

BIERGENUSS AUS DEM HOLZFASS

Glöckl Bräu



Jetzt is de Zeit fia.....

Gefüllter **Paprika**

Paradeissauce Eräpfelpüree
hausgemachter Röstzwiebel
ACGO € 15,90

Pikante **Bratwurst**

vom Buchberger

Senf I Kren I Krautsalat
M € 13,50

↳ Erdäpfelpüree AG € 4,50
Sauerkraut A. € 4,50
Roggenbrot ACF € 1,80

Steirischer **Wurstsalat**

Extrawurst I Bierradi I Käferbohnen
Käse I Zwiebel I Apfelessig I Kernöl
GMO € 13,90

BIER DES Monats

Schilcher BRÄU

HELLES
4,9% vol.alk.

Gebratene

Polenta Pilz Schnitte

an gemischtem Salat I Kernölrähmdressing
Joghurtdip I GM € 13,50

Fruchtige

Paradeis Linguine

Kirschtomaten I Mozzarella I Erbsenkresse
AGO € 12,80

↳ Riesengarnele 1 Stück I D € 2,00

Cwarcici

[Rind & Kalb]
BIO Pommes
hausgemachtes
Ajvar I AM
€ 17,50

Gegrilltes **Forellenfilet**

Petersilienerdäpfel I Kräuterbutter
ADG € 23,50

Erfrischende

ZitronenButterTarte

Schlagobers I Minze I ACG
€ 9,50

" **Ein kleines DANKESCHÖN an unsere KÜCHE** "

Wenn Sie unserer Küchencrew ein besonderes Dankeschön aussprechen möchten, können Sie für € 6,00 eine Getränkeunde für das Küchenteam übernehmen. Eine schöne Geste, um Anerkennung für die tägliche Arbeit hinter den Kulissen zu zeigen.

Küchenchef

Hannes HADERSPECK

Sous Chef

Rene BRUNNER

samt Team

Jetzt is de Zeit fia.....

Gefüllter **Paprika**

Paradeissauce Eräpfelpüree
hausgemachter Röstzwiebel
ACGO € 15,90

Pikante **Bratwurst**

vom Buchberger

Senf I Kren I Krautsalat
M € 13,50

↳ Erdäpfelpüree AG € 4,50
Sauerkraut A. € 4,50
Roggenbrot ACF € 1,80

Steirischer **Wurstsalat**

Extrawurst I Bierradi I Käferbohnen
Käse I Zwiebel I Apfelessig I Kernöl
GMO € 13,90

BIER DES Monats

Nibelungengold
Brauerei

Walküre
„Bockbier“

Gebratene

Polenta Pilz Schnitte

an gemischtem Salat I Kernölrhmdressing
Joghurtdip I GM € 13,50

Fruchtige

Paradeis Linguine

Kirschtomaten I Parmesan I Erbsenkresse
AGO € 12,80

↳ Riesengarnele 1 Stück I D € 2,00

Cwapcici

[Rind & Kalb]
BIO Pommes
hausgemachtes
Ajvar I AM
€ 17,50

Gegrilltes **Forellenfilet**

Petersilienerdäpfel I Kräuterbutter
ADG € 23,50

Erfrischende

ZitronenButterTarte

Schlagobers I Minze I ACG
€ 9,50

„ **Ein kleines DANKESCHÖN an unsere KÜCHE** “

Wenn Sie unserer Küchencrew ein besonderes Dankeschön aussprechen möchten, können Sie für € 6,00 eine Getränkeunde für das Küchenteam übernehmen. Eine schöne Geste, um Anerkennung für die tägliche Arbeit hinter den Kulissen zu zeigen.

