



Gasthof
Oberer Bräuer
Familie Wohleser

Herzlich Willkommen

Wir werden Sie mit einheimischer aber auch internationaler Küche verwöhnen. Unsere Lebensmittel stammen in erster Linie aus unserer Region und sind damit frisch und nachhaltig.

Meine Lehre habe ich im 3 Haubenlokal Bachler in Althofen absolviert. Nach meiner Lehre war ich in der Top Gastronomie in Wien, Arlberg, Graz und Pörschach und durfte mit bekannten Starköchen wie Bernie Rieder und Roland Trettl arbeiten.

Mit gutem Essen verbinde ich eine Genussreise, meine Reise beginnt mit frischen und regionalen Lebensmitteln.

*„Markus Pölzl“ mit Team
wünscht Ihnen eine kulinarische Reise!*

Steirischer Gasthofbetrieb seit 1912

Michael Wohleser • 8832 Oberwölz-Stadt 10 • 03581 8385 • oberer.braeuer@aon.at • www.oberer-braeuer.at

Getränke

APERITIV

Gin Toni	4.50 €
Hugo	4.00 €
Aperol Spritz	4.00 €
Tante Finni	4.00 €
Campari Orange	4.00 €

BIERE

1/2 l Gösser Gold vom Fass	4.20 €
1/2 l Gösser Radler vom Fass	4.20 €
1/2 l Weißenstephan vom Fass	4.80 €
1 Fl. Naturgold 0,5 l, Alkoholfrei	4.20 €
1 Fl. Weißenstephan 0,5 l, Alkoholfrei	4.80 €

SÄFTE

0,5 l Gespr. Apfelsaft Naturtrüb - Niglbauer	3.50 €
0,5 l Gespr. Marillensaft - Niglbauer	3.50 €
0,5 l Gespr. Pfirsichsaft - Niglbauer	3.50 €
0,5 l Gespr. Johannisbeersaft - Niglbauer	3.50 €
0,5 l Gespr. Holunder	3.50 €

WEINE GLASWEISE

1/8 l Glas Weissburgunder, Weingut Gollenz, Steiermark	4.00 €
1/8 l Glas Gelber Muskateller, Weingut Gollenz, Steiermark	4.00 €
1/8 l Glas Zweigelt, Weingut Kirnbauer, Burgenland	4.00 €
1/8 l Glas Cabernet Sauvignon, Weingut Bauer, Steiermark	4.00 €

VORPSEISEN

Hausgemachtes Focaccia mit Tomaten Basilikum Knoblauch Ragout - Sizilianisches Olivenöl - Aceto-Balsamico und Parmigiano Reggiano auf hausgemachten Basilikumpesto	€ 8.-
Langsam gegartes Roastbeef (Regionale Bauern) mit Karotten-Ingwer-Creme Erdnuss-Sesam-Karamell und Papaya-Mango Salat	€ 13.-
Rote Rüben Carpaccio mit Riccota Limetten Creme - Walnuss Caramel und hausgemachter Salsa (auch Vegan möglich)	€ 9.-

SUPPEN

Kürbis-Kokos-Zitronengras-Suppe mit hausgemachter gebackener Frühlingsrolle und Kokos-Limetten-Schaum (Vegan)	€ 6.50
Kräftige Rinderbrühe vom regionalen Rind mit Frittaten	€ 4.50
mit Leberknödel (vom regionalen Rind)	€ 5.-
mit Kaspressknödel (Hofkäserei Lassacher)	€5.-

SALATE

Gemischter Salat (5 verschiedene Salatvariationen) hausgemachtes Dressing	€ 5.50
Kernöl aus der Südsteiermark (Pelzmann)	€ 1.-
Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernpanade von der regionalen Hühnerbrust mit Joghurt Kernöl Dressing (Salzburger Bauern)	€ 14.-

HAUPTSPEISEN

Saiblingsfilet (Fischzucht Payr) mit Kürbis-Risotto und Oliven Orangen getrockneter Tomatensalat (Italienischer Feinkosthändler)	€ 20.-
Geschmortes vom Rind (Regionale Bauern) mit Sellerie-Trüffel-Creme, Rotkraut und gebackene Topfen-Kartoffel-Nockerl	€ 23.-
Zwiebelrostbraten vom Rind (Regionale Bauern) mit Tagiolini, geschmorten Kürbis und Brokkoli-Mandel-Creme	€ 19.-
Original Wiener Kalbsschnitzel (Bauernhof Nurguat) mit Petersillkartoffeln	€ 22.-
Cordon Bleu (Vonatur Voralpen Strohschwein - Schale) mit Pommes (Hofkäserei Lassacher)	€ 14.-
Hirschrücken (Wildhandel Strohmeier) mit hausgemachten Gnocchi, Kürbis-Sauce, Fenchel-Apfel-Rosinen-Salat und Walnuss-Crunch	€ 25.-

VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzle (Hofkäserei Lassacher) mit Röstzwiebel	€ 10.-
Zweierlei Knödel 2 Stück Rote-Bete-Knödel mit Salbeibutter und Rote-Bete-Tartar 2 Stück Spinat-Petersilie-Knödel mit Parmesan-Creme und frischem Schnittlauch (Knödelbrot Bäckerei Brandl)	€ 14.-

VEGAN

Veganes Kokos Thai Curry mit einheimischen Gemüse, Kichererbsen und Linsen, Tapioka-Chips und Jasminduft-Reis	€ 15.-
---	--------

DESSERT

Sorbetvariation (Murtal Eis) 3 verschiedene Sorten mit hausgemachten Fruchtsalat	€ 7.-
1 Stück hausgemachte Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis (Murtal Eis) und Schokosauce	€ 6.-
"Empfehlung vom Küchenchef" Hausgemachte Dessertvariation (ab 2 Personen)	pro Person € 9.-

ZUM JAUSNEN

Brettljause mit heimischen Produkten und frischem Brot (Regionalen Bauern - Bäckerei Brandl)	€ 13.-
Saures Rindfleisch mit Kernöl und frischem Brot (Regionale Bauern und Bäckerei Brandl)	€ 9.-
Hauskrainer mit Kren und frischem Brot (Steirische Franz Krainer Würstl - Bäckerei Brandl)	€ 8.-

UNSERE LIEFERANTEN

Käse: Hofkäserei Lassacher	Obst und Gemüse: Taufrisch Kärnten
Joghurt und Milch: Haberlhof Familie Zitzenbacher	Pilze: Grundners Pilzmanufaktur
Eier: Familie Bischof	Pilze: Familie Diethard Zirker
Rindfleisch: Familie Mang, Nurguat Familie Salchenegger	Gewürze: Sonnentor
Familie Moitzi	Kernöl: Pelzmann
Fisch: Fischzucht Payr, Bergfisch	Wild: Wildhandel Strohmeier
Hühner: Salzburger Geflügelhof	Lamm: Bio Zirbitzlamm Familie Wernig
Schwein: Voralpen Stroschwein	Italienische Antipasti: Italienischer Feinkosthändler
Bäckerei Brandl	Topfen und Butter: OM Molkerei
Murtal Eis	

Weinkarte

	Ruinart Brut	0,75	€ 89.-
	Champagne - Frankreich		
	Zweigelt Frizzante Rosé	0,75	€ 24,-
	Krikler - Weiden am See - Burgenland		
2021	Weissburgunder	0,75	€ 24.-
	Gollenz - Tieschen - Steiermark		
2021	Grüner Veltliner, Rotes Tor	0,75	€ 39.-
	Hirtzberger - Spitz - Wachau		
2020	Grüner Veltliner, Lamm	0,75	€ 49.-
	Schloss Gobelsburg - Gobelsburg - Kamptal		
2021	Sauvignon Blanc, Straden	0,75	€ 35.-
	Neumeister - Straden - Steiermark		
2020	Grauburgunder, Grace	0,75	€ 39.-
	Potzinger - Gabersdorf - Steiermark		
2021	Zweigelt	0,75	€ 24.-
	Kirnbauer - Deutschkreuz - Burgenland		
2019	Cabernet Sauvignon	0,75	€ 24.-
	Bauer - Gamlitz - Steiermark		
2013	Pinot Noir	0,75	€ 67.-
	Schloss Halbtturn - Halbtturn - Burgenland		
2018	Pinot Noir	0,75	€ 59.-
	Reinisch - Grillenhügel - Burgenland		
2019	Merlot, Unplugged	0,75	€ 39.-
	Reeh - Andau - Burgenland		
2018	Pinot Noir, Unter den Terrassen	0,75	€ 49.-
	Umathum - Frauenkirchen - Burgenland		
2017	Barolo, Bussia D.O.C.G	0,75	€ 89.-
	Conterno - Monforte d'Alba - Italien		
2018	Tignanello, Tenuta I.G.T	0,75	€ 120.-
	Antinori - Toskana - Italien		
2017	Roda I	0,75	€ 69.-
	Bodegas Roda - Rioja Alta - Spanien		
2016	Pintia Toro	0,75	€ 69.-
	Pintia - San Roan de Hornija - Spanien		