

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

Küche ab 11h -21h Sonn & Feiertags bis 16h

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 Kir Royal/ Prosecco/Chassis=(Johannisbeere) 4.80
Lillet Wild Berry geeiste Beeren/Tonic/Prosecco 4.80
Negroni Gin/Vermouth/Campari je 2 cl Zitrone 7.70
Averna Sour 4cl Averna/Orange/Soda/Zitronensaft 4.80
1/16l Miss Rosy Schilcher Vermouth /Campari Soda/Orange 3.80
Steirische Qualitätsweine aus der 7/10 Flasche
1/8l Muskateller 4.60 / Weißburgunder 4.60
Sauvignon blanc 5.50
Blaufränkisch & Zweigelt 4.80

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/ Renate Schober Mitterlabil
Gemüse, Kräuter Obst der Saison, Frisch vom Markt
Erdäpfeln & Salate Steirische Fruchtsäfte: Fam. Treichler.
Apfelsaft, Most, Traubensaft, Waltraud Dunkl, Schwarzebeeren:
Fam. Hofstätter, Reh aus der Region Bio Kürbiskernöl Fam Spath,
Erdbeeren, Himbeeren, Äpfel, Birnen, aus Opas Garten
Schnäpse Bauer Graz,
Edelbrände Gölles Riegersburg

Frühling auf der Alm

Frühlingsalat 5.50

gemischte Blattsalate/Rohkost/
gebackenes Ei/ Bärlauch Rahm

Nr.1/4/7/9

=====

Vegi Pfanne 11.00

gebratenes Frischgemüse/
/Pastinaken-Erdäpfelstampf/Bohngemüse/
Paradeisnudeln/Bärlauch/Schafskäse

Nr.1/4/7/9

Minuten Steak 19.00

Beiriedschnitte kross rosa gebraten
auf Hausgemachtes Baguette
an Bunten Frühlingsalat/Bärlauch Rahm

Nr.1/4/7/9

Lammkotelette „Provenzale“ 24.00

mit Senf und Knusper-Kräuterbrösel gegrillt
pikantes Bohngemüse mit Estragon
und Paradeiswürferl Pastinaken-Erdäpfelstampf

Nr.1/4/7/9

Erlesenes aus Fluss & Meer 22.00

Red Snapper/Zander/Seeteufel/Muscheln/
am Rost gebraten dazu
pikante Paradeis Nudeln

Nr.1/3/4/7/9/14

Aus der Region



Kalbs Rahmbeuschel 8.80

Handgeschnittenes vom Tauern-Kalb
Lunge & Herz klassisch zubereitet
mit Wein/Gurkerl/Kapern/Sardellen

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

Südsteirische Flecksuppe 7.70

Handgeschnittene Schweinsmagerl
mit Paprika/Wein und Schmalz
pikant zubereitet

Nr.4/9/10/11

Aus der Weizklamm



Saiblings Filets „Kräuterhochzeit“ 24.00

mit Kräuterschaumsauce
ohne Mehl mit Eidotter gebunden/
gebratenes Frisch-Gemüse/
Hausgemachte gebackene Wuzi-Nudeln

Nr.1/3/7/9/11

Steira Karpfen 19.00

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

Kräuterrahm

Nr.1/3/4/7/9/11

Schmankerl

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

Tataki vom Rinderfilet 14.50

Kross mit Senf und Sesam gebraten
Hausgemachte Chutneys/Vogelersalat
Nr.7/9/11/12

Carpaccio vom Lachs 9.50

Feigensenf/Granatapfeldressing/
Parmesan/Oliven & Kapern/

Rohschinken mit Melone 7.50

24 Monate trocken gereift
mit Melone/ Butter

Zur Jaus´n



Käse Brett´l 9.50

/Ama Käse Österkron/Emmentaler/Camembert/
/Naaser Schafskäse/Rotweinkäse/Liptauer/Butter

Steira Brett´l 9.50

/Selchfleisch/Würstel/Speck/Verhackert/
/Käse/Ei/Paradeis/Gurkerl/Liptauer/
Nr.1/7/

Das Körberl bitte

Steirische Langsemmel 0.70 Haubis Kornspitz 1.40
Hausgemachtes Mischbrot 0.40
Nr./4/

A echte Supp´n



Die Suppe!

