIEGELEI

Geröstete Waldviertler Erdäpfel mit geselchtem Schopf, Bratl mit Bierkäse überbacken und mit Spiegele serviert, dazu frischer Krautsalat

als VEGI möglich

TRÜFFEL | PASTA | BLATTSPINAT

Breite Bandnudeln mit Trüffelcreme, gehobelter Sommertrüffel und jungem Blattspinat

VEGI

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.



AUS DEM WASSER

FISCH & CHIPS | WALDVIERTEL STYLE

Kabeljaufilet in der Brauhauspanade mit Pommes Frites und Kräuter-Remoulade

GEGRILLTE LACHSFORELLE | PASTA | ZITRONE

Gebrautes Filet von der Waldviertler Lachsforelle mit Tagliatelle in einer leichten Cremesauce mit Dille und Zitrone

KLASSIKER

ALTWIENER TAFELSPITZ

Gekochter Tafelspitz vom Rind mit Cremespinat, Erdäpfelschmarrn, Schnittlauchsauce und Apfelkren

WIENER SCHNITZEL

Gebackenes Schnitzel vom Schweinskarree mit Erdäpfel-Vogerlsalat oder Pommes Frites

BACKHENDL

Ausgelöstes Backhendl von der Keule und Brust mit Erdäpfel-Vogerlsalat oder Pommes Frites

SURF & TURF

Rosa gebratenes Rinderfilet-Steak (150gr) und gegrillte Riesengarnele mit mediterranem Grillgemüse, Rosmarin-Kartoffel und Paprika-Tapenade

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.



DELIKAT'ESSEN MAL ANDERS

Buffet am Tisch. Für 2, 3 oder mehr Personen

GOURMET-PLATTE | VORSPEISEN

Prosciutto, Burrata, gegrillte Artischocken, Melanzane, Zucchini und Schwammerl, Tomaten aus dem Ofen, Parmesan, Bruschetta, Rucola und hauseigenes Olivenöl

GOURMET-PLATTE | AUS DEM MEER

Gebratenes Filet vom Kabeljau & gegrillte Riesengarnelen, Tomaten aus dem Ofen, saisonales Gemüse vom Grill, Oliven-Tapenade, Rucola, Pinienkerne, Rosmarin-Kartoffel, Bruschetta und hauseigenes Olivenöl

GOURMET-PLATTE | FILET & GARNELEN

Tagliata vom Rinderfilet & gegrillte Riesengarnelen, Tomaten aus dem Ofen, saisonales Gemüse vom Grill, Oliven-Tapenade, Rucola, Pinienkerne, Rosmarin-Kartoffel, Bruschetta und hauseigenes Olivenöl

GOURMET-PLATTE | DAS BESTE VOM RIND

Tranchen vom Filet, vom Rib-Eye und von der Beiried, Tomaten aus dem Ofen, saisonales Gemüse vom Grill, Oliven-Tapenade, Rucola, Pinienkerne, Rosmarin-Kartoffel, Bruschetta und hauseigenes Olivenöl

BEILAGEN | SIDE DISHES

SALATTELLER

Kleiner Salatteller mit Blattsalaten und marinierten Salaten mit Hausdressing

VEGI

GEGRILLTE PIEMENTOS

Kleine Paprikaschoten in Olivenöl gebraten mit Maldon-Meersalz

VEGI

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

Melanzane, Zucchini, Paprika, Champignons und rote Zwiebeln mit Olivenöl gegrillt

VEGI

GETRÜFFELTE POMMES

Pommes Frites mit Trüffel-Joghurt-Mayonnaise und Parmesan

VEGI

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.



DER FESTTAGSBRATEN

am SAMSTAG, SONNTAG & FEIERTAG *

BRATL AUS DEM OFEN ERDÄPFELKNÖDEL | KRAUT

Ofenfrischer Schweinsbraten von der Schweinsschulter, dazu Waldviertler Erdäpfelknödel, Kraut und einer kräftigen Biersauce vom Brauhotel Kellerbier

*Solange der Vorrat reicht!

FÜR NASCHKATZEN

PALATSCHINKEN | MOHN | ZWETSCHKENRÖSTER

2 Stück gefüllte Palatschinken mit Waldviertler Mohn, Zwetschkenröster und Schlagobers

MARILLENBUCHTELN

Melker Marillenbuchteln mit Bourbon-Vanilleeis, Eierlikör und Schlagobers

BRAUHOTEL EIS-DESSERTS

mit Eis vom Konditor

AFFOGATO al caffè mit Goppion Espresso und Bourbon Vanilleeis

EISKAFFEE - Bourbon-Vanilleeis mit Goppion Café, Schlagobers und Hippen

HEIDELBEER COUP - Heidelbeereis und Bourbon-Vanilleeis mit marinierten Heidelbeeren, Schlagobers und Hippen

APFELSTRUDEL COUP - Apfelstrudeleis mit marinierten Äpfeln, karamellisierten Nüssen, Schlagobers und Hippen

BRAUHOTEL PATISSERIE

Tagesangebot Kuchen & Schnitten

INFORMATION ZU ALLERGENEN

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.
