

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

**HERZLICH
WILLKOMMEN
UND GUTEN
APPETIT IN
DER NEUEN
BIERBOT-
SCHAFT!**



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 keine Chance.

Sie werden es schmecken.

Alles mit Hand
GEBRAUT & GEKÖCHT!



All unsere Speisen werden von unserem Küchenteam mit rein natürlichen Zutaten immer frisch und von Hand zubereitet.

Unser/e

- ...Rindfleisch, österreichische Weidekalbin, beziehen wir von der Fleischerei Rumpler – Prenner aus Wildon.
- ...Bio Styria Beef beziehen wir mehrmals im Jahr von der Familie Smolana aus Trahütten.
- ...„Vulkanland Schwein“, das von bäuerlichen Familienbetrieben im Umkreis von 40 km zum Fleischhof Raabtal stammt, wird von Karnerta geliefert.
- ...Hendl kommen aus dem Sulmtal vom Geflügelhof Tschiltsch.
- ...Freilandeier bekommen wir von der Familie Pracher in Pöls.
- ...Lachsforellen werden vom Kulmer aus Birkfeld geliefert.
- ...Biokarpfen liefert uns Familie Holler von Gut Hornegg in Preding.
- ...Schafkäse stammt von den Weizer Schafbauern.
- ...Salate und Gemüse kommen saisonal von Bauern aus unserer Region.
- ...Salate werden mit 100% reinem, Herzog Kernöl zubereitet.
- ...verschiedenen Baguettes werden von unserem Küchenteam selbst hergestellt.
- ... Semmel und Laugenbrezen werden von Resch&Frisch geliefert und werden frisch aufgebacken.

Ab Hof Verkauf:

100% steirisches Herzog Kernöl à 0,5l / 1l € 10,5 / € 20
Unsere Biere gibt es selbstverständlich auch zum Mitnehmen



Aperitif Empfehlungen

Herzlich Herbes	0,1l	2,9
Fruchtbiere (zB Kirsch, Johannisbeere ...)	0,1l	3,2
Aperolbier	0,1l	3,5

SAISONAL
verfügbar!

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



Vorspeisen

Joghurt-Kräutereis 12,5

Blattsalate, Gemüsetartar, Kernöl Mayo, Parmesanchip,
gebackenes Freilande
und hausgemachtes Dinkel Vollkornbrot

Allergene A C G H L M

Hausgemachte knusprige Currywurst 9,8

Currysauce, Curry-Aioli, Röstzwiebel
und hausgemachtes Erdäpfel-Weizenbier-Baguette

Allergene A C D G L M N

Suppen

Natürliche Rindsuppe

(Rindfleisch/Knochen vom Österreichischen Weiderind) mit

hausgemachtem **LEBERKNÖDEL** 4,6

Allergene A C L

hausgemachten **FRITTATEN** 4,6

Allergene A C G

hausgemachtem **FLEISCHSTRUDEL** 4,6

Allergene A C L M

Allergene L M

Bierschaumsuppe vom Sauvignon Ale 5,5

mit grünem Pfeffer, Schwarzbrotcroutons und Milchschaum

Allergene A G L N

Frische Laugenbreze 2,70

Allergene A

Fragen Sie nach unseren Tagesempfehlungen!

Mitnahme Geschirr – Euro 1 (kein Pfand), Mitnahme Geschirr für Tagesmenü – Euro 1,5 (kein Pfand)



Salate

Gemischter Salat	4,9
------------------	-----

Allergene C G H L M N O

Blattsalate	4,7
-------------	-----

Allergene M

Haussalat	5,2
-----------	-----

Grün-Erdäpfel mit frischem Gemüse,
Sonnenblumen- & Kürbiskernen

Allergene A C G L M N O

Erdäpfelsalat	5
---------------	---

Allergene L M O

Käferbohnnensalat	5,5
-------------------	-----

Allergene M

Für Zwischendurch...