Musst du wohl allein auslöffeln!

Rind Suppe 4.50

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

Knoblauch Rahmsuppe 5.50

mit Zwiebeln & Erdäpfeln gebunden
Schwarzbrotchips/Speck

Vegan ohne Obers und Speck

Nr.1/4/7

Wertvoll Vollwert

Fritto Misto 12.00

Gemischt gebackenes
Gemüse/Käse/Getreideplätzchen/Zwiebelringe/
Champignons/Kräuterrahm/Chutney/
Nr. 1.4/7/9/10/11

Asia Getreide Bowl 11.00

Hausgemachte BIO Getreideplätzchen
Curry-Chilisauce/Bambussprossen/Soyakeimlinge/
Kichererbsen/Champignons/Ananas/
Aufzahlung für Riesengarnelen 7.00
Nr.1/3/4/7/9/10/13

Schnitzl & Co



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

Schnitzel Natur oder gebacken 9.00

AMA Hühnerbrusterl **10.00**

AMA Kalb Rose **16.00**

Gordon Bleu 11.00

AMA Hühnerbrusterl **12.00**

AMA Kalb Rose **16.00**

Nr.1/4/7

Kalbschnitzel alla Parma 17.00

In Ei gebacken mit Rohschinken
und Parmesan gratiniert

Nr.1/4/7

Knusper Hühnchen 12.00

Curry-Chilisauce/Bambussprossen/Soyakeimlinge/
Kichererbsen/Champignons/Ananas/

Nr.1/4/7/9/12/13

1/2 Backhenderl 11.50

mit Leber/Hals & Magerl

Nr.1/4/7

Beilagen: bitte auswählen

Basmatireis **3.00** gebratene Semmelschnitten **3.50**

Pommes Rustikal **4.00** Wuzi Erdäpfelnudeln **4.50**

BIO-Getreideplätzchen **4.50** Frischgemüse **5.00**

Nr.1/4/7/

Salot hot no koan gscho



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

Vogersalat 5.50

Knoblauch/Erdäpfeln/Ei

knuspriger Speck **2.00**

Bunter Haus Salat 5.50

Blattsalate/Kraut/Erdäpfeln/

Käferbohnen/Rohkost

BIO Kernöl Familie Spath

Nr.1/

Käferbohnen Salat 5.50

mit Zwiebel/Knoblauch/Kernöl/Ei

Nr.1/

Weizer Bauern Salat 13.00

Naaser Schafskäse im Speckhemd
gebraten auf Erdäpfelplätzchen

Bunte Salatplatte/Kräuterrahm

Nr.1/4/7/

Backhenderl Salat 14.00

Ama Hühnerbrüstchen gebacken oder gebraten

Blattsalate /Krautsalat/Erdäpfeln/

Käferbohnen/Gurken/Paradeiser/

Nr.1/4/7/

Garnelen im Körbchen 17.00

3erlei knusprig gebacken

pikantes Currykraut/Kräuterrahm/

Kürbis Marillen Chutney/Zwetschgenrelish

Nr.1/3/4/7/

Haus Empfehlungen



*Mit Liebe zu Kochen:
ist Nahrung für die Seele.*

Sauerei im Topf 17.00

Schweins-Medaillons rosa gebraten
mit 3erlei AMA Käse überbacken
auf gebratene Semmelschnitten
Nr.1/4/7/9/

