




Herzog

Herzlich willkommen!

*Genießen Sie unsere Symbiose aus Wirtshaus und Brauerei.
Bierkultur, Brauhandwerk, regionale Kulinarik und Leidenschaft.*

*Alles handgebraut
und hausgemacht!*

“ *Beim Kochen ist es die Einfachheit, die der Perfektion am nächsten kommt! In diesem Satz steckt eigentlich schon unsere ganze Philosophie. Es ist die Freiheit und die Leidenschaft, die in unserer Küche den Ton angibt. Bei uns ist alles handgemacht, ob Bier, Suppe, Sauce oder Salat. Darauf sind wir besonders stolz. Convenience hat da keine Chance. Sie werden es schmecken.* ”

*Alle unsere Speisen werden von unserem Küchenteam mit rein natürlichen Zutaten immer frisch von Hand zubereitet.
Lamm und Schaffrischkäse beziehen wir von den Weizer Schafbauern.*

Vorspeisen

Schnitte vom Schaffrischkäse **7,80**

Blattsalat, Gemüse, karamellisierte Apfelstücke,
Nüsse, hausgemachtes Baguette

Allergene A C G H L M N O

Lauwarmer Entensalat **13,80**

Erdnüsse, Jungzwiebel, Koriander und
Mango-Chilisorbet

Allergene A C D F G L M R

Suppen

Rindsuppe

(Rindfleisch/Knochen aus der Region) mit

hausgemachtem **LEBERKNÖDEL**

3,40

Allergene A C L

hausgemachten **FRITTATEN**

3,40

Allergene A C G L

hausgemachtem **FLEISCHSTRUDEL**

3,40

Allergene A C L M

Allergene L M

Schwarzbrot-Bierschaumsuppe **3,90**

mit Speckcroutons

Allergene A G L N

Fragen Sie nach unseren Tagesempfehlungen!

Alle unsere Preise sind in Euro und inklusive aller Steuern und Abgaben.

Mitnahme Geschirr – Euro 1,00 (kein Pfand), Mitnahme Geschirr für Tagesgericht – Euro 1,50 (kein Pfand)

Saisonal kommen unsere Salate und Gemüse von Bauern aus unserer Region und werden mit 100% reinem, eigenem Kernöl und Essig aus der Region zubereitet.



Salate

Gemischter Salat 3,80

Allergene C G H L M N O

Blattsalate 3,80

Allergene M

Haussalat 4,00

Grün-Erdäpfel mit frischem Gemüse,
Sonnenblumen- & Kürbiskernen

Allergene A C G L M N O

Erdäpfelsalat 4,30

Allergene L M O

Käferbohnenalat 4,80

Allergene M

Für Zwischendurch...

Hühnerstreifen gegrillt 10,50

auf Knuspersalat

Allergene A C G L M N O

Hühnerstreifen gebacken 9,50

auf Knuspersalat

Allergene A C G L M N O

B 3 (Bier-Botschafts-Burger) 9,50

mit reinem Rindfleisch, Käse, Speck, Zwiebel, Rucola,
Tomaten, BBQ-Sauce und Pommes frites

Allergene A G L M O

Würstel mit Saft mit Gebäck 5,90

Allergene A L M

Flecksuppe mit Gebäck 5,00

nach Opas Rezept

Allergene A L M

Ab Hof Verkauf: 100% steirisches Kernöl à 0,5l / 1l € 8,50 / € 17,00

Wir beziehen „Steirerglück“ Schweinefleisch, Rindfleisch von der Fleischerei Rumpfer - Prenner aus Wildon und unsere Hendl aus dem Sulmtal vom Geflügelhof Tschillsch.



Bierbotschaftsklassiker

Zartrosa gebratener Zwiebelrostbraten

18,50

in Kräutersenfkruste, hausgemachte Tagliatelle
und Speckbohnen

Allergene A C G L M

Gekochtes Hüferscherzel vom Rind

15,50

Apfelkren-Erdäpfel-Rösti, Wurzelgemüse
und Krenschaum

Allergene G L M

Grillteller „Bierbotschaft“

13,80

mit Pommes Frites, Röstgemüse
und Sauerrahm Dip

Allergene A D G L M

Hühnerbrust gefüllt

13,70

(Bärlauch-Semmelfülle)
auf Röstgemüse und eigenem Bockbiersafterl

Allergene A C D G L M

Geschmorte Lammstelze

18,50

weißer Polenta, Rotweinzwiebel

Allergene A C G L M O

Rindsgulasch vom Wadl mit Gebäck

10,20

KLEINE PORTION

8,00

Allergene A F G H L N

Wiener Schnitzel vom Schwein

10,00

mit Petersilienerdäpfel

Allergene A C G O

Steirer Cordon Bleu vom Schwein

12,00

in Kürbiskernpanier, gefüllt mit Geselchtem,
Moosbacher und Kren mit Petersilienerdäpfel