Maishendlstreifen gegrillt	14
----------------------------	----

auf Grün- Erdäpfelsalat mit frischem Gemüse,
Sonnenblumen- & Kürbiskernen

Allergene A C D G L M N O

Maishendlstreifen gebacken	14
----------------------------	----

auf Grün- Erdäpfelsalat mit frischem Gemüse,
Sonnenblumen- & Kürbiskernen

Allergene A C G L M N O

B 3 (Bier-Botschafts-Burger)	14,2
------------------------------	------

vom Bio-Styria Beef (*rosa gebraten*), Käse, BBQ-Sauce,
Speck, Zwiebel, Rucola, Tomaten mit Pommes frites

Allergene A G L M O

Würstel mit Saft und Gebäck	8,5
-----------------------------	-----

Allergene A L M



Bierbotschaftsklassiker

Zartrosa gebratener **Zwiebelrostbraten** 26
von der österreichischen Weidekalbin

Kräutersenfkruste, hausgemachte Linguine,
Speckbohnenwickler und Zwiebelsauce

Allergene A C G L M

Grillteller „Bierbotschaft“ 17
vom Schwein, Hendl und Rind

mit Röstgemüse, Pommes Frites,
Kräuterbutter und Sauerrahm Dip

Allergene A D G L M

Schweinebraten 15,5
vom Schopf vom Vulkanland Schwein

mit Bier-Sauerkraut, Brezenknödel
und Dunkelbeer-Safterl

Allergene A C G L M

Rindsgulasch vom Wadl 14,2
von der österreichischen Weidekalbin

mit Gebäck

KLEINE PORTION 11,2

Allergene A F G H L M N

Wiener Schnitzel vom Vulkanland Schwein 14
mit Petersilienerdäpfel

Allergene A C G L M O

Steirer Cordon Bleu vom Vulkanland Schwein 17
in Kürbiskernpanier, gefüllt mit Frikandeau-Schinken,
Moosbacher und Kren mit Erbsenreis

Allergene A C G L M O

Halbes knuspriges Braubackhendl 15
in Pilsner-Malz-Panier mit Beilage nach Wahl

*Unser Küchenchef Richard empfiehlt dazu einen
Kernöl-Erdäpfelsalat mit knackigen Kürbiskernen
(30 min Wartezeit; sonntags nur auf Vorbestellung)*

Allergene A C L M



Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet 22,8

vom Kulmer

Casarecce (Nudeln), Bärlauch Pesto, Jungzwiebel, Sonnenblumenkerne und Rucola

Allergene A C D G H L

Bio-Knusperkarpfen 18,8

von Gut Hornegg

im Sauvignon-Ale-Backteig auf Grün- Erdäpfelsalat mit frischem Gemüse, Sonnenblumen- & Kürbiskernen

Allergene A D G L M N

Vegetarisch & Vegan

Quinoa-Bergkäse Laibchen 13,9

Joghurt-Petersilien Dip und Salat

Allergene A C G L M

Hausgemachte Linguine 16

mit Bärlauch Pesto, Jungzwiebel, Sonnenblumenkerne, saure Bärlauch Knospen und Feta

Allergene A C H G L

Rotes Kokos-Gemüsecurry 15,5

mit Gemüse, Erdnüsse, Sprossen und Basmati (**vegan**)

Allergene A E F H L N

Auf Wunsch empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal gerne eine passende Bierbegleitung!



Für unsere Kleinen



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

Schnitzerl vom Schwein 7,4
mit Pommes frites

Allergene A C

Gebackene Hühnerstreifen 7,5
mit Reis

Allergene A C G

Nudeln mit Sauce Bolognese 7,5

Allergene A C G H L

Piratenteller 0

Du bekommst einen leeren Teller und schnappst
dir von deinen Eltern so viel du kannst.

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte!



Getränke

Bio roter Apfelsaft gespritzt	0,3 l	3,8
Natursäfte Familie Hadler/St. Stefan i. R	0,5 l	4,4
Bio roter Apfelsaft pur	0,3 l	4,5
Natursäfte Familie Hadler/St. Stefan i. R	0,5 l	5,2
Nektar Pfirsich gespritzt oder	0,3 l	4,0
Nektar Johannisbeere gespritzt	0,5 l	4,6
Natursäfte Familie Treichler/Ragnitz		
Nektar Pfirsich pur oder	0,3 l	5,1
Nektar Johannisbeere pur	0,5 l	5,9
Natursäfte Familie Treichler/Ragnitz		
Holundersaft gespritzt	0,3 l	3,4
HAUSGEMACHT		
Soda oder Leitungswasser	0,5 l	4,0

