



  
**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 Schafkäse beziehen wir von den Weizer Schafbauern.*

## Vorspeisen

---

### **Schnitte vom Schaffrischkäse** **7,80**

Blattsalat, Gemüse, karamellierte Apfelstücke,  
Nüsse, hausgemachtes Baguette

Allergene A C G H L M N O

---

### **Knuspriges Röllchen vom BBQ-Rippchen** **11,80**

Gurken-Tomaten-Kirschtartar mit Limette,  
Zwiebelcreme und Kirschbierreduktion

Allergene A C F L M

---

## 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 *rosa gebraten*, 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 / ll € 8,50 / € 17,00

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



## Bierbotschaftsklassiker

---

### Zartrosa gebratener Zwiebelrostbraten

18,50

Kräutersenfkruste, hausgemachte Tagliatelle  
und Speckbohnen

Allergene A C G L M

---

### BBQ-Lammrippchen aus dem Smoker

17,50

Rosmarin-Erdäpfelspalten, Sauerrahm Dip  
und BBQ-Dip

Allergene A F G L M

---

### Grillteller „Bierbotschaft“

13,80

Pommes Frites, Röstgemüse  
und Sauerrahm Dip

Allergene A D G L M

---

### Hühnerbrust gefüllt

13,70

(Rucola-Ricotta-Semmelfülle)

Röstgemüse und eigenem Bockbiersafterl

Allergene A C G L M

---

---

### Schweinebraten vom Schopf

12,50

Bier-Sauerkraut und Semmelschnitte

Allergene A C G L M

---

### Rindsgulasch vom Wadl mit Gebäck

10,20

KLEINE PORTION

8,00

Allergene A F G H L M N

---

### Wiener Schnitzel vom Schwein

10,00

mit Petersilienerdäpfel

Allergene A C G L M O

---

### Steirer Cordon Bleu vom Schwein

12,00

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

Allergene A C G L M O

---

### Knuspriges Braubackhendl

(30 min Wartezeit; sonntags nur auf Vorbestellung)

HALB / GANZ

8,50/16,50

Allergene A C

---

## *Fisch*

---

### *Gebratenes Lachsforellenfilet* *16,20*

Schnittlauchrisotto, Balsamico Reduktion  
und geschmorte Kirschtomaten

Allergene D G L N

---

### *Bio-Knusperkarpfen* *12,50*

im Bierbackteig auf Knuspersalat

Allergene A D G L M N O

---

## *Vegetarisch & Vegan*

---

### *Spinat-Schafkäselaiabchen* *9,20*

Joghurt-Zitronendip und Salat

Allergene A C G L M N

---

### *Hausgemachte Tagliatelle* *11,50*

Tomaten Pesto, Zucchini, Pinienkerne,  
Rucola und Asmonte

Allergene A C G H L

---

### *Knusprige Couscous Röllchen* *12,00*

Hummus und Tomate (vegan)

Allergene A F L M

---

*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

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

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

*Gerne informiert Sie unser Service Team über unser aktuelles Weinangebot!*

# Getränke

---

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

---

---

<b>Edelbrand</b>	<b>WILLIAMS</b>	<i>2 cl</i>	<b>3,40</b>
	Braumeister DI Dieter Pelz/Graz		
	<b>MARILLE</b>	<i>2 cl</i>	<b>3,40</b>
	Braumeister DI Dieter Pelz/Graz		
	<b>ZIRBERL</b>	<i>2 cl</i>	<b>3,40</b>
	Familie Hörmann/Obdach		
	<b>GRAFENSTEINER</b>	<i>2 cl</i>	<b>3,40</b>
	Braumeister DI Dieter Pelz/Graz		
	<b>QUITTE</b>	<i>2 cl</i>	<b>4,00</b>
	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 <sup>*)</sup> 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 <sup>‡</sup> ; b) Maltodextrine auf Weizenbasis <sup>‡</sup> ; 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 <sup>‡</sup> ; 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 <sub>2</sub> , 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