Unser Reindl 18.00

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

Platten Service 2 Personen

Familien Platte 36.00

2 Kotelette vom Rost /2 Schnitzel gebacken/
2 Hühnchen im Speckhemd /Frischgemüse/
/Pommes Rustikal/Basmatireis/
Preiselbeeren/2erlei Hausgemachte Chutney
Nr.1/4/7/9/

Chateau Briand Surf & Turf 66.00

48 dag Rinderfilet rosa gebraten U5 Riesengarnelen
Erdäpfel-Potpourri (Mandelbällchen/Wuzinudeln/Rösti)
Rosa gebraten/gebratenes Frischgemüse/Hühnerleber-
Champignon sauté /Cafè de Paris Butterschaumsauce
Nr.1/4/7/8/9/10/11

Ama Steaks & Moore



*„Herr Ober, was macht das Pfeffersteak? “
„Durstig, mein Herr“*

Pilz Steak oder Pfeffer Steak

Men Style 240 gr.36.00 Lady Cut 120 gr.23.00
Erdäpfel-Potpourri (Mandelbällchen/Wuzinudeln/Rösti)
gebratenes Frischgemüse
Nr.1/4/7/9/

Filet Platte „Spezial“ 21.00

Rinderfilet/Hühnerfilet im Speckmantel/
Schweinsmedaillon/Pommes Rustikal/
Zwetschgen Relish / Kürbis Chutney/Kräuterrahm
Nr./7/9/10

Aus der Weizklamm



Saiblings Filets „Kräuterhochzeit“ 24.00

mit Kräuterschaumsauce
ohne Mehl mit Eidotter gebunden/
gebratenes Frisch-Gemüse/
Hausgemachte gebackene Wuzi-Nudeln
Nr.1/3/7/9/11

Steira Karpfen 19.00

Geschröpfte Steirische Karpfenfilet Streifen
Bauchlappen und Rückgradfrei gebacken
dazu Erdäpfel-Vogerlsalat/
Kräuterrahm
Nr.1/3/4/7/9/11

Eis hat immer Saison



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

Coup „Waldmeister“ 8.80

Bourbon Vanilleeis/Schwarzbeeren Gelle/
Likör/Schlagobers/

Haus Becher 7.70

Hausgemachtes -Eis Parfait
mit Eierlikör & Kernöl
Schlagobers/Spagat Krapfen

Heiße Liebe 8.80

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

Eiskaffee 5.80

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

Coup Danmark 6.60

Bourbon Vanilleeis/
Schlagobers/Schokoladensauce
Nr.1/7/

1 Kugel Carte Dor Eis 2.00

Bourbon Vanilleeis/Pistazie/Walnuss/
Milkschokolade/Stracciatella/Zitrone/Erdbeere/
Nr.1/7/9/

Dessert



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

Spagat Krapfen 5.50 Topfenstrudel 5.50

Besten Dank an Oma Angela/ Fruchtmark & Schlag 6.80
Schlagobers/Preiselbeeren/ mit Vanille Eis/ 7.50
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