Soda	0,3 l	2,0
	0,5 l	2,8
Soda mit handgepresster Zitrone	0,3 l	2,9
	0,5 l	3,8
Mineral	Flasche 0,3 l	2,9
	Flasche 0,75 l	5,1
Glas Leitungswasser	0,3 l / 0,5 l	0,5
Karaffe Leitungswasser	0,75 l	0,7
Coca Cola	0,3 l	3,6
	0,5 l	4,6



Getränke

Spritzer weiß	0,25 l	3,1
Allergene O		
Aperol Spritzer	0,25 l	5,3
Allergene O		
Venezianer Spritzer	0,25 l	6,1
Allergene O		
Hugo Spritzer	0,25	5,3
Allergene O		
Glas Prosecco	0,1 l	3,9
Allergene O		

2020 Welschriesling Südsteiermark DAC	1/8 l	3,9
Weingut Trunk Fötschach Südsteiermark	0,75 l	22
2020 Weißburgunder Südsteiermark DAC	1/8 l	4,6
Weingut Trunk Fötschach Südsteiermark	0,75 l	26
2020 Sauvignon >Blanc Südsteiermark DAC	1/8 l	4,7
Weingut Repolusk Glanz a. der Weinstraße Südsteiermark	0,75 l	27
2020 Gelber Muskateller Südsteiermark DAC	1/8 l	4,7
Weingut Repolusk Glanz an der Weinstraße Südsteiermark	0,75 l	27
2018 Zweigelt	1/8 l	4,5
Weingut Trunk Steierland	0,75 l	26
2017 Vinion Grand Cuvée	1/8 l	4,5
(Zweigelt St. Laurent Blaufränkisch)	0,75 l	26
Moser-Weine GmbH Burgenland		
Fragen Sie nach unserer Weinkarte!		

Alle Weine sind trocken ausgebaut und enthalten Sulfite.



Getränke

Kaffee & Heißgetränke

KLEINER BRAUNER	2,6
GROSSER BRAUNER	4,2
VERLÄNGERTER	3,0
CAPPUCCINO	3,7
CAFFE LATTE	4,6
HEIßE SCHOKOLADE	4,6
TEE	3,6
(Schwarz-, Jasmin-, Kräuter-, Früchtetee)	
AUFPREIS SOJAMILCH	0,5

Allergene A C G H
Sojamilch enthält Allergen F

Herzogs Radler Johannisbeere	0,3 l	3,8
	0,5 l	4,4

Allergene A

Bier

SIEHE EIGENE BIERKARTE

Bier auch zum Mitnehmen erhältlich!

Allergene A
Walnussbier enthält zusätzlich Allergen H



Getränke

Schnaps

OBSTLER	2 cl	2,8
Hausbrand		

Liköre

WEICHSEL	2 cl	3,5
Albrecher G./Groß St. Florian		
HOPFUNG (Hopfenansatz)	2 cl	4,5
WALNUSS LIKÖR	2cl	3,5
HASELNUSS LIKÖR	2 cl	3,5
ZIRBERL	2 cl	3,9
Familie Hörmann/Obdach		
BERLINER LUFT	2cl	3

Allergene H beim Walnusslikör

Edelbrand

MIRABELLE	2cl	4,5
Braumeister DI Dieter Pelz/Graz		
WILLIAMS	2 cl	4,5
Braumeister DI Dieter Pelz/Graz		
MARILLE	2 cl	4,5
Braumeister DI Dieter Pelz/Graz		
APFEL	2 cl	4,5
Braumeister DI Dieter Pelz/Graz		
HEIDELBEER (KLAR)	2 cl	10
(14 Jahre gereift) Braumeister DI Dieter Pelz/Graz		

Alle unsere Biere mit den entsprechenden Speisetipps und...



ALLERGEN KENNZEICHNUNG

Gluten **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

Krebstiere **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ei **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fisch **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erdnuss **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Soja **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch **G** Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Nüsse **H** Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

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 SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

Lupinien **P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere **R** Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wichtig 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 auch 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.

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.