



Jetzt ist die Zeit für.....

Steirische

Kürbiscrème SUPPE

Schlagobers | Kernöl | GLO
€ 7,00

Sous vide gegarte

EntenKEULE

hausgemachtes Erdäpfelpüree | steirisches
Kürbisgemüse | Röstzwiebel | Bratensafterl
AGO € 26,50

Gefüllter Paprika

[Schwein & Rind]
Paradeissauce Erdäpfelpüree
hausgemachter Röstzwiebel
ACGO € 15,90

Getrübte

Kürbis- LINGUINE

Schafkäse
sautierte Strauchtomaten | Rosenklee
AG | € 13,90

Gegrilltes Forellenfilet

Petersilienerdäpfel
Kräuterbutter
ADG € 23,50

Steirischer

BauernSALAT

Endivien - Erdäpfelsalat
Käferbohnen | Speckwürfeln
Ei | Apfelessig | Kernöl | MOC
€ 13,90

Gebratene

Polenta Pilz Schnitte

auf hausgemachtem steirischem Kürbisgemüse
G € 13,50

Original Cvapcici

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

Pikante Bratwurst

vom Buchberger

Senf | Kren | Krautsalat | M
€ 13,50



Erdäpfelpüree AG	€ 4,50
Sauerkraut A.	€ 4,50
Roggenbrot ACF	€ 1,80
Steirisches Kürbisgemüse G	€ 4,00

"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
Kernölrähmdressing
ACGMO
€ 18,60

↳ mit gemischten Salat und
Kernölrähmdressing € 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

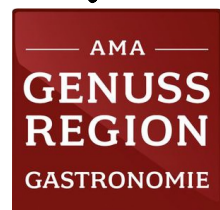
[Käferbohne
schmeckt ähnlich der
Edelkastanie und hat
einen zart-nussigen
Geschmack]

LASS ES DIR GUT GEHEN!

Durchgehend
WARMER Küche
von Montag bis Sonntag
10:30 - 22:00
GUTEN Appetit

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
Rosenklee | FL
Papadam | A
€ 13,20

VEGETARISCH

Knuspriges
SELLERIE Schnitzlerl

Endivien - Erdäpfelsalat | Sauce Tartar
ACGLMO € 14,90

KÄSE
Spätzle

exklusiver
obersteirischer
Bergkäse
Röstzwiebel
ACG
€ 14,90

FIAR Zwischendurch

BIS
ZUM
ZWÖLFTE
LÄUTN

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

Cordon BLEU

Schinken | Käse | Butterreis | ACG
€ 22,40

Sous vide gegarter

Bierbraten

Schwarzbiersauce | Buttergemüse | Semmelknödel
AGCMO € 24,50

Grillteller

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

Zartes

Rindsgulasch

Wade / Schulter
LO € 21,30



mit Semmelknödel | ACG + € 4,50

WIND WINNI

[Pulled Pork & Beef]

Mexican Style

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

SchweinsBRATEN

[Schopf]

Semmelknödel | Sauerkraut | Natursafterl
ACGLO € 18,00

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

Schokomousse

Waldberrenragout

Schlagobers

CG € 10,00

KAISER Schmaun

FÜR 2 PERSONEN

Rosinen | Rum | Apfelmus

ACGO

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

Heiß gebrüht...

Afro COFFEE ☺ BLO

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

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

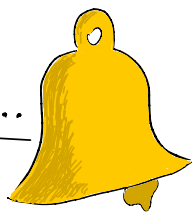
mit Grazer Quellwasser	0,3l	€ 3,90
mit Soda	0,3l	€ 3,90

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** BRAU TEAM

FRISCH gepresst aus dem Holzfass

UNSER Glöckl Bräu

0,125l	[Schluckert]	€ 2,00
0,2l	[Pfiff]	€ 3,40
0,3l	[Seidl]	€ 4,40
0,5l	[Krügerl]	€ 5,60
1 l	[Maß]	€ 11,00

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 I Kästenburg
0,7l € 38,00

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 I Soda
1/4l € 6,50

Erdbeer - Rosmarin SPRITZER

1/4l € 6,50

Fruchtiger Beeren Spritzer

1/4l € 6,50

Alkohol
FR
EI
ER

Aperol
Spritzer
€ 6,50

FÜR
LEIB
UND
SEELE

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

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

Qualitäts Rebensaft

rot

Zweigelt I Salz	1/8l	€ 4,90
Flasche	0,75l	€ 28,30
Blaufränkisch I Nittaus Bio	1/8l	€ 5,90
Flasche	0,75l	€ 34,00
Cabernet Sauvignon	1/8l	€ 5,90
Scheiblhofer	Flasche	0,75l € 34,00

weiß

Welschriesling I	1/8l	€ 4,90
Sabathi	0,75l	€ 28,30
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
Tement	0,75l	€ 34,00



ES GIBT ZWEI
DINGE, DIE MAN
NICHT ZÄHLEN
SOLLTE:

DAS ALTER
UND GELEERTE
WEINGLÄSER