



# HERZLICH WILLKOMMEN

im Brauhaus Haselbach bei Familie Friedl

regional – saisonal – genial

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag & Dienstag Ruhetag

Mittwoch von 11.00 – 14.00 17.00 – 24.00 Uhr

Donnertag von 11.00 – 14.00 17.00 – 24.00 Uhr

Freitag von 11.00 – 14.00 17.00 – 24.00 Uhr

Samstag von 11.00 – 24.00 Uhr

Sonntag von 10.00 – 22.00 Uhr

Warme Küche gibt es von 11.30 – 14.00 Uhr und von 17.30 – 21.30 Uhr

Sonntag warme Küche bis 21.00 Uhr



## Brauhaus – Schmankerl

unser Empfehlung oder zum Einstimmen ein frisch gezapftes Bier vom Fass

### unsere Saison Schmankerl 2020

<b>Salat aus weißem &amp; grünem Spargel</b> - in Kräuter – Tomaten Vinaigrette & Salatbukett	€ 6,90
<b>Rose vom Gravedlachs</b> - auf Spargel Tartar in Salatbett	€ 9,10
<b>Spargelcremesuppe</b> - mit Balsamico Schaum	€ 4,20
<b>frischer Spargel</b> - in Sauce Hollandaise mit Schinkenstreifen & Salzkartoffeln	€ 13,10
<b>Rinderfilet Streifen vom Grill</b> - auf Spargel - Ragout & Basilikum Schaum	€ 17,10



## VORSPEISE

Graved - Räucherlachs in Hausmarinade € 7,90  
- auf frischem Gemüsesalat und Landbrot - Toast

hausgemachte Sulz vom Tafelspitz € 7,90  
- sauer mariniert mit Zwiebel, Salatgarnitur & Landbrot

## KALTE SPEISEN - Brettljause

Obatzter vom Braumeister € 6,90  
- dazu Salatgarnitur & Landbrot

kalter Schweinsbraten vom Bauch € 8,90  
- Senf, Kren, Salatgarnitur & Landbrot

Faschierte Laibchen auf Zwiebelbett € 8,90  
- Senf, Salatbukett & Landbrot

Bergkäsebrett € 8,90  
- Hittisauer Bergkäse aus Heumilch, Salatgarnitur dazu Butter & Landbrot

Hausgemachte - Aufstriche € 7,70  
- Obatzter, Frischkäseaufstrich & Bierfleisch Verhackerts



## SALAT

gemischter Salatteller - mit Hausdressing & frischen Kräutern	€ 3,90
gemischter Blattsalatteller - Blattsalat der Saison	€ 3,10
Kartoffelsalat mit frischen Kräutern	€ 3,90
Krautsalat mit Bauernspeck	€ 3,90
gemischter Blattsalat - mit Bergkäse Streifen aus Heumilchkäse in Heublüten - Dressing	€ 6,60
gemischter Blattsalat - mit Streifen vom marinierten Räucherlachs	€ 8,40
Haselbacher Waldorfsalat - in würziger Salatcreme, frischer Sellerie, fruchtige Äpfel-, Ananas- & Mandarinstücken verfeinert mit Haselnüssen dazu Ciabatta	€ 8,90
Rindfleisch Salat in Bierdressing nach Brauhaus Art - Zwiebelringe, Gurkerl Scheiben, Landbrot, serviert mit steirischem Kernöl	€ 8,60
Chefsalat - bunter Salatteller in Kräuter Vinaigrette mit marinierten Hühnerfiletstreifen	€ 11,90
Wiener Schnitzel Salat - Schnitzelstreifen auf buntem Salatteller mit Preiselbeer Dressing	€ 10,90
Brauhaus Wurstsalat - in Scheiben geschnittene Knacker in Kräuter Dressing mit Essiggurkerl & Zwiebelringe dazu Landbrot	€ 7,70