Küchenchef

Hannes HADERSPECK

Sous Chef

Rene BRUNNER

samt Team

Auf gehts

Hausgemachte Rindsuppe

mit

Frittaten

ACLG

€ 5,20

oder

Leberknödel

ACGL

€ 6,20

oder

Kaspressknödel

ACGL

€ 6,20

Bio
BEEF Tatar

Butter | Bio-Sauerteig-Toast
AG

Klein [100 g] € 14,50

Groß [160 g] € 20,00

Schwammerl RAHMSUPPE

Erdäpfelwürfel | Heidensterz | GLO

€ 8,50

Bierhaus
TAPAS

GEBÄCK

BIO Sauerteigbrot
AC € 1,80

BIO Roggenbrot
ACF € 1,80

Semmel | AFGN € 1,40

Breze | ACFN € 2,50

Schweinsbraten BROT
Steirerkren | A € 6,20

Steirisches Beef Tatar Brot | A € 10,00

Käsespätzle | ACG € 5,90

Gebackener Hühnerstreifen
Erdäpfelsalat | ACGO € 5,90

Kaspressknödel
Salat und Dip | ACG € 5,90

unsere Salate

Glöckls Back- hendel SALAT



Gebackene
Hühnerfilet-
streifen auf Blattsalat mit
Kernörahmdressing

ACGMO

€ 18,60

↳ mit gemischten Salat und
Kernörahmdressing € 20,60

Beilagen SALATE

Rahmgurken Dill | GO | € 4,70

Rote Rüben Steirerkren | € 4,70

Erdäpfel mit Kernöl | MO | € 4,70

Kraut mit Kümmel | € 4,70

Blattsalat

Apfelessig | Kernöl | MO

€ 5,80

Gemischter Salat

Apfelessig | Kernöl | MO

€ 7,30

Steirischer Käferbohnen Salat

Zwiebel | Kernöl | MO

€ 8,80

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

LASS ES DIR GUT GEHEN!

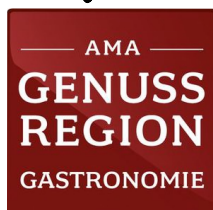
Durchgehend
WARMER Küche

von Montag bis Sonntag
10:30 - 22:00

GUTEN APPELIT!

Steirisches
WIRTSHAUS

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



NET FISCH - NET FLEISCH

VEGANES
Gemüse CURRY
Linsen | Erdäpfel
Koriander
Erbsensprossen | FL
Papadam | A
€ 13,20

VEGETARISCH

Knuspriges
SELLERIE Schnitzlerl

gemischter Salat | Sauce Tartare
ACGLMO € 14,90

KÄSE
Spätzle

exklusiv
obersteirischer
Bergkäse
Röstzwiebel
ACG
€ 14,90

FIAR Zwischendurch

BIS
ZUM
ZWÖLFE
LÄUTN

1 Paar
Weißwürste
1 PAAR

MIT
BREZ'N
€ 8,50

←
Weißwürste

1 Paar | Süßer Senf | ACFNLM
€ 8,50

vom **WALLNER**

aus
MÜNCHEN
[MINGA]

FRANKFURTER

→ 1 Paar | Senf | Kren | M
€ 6,50

→ 1 Paar | Gulaschsaft | LO
€ 8,50

Deshalb samma då....

Schnitzel

Schwein „Wiener Art“
oder
im Kürbiskernmantel
Erdäpfelsalat
ACGMO
€ 17,90

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]

€ 55,00

Gebackenes

Hühner Schnitzel

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | ACG
€ 19,20

Gordon BLEU

Schinken | Käse | Butterreis | ACG
€ 22,40

Sous vide gegarter

Rindsbraten

Schwarzbiersauce | Buttergemüse | Semmelknödel
AGCMO € 24,50

Grillteller

Schweinekotelett | Hühnerbrust
Cevapcici | Würstel | BIO Pommes
Gartengemüse | Kräuterbutter
Ajvar
AG € 22,00

Rindsgulasch

Wade / Schulter
LO € 21,30



mit Semmelknödel | ACG + € 4,50

SchweinsBRATEN

[Schopf]
Semmelknödel | Sauerkraut | ACGLO
€ 18,00

DOLL

[Pulled Pork & Beef]

KULL

Mexican Style

Cheddar | Coleslaw
hausgemachtes Ajvar | Mais
BIO Pommes | Bohnen
AGLC € 14,90

Glöckl

BURGER

Rindfleisch | Cheddar Cheese | Salat
geschmorter Bierzwiebel | Tomate | Essiggurke
Coleslaw | BIO Pommes ACGO
€ 22,40

A bissal was geht nu...

Hausgemachter

ApfelSTRUDEL

Schlagobers | ACG
€ 8,00

↳ dazu eine Kugel
VanilleEIS + € 2,00

BIER EIS

Vanilleeis
Bierlikör
Schlagobers
GO
€ 7,50

Klassische

Steirische STRAUBEN

mit Staubzucker | ACG € 6,00

EIS Marillenknödel

auf Butterbrösel
ACG € 7,50

KAISER Schmaun

Rosinen | Rum | Apfelmus
ACGO

FÜR 2 PERSONEN

€ 18,00 ...dauert a bissl, aber es zahlt sich aus!

