

BIERGENUSS AUS DEM HOLZFASS

Glöckl Bräu



Jetzt is die Zeit fia...

Pikante

KrautSuppe

vegan

„Ungarische
Art“
L | € 4,90

BranzinoFILET vom Grill

Tomatentagliatelle | Rucola
Kräuterbutter | AGD | € 24,30

BIER
des Monats

TONI
BRÄU

HELL
infiltriert
1l
€ 12,00

Pfandflasche € 5,00

Geschmorte

SchweinsBACKERL

Sellerie | Karotten | Erdäpfelpüree
Röstzwiebel | GLMO | € 17,50

Gefüllter

Bio Paprika

Rindfleisch | Reis | Tomatensauce | Erdäpfelpüree
G | € 13,90

Gebackene steirische

Hühnerleber

Vogerlsalat | Erdäpfelsalat | Sauce
Tartare | ACGMO | € 19,60

Cevapcici

BIO Pommes | Senf-Zwiebelragout | AM | € 13,90

Ab 17:00 UHR

Gefüllte

SchweinsBRUST

Topfen - Brezenfülle | Natursaftlerl
CG | € 18,00

Essen wir gerne auch dazu:

Portion Sauerkraut | A | € 4,00

Durchgehend

WARM
Küche

von Montag bis Sonntag
10:30 - 22:00

Auf geht's

Hausgemachte Rindsuppe

mit

Frittaten

ACLG

€ 4,90

oder

Leberknödel

ACLG

€ 5,90

oder

Kaspressknödel

ACLG

€ 5,90

BEEF Tatar

Bio

Butter | Weißbrot | AG
Klein [100 g] € 12,50
Groß [160 g] € 18,50

Schwammerl RAHMSUPPE

Erdäpfelwürfel | Heidensterz | GLO
€ 8,50

Bierhaus
TAPAS

GEBÄCK

Weißbrot AC	€ 1,00
Schwarzbrot ACF	€ 1,20
Semmel AFGN	€ 1,40
Weckerl AFN	€ 2,00
Breze ACFN	€ 2,50

Schweinsbraten BROT
Steirerkren | A € 6,20

Steirisches Beef Tatar Brot | A € 8,90

Käsespätzle | ACG € 5,50

Gebackener Hühnerstreifen
Erdäpfelsalat | ACGO € 5,50

Rindsgulasch | ALO € 5,50

Kaspressknödel
Salat und Dip | ACG € 5,50

Unsere Salate

Glöckl's Backhendl SALAT



Gebackene Hühnerfiletstreifen
Blattsalat
Kernölrahmdressing
ACGMO
€ 16,60

Beilagen SALATE

Rahmgurken Dill | GO | € 4,50
Rote Rüben Steirerkren | € 4,50
Erdäpfel mit Kernöl | MO | € 4,50
Kraut mit Kümmel | € 4,50

Blattsalat

Apfelessig | Kernöl | MO
€ 5,00

Gemischter Salat

Apfelessig | Kernöl | MO
€ 6,50

Steirischer Käferbohnensalat

Zwiebel | Kernöl | MO

€ 8,00

Käferbohne
schmeckt ähnlich der
Edelkastanie und hat
einen zart-nussigen
Geschmack

SPEZIELL  NUR SONNTAG'S

Achtung:
Nur
begrenzte
Stückzahl

Knuspriges
1/2 Grillhendl
vom Drehspieß | G
€ 11,50



Beilagen

Reis € 4,00
Petersilienerdäpfel. € 4,20
Braterdäpfel € 4,20
BIO Pommes € 4,20

NET Fisch - NET Fleisch

VEGANES Linsen | Erdäpfel
Gemüse CURRY Koriander
Papadam | A
€ 12,90
Sojasprossen | FL

Gebackener
Emmentaler Sauce Tartare
ACG
€ 13,40

PolentaSCHNITTE

Gebratene Polenta - Pilz - Schnitte an gemischtem
Salat mariniert mit Kernölrahmdressing | GLMO
€ 12,50

KÄSE
Spätzle
exklusiv
obersteirischer
Bergkäse
Röstzwiebel
ACG
€ 14,20

Fier Zwischendurch

Weißenwürste vom **WALLNER**
aus **MÜNCHEN**
[MINGA]

BIS
ZUM
ZWÖLFE
LÄUTN

Weißenwürste
1 PAAR
MIT
BREZ'N
€ 8,-

FRANKFURTER
→ 1 Paar | Senf | Kren | M
€ 6,00
→ 1 Paar | Gulaschsaft | LO
€ 7,00

KalbsBRATWÜRSTEL
3 Stück | Kren | Senf
MG € 8,00

Deshålls samma då ...