## Suppe

klare Rinder Bouillon € 3,90  
- Frittaten oder Backerbsen

klare Rinder Bouillon € 4,20  
- dazu gebackene Leberknödel

hausgemachte Bier – Laugenbrezen Suppe € 4,20  
- Brezen Scheiben, frischer Knoblauch & Saisongemüse mit Rinderbouillon aufgegossen

Braumeister Knoblauch Creme Suppe € 4,20  
- mit Bierschaum & frischen Kräutern

Brauhaus Gulaschsuppe mit Würstelscheiben € 6,10  
- dazu Landbrot

## RÖSTI AUS DER PFANNE

- mit Landschinken & angeschwitztem Speckzwiebel € 9,40

- mit Camembert & Wildpreiselbeeren € 9,40

- mit Räucherlachs & Kräuterdip € 11,90

## HAUSPASTA

- der Saison vom Spargel oder Eierschwammerl bis hin zum Kürbis € 11,60  
in leichter Rahmsauce & frischen Kräutern

- mit zart geräuchertem Landschinken in Kräutersahne € 9,90

- mit Knoblauch, frischen Kräutern & einem Hauch Chili € 9,90

- mit Räucherlachs in Limonen - Kräutersauce € 12,60



## HEISSE WÜRSTEL

- Bayrische Weißwürste € 6,40  
- paar Weißwürste, Bayrischer Senf, Laugenbrezen
- Käsekraier vom Grill € 8,90  
- auf Pommes mit Ketchup
- Grillwürstel € 6,90  
- auf Pommes mit Ketchup & Speckstreifen
- Brauhaus Würstelbrett € 11,90  
- Grillwürstel & Käsekraier mit Kartoffelspalten & Brauhaus – Cocktail Sauce
- Scharfe Braumeisterin - Grillbrett € 12,10  
- mit Hühnerfilet in Chilicreme, Debreziner dazu Kartoffelspalten & Brauhaus – Cocktail Sauce
- ein Paar Frankfurter oder Debreziner € 4,10  
- mit Senf & Landbrot

## Brauhaus SCHMANKERL

- Vorarlberger Kasknöpfle nach Walser Art € 10,90  
- mit Hittisauer Bergkäse & frischen Kräutern
- Camembert nach Wiener Art € 9,90  
- dazu Wildpreiselbeeren und Salatbukett
- gebackener Karfiol nach Wiener Art € 8,90  
- in Salatbett dazu Sauce Tartar
- Biergarten Gemüse Pfanne € 8,90  
- gemischtes Gemüse der Saison in mediterranem Tomaten Sud, frischen Kräutern  
mit Heumilchkäse gratiniert



## FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Bio Schwein in Butterschmalz € 10,90  
- Kartoffelsalat & Wildpreiselbeeren

Cordon Bleu € 13,90  
- Petersilien Kartoffeln oder Pommes & Preiselbeeren

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Bauch € 11,90  
- in Natursaft mit Bier verfeinert, Serviettenknödel & warmem Speckkrautsalat

Fleischlaibchen vom Jungrinderhack € 10,40  
- an Kartoffelsalat & Brauhaus – Cocktail Sauce

Salon Beef Filet - Steak vom Grill € 27,10  
- in Brauhaus Pfeffersauce & Rösti – Wedges Turm

Brauhaus – Pulled Pork Burger mit BBQ Sauce € 14,20  
- in Ciabatta mit frischem Blattsalat – Tomatenscheiben & Zwiebelringen

Brauhaus Gröstl von der Sau bis zum Rind € 9,90  
- mit frischen Zwiebel, Gartengemüse & Kartoffeln dazu Krautsalat

Innviertler Knödel (Wartezeit ca. 25 Minuten) € 9,90  
- auf hausgemachtem Sauerkraut & Natursauce

## FISCH

Bachforelle „Müllerin Art“ € 14,80  
- Petersilienkartoffeln & Limonen - Kräuter Butter