Eis Gugelhupf 6.60

Schokoladengugelhupf mit Vanilleeis
Schlagobers/Schokoladensauce
Nr.1/4/7/

Eis Palatschinken 7.70

Bourbon Vanilleeis/Fruchtmark/
/Schlagobers/ Schokoladensauce
Nr.1/4/7/

Salzburger Nockerl 14.40

auf Anfrage

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/Ottersbach 22.00

Morillon/Chardonnay

Weingut Frauwallner DAC Straden 2019 29.00

Weingut Reichmann St Peter/Ottersbach 29.00

Traminer

Gewürz-Traminer vom Palz 2018 29.00

Schilcher

Weingut Kleindienst 24.00

Weißburgunder

Weingut Adam Lieleg 26.00

Weingut Frauwallner DAC Straden 2020 29.00

Weingut Jöbstl Gamlitz DAC 25.00

Muskateller

Weingut Adam Lieleg Gelber Muskateller 27.00

Weingut Jöbstl Roter Muskateller 27.00

Grauburgunder

Weingut Neumeister Straden BIO 36.00

Weingut Krispel 2021 Staden DAC 33.00

Sauvignon blanc

Weingut Jöbstl Ried Sernauberg 27.00

Weingut Frauwallner Straden Ried Puch 49.00

Weingut Winkler Hermaden 2018 Vulkanland DAC 33.00

Rotweine 0,75l

Zweigelt

vom Weingut Iglar 26.00

vom Wieder Glimmerschiffer BGLD 29.00

vom Winkler Hermaden 33.00

Blaifränkisch/Cuvee/St. Laurent

vom Weingut Iglar 26.00

vom Weingut Krutzler 33.00

vom Weingut Paul Kerschbaum 29.00

Solitaire vom Feiler Artinger 68.00

Vulcano vom Iglar 54.00

Alte Lage 2013 vom Gsellmann 56.00

Quattro vom Gager 54.00

Katharina Zweigelt-Wildbacher vom Kleindienst 46.00

vom Weingut Iglar St.Laurent 28.00

vom Weingut Umathum St.Laurent 32.00

Süß-Weine 0,375l

Gamlitzer Ausbruch vom Jöbstl 2015 29.00

Eiswein vom Gsellmann 2012 42.00

TBA vom Gsellmann 2006 42.00

Beerenauslese vom Kracher 2010 36.00

Sekt /Prosecco/Champagner

Bella Rosa 24.00 V8 Prosecco DOC 26.00

Con Tre Muscato 22.00 Henkell blanc de blanc 26.00

Champagner Pommery 89.00 Champagner Taitinger 99.00

Alkoholische Getränke

Offenes Bier

Puntigamer Panther /	0,3l	3.80	0,5l	4.60
Radler, Mischbier,	0,3l	3.80	0,5l	4.60
Fl.Gösser Stifts Bräu Dunkles			0,5l	4.60

Flaschenbiere

0.5l Puntigamer Märzen 4.20

0,5l Gösser ohne 4.60/ Gösser Weizen 4.80

Hauswein & Most vom Opa

1/8l Welschriesling	2.40	1/4l Spritzer	2.60	Leicht	2.30
1/8l Zweigelt vom Dunkl	2.40	1/4l Chefspritzer	7/10		4.80
1/8l Schilcher	2.80	1/4l Schilcherspritzer			3.00
1/8l Most pur	1.20	1/4l gespr.	1.80	Leicht	1.60

Whiskey 2cl Cognac 2cl Rum Spezial 2cl

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	Ron Zacapa	23		7.00

Mix Getränke 4.80

Bacardi/Gin/Whiskey/Wodka/
Averna Sour/

Bauer Schnapsler 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	4.80	Averna	3.00
Haus Angesetzte		Alter Apfel	4.80	Rum/Brand	2.00
Zirbe/Nuss	3.00	Kriecherl	8.60	Liköre	3.00
Feige/Kirscherl	3.00	Deep Purple Gin	5.80	Grappa Schilcher	4.80

Alkoholfreie Getränke

Steirische Fruchtsäfte aus der Region

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
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 3.50

0,25l Schweppes Tonic Water/Ginger Ale

Schweppes Bitter Lemon 3.70

0,25l Orangina mit Fruchtfleisch/3.80

Red Bull/3.90

Mineralwasser

Steira Quell	0,3l	Prickelnd oder Still	2.60
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	2.60	Schwarz Tee	2.60
Verlängerter	2.90	Hagebutte/Kräutertee	2.60
Großer Brauner	3.80	Kamille/	2.60
Kaffee Latte/Kakao	3.30	Pfefferminze	2.60
Kaiser Melange Eierlikör/Obers	4.80	Früchtetee	2.60
Irish Coffee Große Brauner	6.80	Grüner Tee	2.60
mit Whiskey und Schlagobers		Roy Bush	2.60