Unsere

Schlemmer- PFANDL'N

[... FÜR 2]

Gutes vom
Huhn, Schwein,
Rind is gegrillt,
gebacken und
geschmort auch
beim
Vegetarischem
is net g'sport.
ACGL

[... MIT GROSSEM HUNGER]

€ 50,00

GrillTELLER

Kotelett | Hühnerbrust
Cevapcici | Würstel
Bio Pommes | Speckbohnen
Kräuterbutter
Senf-Zwiebelragout
AGM € 19,90

WURST

Käse | Coleslaw
Cocktailsauce | BIO Pommes
ACG € 13,60

Gebackenes

HühnerFILET

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | ACG
€ 19,20

„Steirer CORDON“

Schinken | Zwiebel | Champignons |
Butterreis | ACG € 19,80

Geschmorter

Bierbraten

Schwarzbiersauce | Speckbohnen | Semmelknödel
AGCMO € 21,00

Rindsgulasch

aus der
Rinds-Schulter
LO € 16,50

→ mit Semmelknödel | ACG + € 4,20

SchweinsBRATEN

[Schopf]
Semmelknödel | Sauerkraut | ACGLO
€ 17,00

Glöckl BURGER

Rindfleisch | Cheddar Cheese | Speck | Zwiebel
Spiegelei | Coleslaw | BIO Pommes | ACG
€ 18,90

Schnitzel

Schwein „Wiener Art“
oder
im Kürbiskernmantel
Erdäpfelsalat
ACGMO
€ 17,50

A bissal was geht nu ...

Hausgemachter

ApfelSTRUDEL

Schlagobers | ACG

€ 8,00



dazu eine Kugel
VanilleEIS + € 1,80

Schokolade HOCH 3

Dreierlei Schokomousse

Schlagobers | G

€ 9,50



Für 2 Personen
Rum | Rosinen | Apfelmus
ACG
€ 17,00

....dauert a bissel, aber es
zahlt sich aus! MAHLZEIT!

Heiß gebrühlt

Afro COFFEE

Verlängerter € 3,70
Cappuccino
mit Milchschaum € 3,90

Liebe in Tassen; heiße Motivationshilfe am Morgen
[ugs. auch „Schwarzes Gold“ oder „Hallo Wach“]

Espresso	€ 2,60
Häferlkaffee	€ 4,30
Doppio Großer Brauner	€ 4,30
Latte Macchiato	€ 4,30

zum Anmachen

Schwarz
Früchte
Pfefferminz
Grün

Tee € 3,80

> mit Zitronensaft + € 1,50
mit Rum + € 2,00

Heiße Schoko mit Milchschaum € 3,00
mit Schlagobers € 3,50

Unsere Säfte

Grazer Quellwasser	0,3l	€ 1,00
Quellwasser & Holundersaft	0,3l	€ 2,40
Sodawasser	0,3l	€ 2,00
Sodawasser & Holundersaft	0,3l	€ 2,70
Vöslauer Mineralwasser	0,33l	€ 3,50
	0,75l	€ 5,90

Zitronensaft

Frisch gepresst	1 Portion	€ 1,50
Eistee Pfirsich	0,3l	€ 3,80
Almdudler [Kräuterlimo]	0,3l	€ 3,80
Coca Cola I Zero	0,3l	€ 4,00
Frucade [Orangenlimo]	0,3l	€ 4,00
Tonic Water	0,2l	€ 4,00
Red Bull	0,25l	€ 4,00