## Beilagen

Salz- oder Petersilienkartoffeln	€ 3,50
Pommes	€ 3,90
Kartoffelspalten	€ 4,20
Basmatireis	€ 3,50
Eierspätzle	€ 3,90
Knödel	€ 2,90

## Gebäck

Laugenbrezen	€ 1,80
Landbrot	€ 1,20
Ciabatta	€ 2,00
Portion Butter	€ 1,00

## DESSERT

hausgemachter Apfel – oder Topfenstrudel	€ 2,90
- Sahne	€ 0,50
- Vanille Eis	€ 1,50
- Vanille Sauce	€ 1,90
Eispalatschinken nach Brauhaus Art 1Stk	€ 6,70
- Vanilleeis, Schokoladen Sauce und Beerenmischung unter Vanille Sauce	
Mousse au chocolat	€ 7,70
- aus dunkler Schokolade / unter Himbeer Tartar	
Wachauer Marillen Knödel	€ 7,10
- in Butterbrösel (Wartezeit ca. 25 Min.)	
Heiße Liebe	€ 6,80
- Vanille Eis & warme Himbeeren	





## jeden FREITAG & SAMSTAG Aktion

**frische Brauhaus Spareribs**  
- Wedges / 2 Dip Saucen / Salatgarnitur

€ 11,90

### AUF (Vor -) BESTELLUNG

**Bradl in der Rein (ab 6 Personen )**  
Schweinsbraten vom Bauch / Surbraten vom Schopf in Natursauce  
Semmelknödel / ofenfrische Kartoffeln /  
Stöckelkraut / Speck –Krautsalat

pro Person ab € 11,90

**Kasknöpfe – Partie nach Walser Art (ab 4 Personen)**  
mit Hittisauer Bergkäse / frischen Kräutern / grünen Blattsalat in Hausdressing

pro Person ab € 9,90

**Salon Beef Tomahawk Steak ab 500g bis 1400g**  
mit Ofenkartoffeln / 2 Dip Sauce / Salatgarnitur

á 100g ab € 8,70



**Liebe Gäste!**

Alle Speisen werden bei uns frisch und mit Liebe für Sie zubereitet  
Wir bitten um Ihr Verständnis,  
wenn bei vollem Gastgarten oder Stube  
die Zubereitung länger dauern kann.

Gewähren Sie der Küche Zeit - mit besten Dank.

Die Küche

Unsere Lieferanten

Metzgerei Kriechbaum aus Lochen  
Bäckerei Nöbauer aus Braunau  
Fischzucht aus dem Salzkammergut  
Obst & Gemüsehandel Rupert Hubauer aus Braunau  
Ober Eier aus Altheim



# Bier & Getränke

Kein Bier ist für uns auch keine Lösung  
Trotzdem verstehen wir  
dass manche Menschen hin und wieder von etwas anderem leben müssen  
als vom Hopfen, Malz und Luft  
Für die – und für Gäste, die noch nicht im bierfähigen Alter sind  
haben wir auch eine Getränkekarte ganz ohne Bier

## APERITIF & SEKT

- Aperol Spritz 0,25 l	€ 4,20
- Lillet Wildberry 0,2 l	€ 4,60
- Campari Orange 0,2 l	€ 4,20
- Campari Soda 0,2 l	€ 3,90
- Sekt 0,1 l	€ 3,20
- Prosecco 0,1 l	€ 3,10
- Sekt Orange 0,1	€ 3,10



## WEISSWEIN

- Grüner Veltliner 1/8 l € 2,90
- Bründlmayer Veltliner 1/8 € 3,80
- Chardonnay 1/8 l € 3,40

## ROTWEIN

- Zweigelt 1/8 l € 2,90
- Heideboden 1/8 l € 3,90

## SPRITZER

- weißer Spritzer 1/4 l € 2,80
- roter Spritzer 1/4 l € 2,80
- süßer Spritzer 1/4 l € 2,90