Heiß gebrüht...

Apro COFFEE ❤️ BILD

Verlängerter € 3,80
Cappuccino
mit Milchschaum € 4,10

zum Anwärmen

Schwarz
Früchte
Pfefferminz
Grün
Tee € 3,80

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

Kaffee

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

Espresso € 2,70
Häferlkaffee € 4,40
Doppio | Großer Brauner € 4,40
Latte Macchiato € 4,40

„Affogato“
Espresso mit Vanilleeis..... € 4,70

Eiskaffee

mit Schlagobers € 8,50

Heiße **Schoko** mit Milchschaum € 3,10
mit Schlagobers € 3,60

Unsere Safterl alkoholfrei

Grazer Quellwasser	0,3l	€ 1,00
Quellwasser & Holundersaft	0,3l	€ 3,10
Sodawasser	0,3l	€ 2,50
Sodawasser & Holundersaft	0,3l	€ 3,10
Vöslauer Mineralwasser	0,33l	€ 3,70
	0,75l	€ 6,20

Zitronensaft

Frisch gepresst 1 Portion € 1,50

Eistee Pfirsich	0,3l	€ 4,00
Kräuterlimo	0,3l	€ 4,00
Orangenlimo	0,3l	€ 4,00

TRIXI
Limo

Tonic Water	0,2l	€ 4,40
Red Bull	0,25l	€ 4,90

Coca Cola / Zero Flasche 0,33l € 4,40

Apfelsaft Obsthof
naturtrüb ZUEGG

0,3l	€ 4,40
0,5l	€ 4,80

BIO Säfte

Marille von Zuegg

Johannisbeere von Hadler

0,25l ... € 4,90

HAUSGEMACHTE
Erdbeer ROSMARIN
LIMO

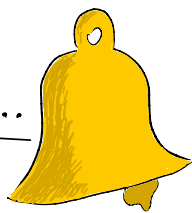
mit Grazer Quellwasser 0,3l € 3,90
mit Soda 0,3l € 3,90

F
R
E
E



Passwort: glockenspiel

NET vergessen...



FRISCHES
BIER
HÖRT
MAN
BEI
UNS!

BeerenLimo

0,3l mit Soda € 3,90
0,3l mit Quellwasser € 3,90

SO KANN
MAN DIE
VERFOLGUNG
AUFNEHMEN ↓



#gloecklbraeu
#genusshauptstadt
#graz #bier #beer
#glockenspielplatz
#wirtshaus
#altstadt



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 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 **Glockl**BRÄU TEAM

FRISCH gepresst aus dem Holzfass

UNSER Glöckl Bräu

0,125l	[Schluckerl]	€ 2,00
0,2l	[Pfiiff]	€ 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



Prosecco Villa Sandi
0,2l € 9,00
Muskatellersekt | Kästenburg
0,7l € 38,00

Qualitäts Rebensaft

rot

Zweigelt Salz	1/8l	€ 4,90
	Flasche 0,75l	€ 28,30
Blaufränkisch Nittnaus ^{Bio}	1/8l	€ 5,90
	Flasche 0,75l	€ 34,00
Cabernet Sauvignon	1/8l	€ 5,90
Scheiblhofer	Flasche 0,75l	€ 34,00

Spritzig ☺

Weißer Spritzer	1/4l	€ 3,80
Holunderspritzer	1/4l	€ 4,50
Almdudler-Spritzer	1/4l	€ 4,50
Muskateller-Spritzer	1/4l	€ 5,90

Aperolspritzer

Wein | Soda
1/4l € 6,50

Erdbeer - Rosmarin SPRITZER

1/4l € 6,50

Fruchtiger Beeren Spritzer

1/4l € 6,50



weiß

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

Alkohol
FR
EI
ER

Aperol
Spritzer
€ 6,50

FÜR
LEIB
UND
SEELE

PROST

Weichsel | Pugl
€ 3,50
Jägermeister
€ 3,80

Zwetschke | Bauer
€ 3,70
Zirberl | Bäuchel
€ 3,50
Williams | Zöhrer
€ 4,20



Marille | Jöbstl
€ 4,60
Maschanzker
Mausser
€ 4,20