alkoholfrei

Apfelsaft
naturtrüb

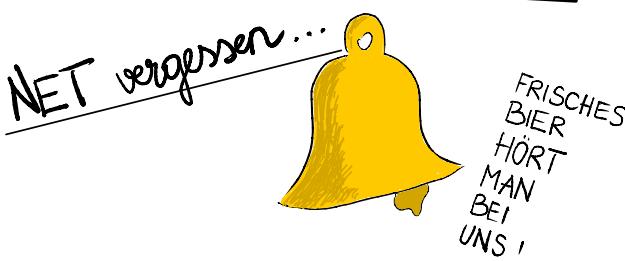
0,3l € 3,80
0,5l € 4,20

BIO Säfte

Marille
Erdbeere
Johannisbeere
0,25l ... € 4,30

HAUSGEMACHTE
Erdbeer Rosmarin Limo

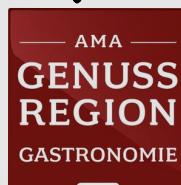
mit Grazer Quellwasser 0,3l € 3,30
mit Soda 0,3l € 3,70



Allergen INFO
gemäß CODEX-Empfehlung:

A = Glutenhaltiges	L = Sellerie
B = Krebstiere	M = Senf
C = Eier	N = Sesamsamen
D = Fisch	O = Sulfite
E = Erdnüsse	P = Lupinen
F = Soja	R = Weichtiere
G = Milch Laktose	
H = Schalenfrüchte	

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte die auf unserer Homepage www.gloecklbraeu.at ersichtlich sind.



F
R
E
E



Passwort: glockenspiel

SO KANN
MAN DIE
VERFOLGUNG
AUFNEHMEN



#gloecklbraeu
#genuss hauptstadt
#graz #bier #beer
#glockenspielplatz
#wirtshaus
#altstadt



Wir danken für Ihren Besuch. Wenn Sie mit unserer Küche und Bedienung zufrieden waren, empfehlen Sie uns bitte weiter, wenn nicht, dann lassen Sie es nur uns wissen.

DAS Glöckl BRÄU TEAM

FRISCH gesapft aus dem Holzfass

UNSER Glöckel Bräu

0,125l	[Schluckerl]	€ 2,00
0,2l	[Pfiff]	€ 3,40
0,3l	[Seidl]	€ 4,40
0,5l	[Krügerl]	€ 5,40
1 l	[Maß]	€10,50

mit Bekömmlichkeitsgarantie das mit Brauwasser aus der 300m tiefen Herrgottwiesquelle gebraut wird. Charakteristisch sind die glanzfeine, helle Farbe sowie sein haltbarer Schaum. Es hat einen reinen, malzig-karamellartigen und dezent hopfenbitteren Geschmack. Seine Milde und Bekömmlichkeit wird durch die spezielle „Holzfassausschankmethode“ hervorgerufen. Stammwürze 12,1° Alkohol 5,3 % vol



FÜR
LEIB
UND
SEELE PROST

Zwetschke I Bauer	€ 3,70
Zirberl I Bäuchel	€ 3,50
Williams I Zöhrer	€ 4,20
Marille I Jöbstl	€ 4,60
Maschanzker Mausser	€ 4,20
Weichsel I Pugl	€ 3,50
Jägermeister	€ 3,80

ERDBEER
ROSMARIN
SPRITZER
€ 6,50

Alkoholfreier
Aperol SPRITZER
€ 5,80

Aperol Spritzer

Wein I Soda 1/4l € 6,50

**AVERNA
SOUR**
€ 6,50

**ErdbeerROSMARIN
GIN FIZZ**
€ 9,90

Qualitäts Rotwein

~~rot~~

Zweigelt I Salzl	1/8l	€ 4,70
	Flasche 0,75l	€ 27,20
Blaufränkisch I Nittnaus Bio	1/8l	€ 4,90
	Flasche 0,75l	€ 28,30
Cabernet Sauvignon I	1/8l	€ 5,90
Scheiblhofer	Flasche 0,75l	€ 34,00

~~weiß~~

Welschriesling I	1/8l	€ 4,70
Sabathi	0,75l	€ 27,20
Weißburgunder I	1/8l	€ 4,90
Skoff	0,75l	€ 28,30
Gelber Muskateller I	1/8l	€ 5,90
Hack-Gebell	0,75l	€ 34,00
Sauvignon blanc I	1/8l	€ 5,90
Sabathi	0,75l	€ 34,00

Weißer Spritzer	1/4l	€ 3,60
Holunderspritzer	1/4l	€ 4,50
Almdudler-Spritzer	1/4l	€ 4,50
Muskateller-Spritzer	1/4l	€ 5,90