## SOMMERSPRITZER

- klein 1/4 l € 2,20
- groß 0/5 l € 3,90

## WASSER

- Mineralwasser 0,33 l € 2,80  
prickelnd oder still

## SODA

- klein 0/3 l € 1,90
- groß 0/5 l € 2,60
- mit Zitrone € 0,50



## LIMO

- Cola
- Sprite
- Spezi
- Fanta

klein 0/3 l

€ 2,80

groß 0/5 l

€ 3,60

- Almdudler 0/3 l

€ 2,90

- Schweppes

Bitter Lemon 0/2 l

€ 2,90

- Red Bull

€ 3,40

## SÄFTE

Apfel / Orange / Johann / Mango

- Pur

klein 0/3 l

€ 3,20

groß 0/5 l

€ 4,20

- gespritzt

klein 0/3 l

€ 2,90

groß 0/5 l

€ 3,70

- Holler gespritzt

klein 0/3 l

€ 2,40

groß 0/5 l

€ 2,80



## KAFFEE

- Mocca / Espresso
  - klein € 2,20
  - groß € 3,10
  
- Brauner
  - kleiner € 2,40
  - groß € 3,30
  
- Verlängerter € 2,80
- Cappuccino € 3,10
- Latte Macchiato € 3,40
- Kaffee Hag (koffeinfrei) € 2,80


## SCHOKOLADE

- heiße Schokolade € 2,90
  - mit Schlagobers € 0,50
  - mit Rum € 2,00

## TEE

Schwarztee / Grüntee / Früchte / Blutorange / Kräuter / Pfefferminze

- Glas Tee € 2,80
  - mit Zitrone € 0,50
  - mit Milch € 0,50
  - mit Rum € 2,00



## DESTILLIERTES oder SPIRITUOSEN

A´SCHNAPSERL aus´m Inland

€ 3,00

- Obstler 2 cl
- Marille 2 cl
- Zwetschkern 2 cl
- Birne 2 cl

## ETWAS für´n Magen

- Jägermeister 2 cl
- Ramazotti 2 cl

€ 3,00

€ 3,90

## WAS hom ma nu

- Weinbrand 2 cl
- Cognac 2 cl
- Amaretto 2 cl
- Gin 2 cl
- Barcardi Rum 2 cl
- Jack Daniel´s 2 cl

€ 3,20

€ 4,10

€ 2,90

€ 3,20

€ 3,20

€ 3,20

# BIER – vom Brauhaus

## BIER vom Faß

Zwickl im Steinkrug

- 0/3 l

€ 3,30

- 0/5 l

€ 3,80

Weißbier Hell

- 0/3 l

€ 3,30

- 0/5 l

€ 3,80

Landbier „4 – Korn“

- 0/3 l

€ 3,30

- 0/5 l

€ 3,80

## Flaschen BIER

Dunkles Weißbier 0/5 l

€ 3,80

Pils 0/3 l

€ 3,60

## BIER gemischt

Ruß / Radler / Cola – Weizen

- 0/3 l

€ 3,30

- 0/5 l

€ 3,80

## Alkoholfrei BIER

Bier Hell 0/5 l

€ 3,80

Weißbier 0/5 l

€ 3,80







# Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Familie Friedl mit seinem Team vom Brauhaus Haselbach  
Ein Blick ins Brauhaus Haselbach lohnt sich

Tel.: +43 7722 / 22358

Reservierung unter: [reservierung@brauhaus-haselbach.at](mailto:reservierung@brauhaus-haselbach.at)  
[www.brauhaus-haselbach.at](http://www.brauhaus-haselbach.at)

## ALLERGENE

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen!

Ihr Gastgeber

## ALLERGENE

Sellerie  
Senf  
Sesamsamen  
Schwefeldioxid und Sulfit  
Lupinen  
Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gluten haltiges Getreide  
Krebstiere  
Eier von Geflügel  
Fisch außer Fischgelantine  
Erdnüsse  
Sojabohnen  
Milch / Milcherzeugnisse inklusive Laktose  
Schalenfrüchte