Allergene A C G O

Knuspriges Braubackhendl

(30 min Wartezeit; sonntags nur auf Vorbestellung)

HALB / GANZ

8,50/16,50

Allergene A C

Lachsforelle kommt von Kulmerfisch (Birkfeld), unsere Biokarpfen vom Gut Hornegg,

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet **16,20**

Bärlauchpüree, geschmorte Kirschtomaten

Allergene A D G L N O

Bio-Knusperkarpfen **12,50**

im Bierbackteig auf Knuspersalat

Allergene A D G L M N O

Vegetarisch & Vegan

Kaspressknödel (mit Moosbacher) **8,80**

mit Joghurt-Schnittlauchdip und Salat

Allergene A C G L M N

Hausgemachte Tagliatelle **11,50**

Bärlauchpesto, Kirschtomaten und Asmonte

Allergene A C G H L

Grünes Gemüsecurry **12,80**

mit Erdnüssen und knusprigen Basmatiröllchen (vegan)

Allergene A F E L

Auf Wunsch empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal gerne eine passende Bierbegleitung!



Für unsere Kleinen

Schnitzerl vom Schwein

5,80

mit Pommes frites

Allergene A C

Gebackene Hühnerstreifen

5,80

mit Reis

Allergene A C G

Spaghetti Bolognese

6,10

Allergene A C G H L

*Familie Herzog und das gesamte Team der Bierbotschaft
wünschen
„Guten Appetit“!*

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte!

Getränke

Apfelsaft gespritzt	0,3l	2,80
Natursäfte Familie Hadler/St. Stefan i.R	0,5l	3,30
Apfelsaft pur	0,3l	3,40
Natursäfte Familie Hadler/St. Stefan i.R	0,5l	4,00
Nektar Marille gespritzt oder	0,3l	3,00
Nektar Johannisbeere gespritzt	0,5l	3,60
Nektar Marille pur oder	0,3l	3,80
Nektar Johannisbeere pur	0,5l	4,40
Soda	0,3l	1,80
	0,5l	2,50
Soda mit handgepresster Zitrone	0,3l	2,30
	0,5l	3,00
Mineral	Flasche 0,3l	2,20
	Flasche 0,75l	4,50
Glas Leitungswasser	0,3l / 0,5l	0,30
Karaffe Leitungswasser	0,75l	0,50

Herzogs Radler Johannisbeere	0,3l	2,90
	0,5l	3,40
Spritzer rot/weiß	0,25l	2,40
Allergene O		
Aperol Spritzer	0,25l	4,10
Allergene O		
Coca Cola	0,3l	3,00
	0,5l	4,00
Kaffee	KLEINER BRAUNER	2,10
	GROSSER BRAUNER	3,60
	VERLÄNGERTER	2,40
	CAPPUCCINO	3,10
Allergene G		
Bier	SIEHE EIGENE BIERKARTE	
	Bier auch zum Mitnehmen erhältlich!	

Gerne informiert Sie unser Service Team über unser aktuelles Weinangebot!

Getränke

Schnaps	OBSTLER	<i>2 cl</i>	2,00
	Hausbrand		
	ZWETSCHKE	<i>2 cl</i>	2,20
	Hausbrand		
	WEICHSEL	<i>2 cl</i>	3,00
	Albrecher G./Groß St. Florian		
	HOPFEN ANSATZ	<i>2 cl</i>	3,20
	HEIDELBEER ANSATZ MIT FRUCHT	<i>4 cl</i>	3,50

Edelbrand	WILLIAMS	<i>2 cl</i>	3,40
	Braumeister DI Dieter Pelz/Graz		
	MARILLE	<i>2 cl</i>	3,40
	Braumeister DI Dieter Pelz/Graz		
	ZIRBERL	<i>2 cl</i>	3,40
	Familie Hörmann/Obdach		
	GRAFENSTEINER	<i>2 cl</i>	3,40
	Braumeister DI Dieter Pelz/Graz		
	QUITTE	<i>2 cl</i>	4,00
	Braumeister DI Dieter Pelz/Graz		

Allergenkennzeichnung

und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurde, wahrscheinlich nicht erhöht. Siehe dazu nähere Erläuterungen im nationalen Fragen- und Antworten-Katalog des BMG.

) nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

*) in dieser Form erläutert im nationalen Fragen- und Antworten-Katalog des BMG.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten 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.

glutenhaltiges Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich ^{*)} zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose [‡] ; b) Maltodextrine auf Weizenbasis [‡] ; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett [‡] ; b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse