BIERGENUSS AUS DEM HOLZFASS

Glöckl Bräu

Jetzt is de Zeit fia.....

Steirische
Kürbiscreme SUPPE
Schlagobers I Kernöl I GLO
€ 7,00

Sous vide gegarte
Enten KEULE
frittierte Erdäpfelnudeln I Apfel-Rotkraut
Preiselbeerbirne I Bratensafterl
ACGL € 28,00

Getrüffelte Kürbis-
LINGUINE
Schafkäse
sautierte Strauchtomaten I Rosenklee
AG I € 14,50

Gegrilltes
Forellenfilet
Petersilienerdäpfel
Kräuterbutter
ADG € 23,50

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

VEGANES ~~BEEF~~ Tatar
180g
[Kichererbse I Reis I Rote Rübe]
Toastbrot I Perlzwiebel I Kapern
Meersalz I Butter A
€ 17,50

Argentinisches
RumpSTEAK
220g
mit Kräuterbutter & Meersalz
G € 28,00

Steirisches
WILDRAGOUT
[Strohmeier]
Semmelknödel
Apfel-Rotkraut
Preiselbeerbirne
ACGMOL
€ 25,60

Baked beans		€ 5,00
Erdäpfel-Pilz-Strudel	ACG	€ 6,00
Blattspinat	G	€ 4,00
Pfeffersauce	GO	€ 4,00
Bio Pommes	A	€ 4,50
Chimichurri	MPO	€ 3,00

"Ein kleines DANKESCHÖN an unsere KÜCHE"

Wenn Sie unserer Küchencrew ein besonderes Dankeschön aussprechen möchten, können Sie für € 6,00 eine Getränkerunde 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
Mini Schnitzelsemmerl Salat I Tomate I Cocktailsauce ACGO	€ 6,50

unsere Salate...

Glöckls Back-hendl SALAT

Gebackene Hühnerfilet-streifen auf Blattsalat mit Kernölrahmdressing
ACGMO
€ 18,60

↳ mit gemischten Salat und Kernölrahmdressing € 20,60

Blattsalat

Apfelessig | Kernöl | MO
€ 5,80

Gemischter Salat

Apfelessig | Kernöl | MO
€ 7,30

Steirischer Käferbohnensalat

Zwiebel | Kernöl | MO
€ 8,80

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

Beilagen SALATE

Rahmgurken	Dill | GO | € 4,70
Rote Rüben	Steirerkren | € 4,70
Erdäpfel	mit Kernöl I MO I € 4,70
Kraut	mit Kümmel I € 4,70

LASS ES DIR GUT GEHEN!

Durchgehend
WARME 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.

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

NET FISCH - NET FLEISCH

VEGANES Gemüse CURRY

Linsen I Erdäpfel
Koriander
Rosenklee I FL
Papadam I A
€ 13,20

VEGETARISCH

Knuspriges
SELLERIE Schnitzerl

Gemischter Salat I Sauce Tartar
ACGLMO € 15,50

KÄSE Spätzle

exklusiver
obersteirischer
Bergkäse
Röstzwiebel
ACG
€ 15,50

FIAR Zwischendurch

BIS ZUM ZWÖLFE LÄUTN

Weißwürste 1PAAR

MIT BREZ'N
€ 8,50

Weißwürste vom WALLNER aus MÜNCHEN

1 Paar | Süßer Senf | ACFNLM
€ 8,50

MINGA

FRANKFURTER

→ 1 Paar | Senf | Kren | M
€ 6,50

→ 1 Paar | Gulaschsaft | LO
€ 8,50

Deshalb samma da....

Schnitzel

Schwein „Wiener Art“
oder
im Kürbiskernmantel
Erdäpfelsalat
ACGMO
€ 18,90

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

ausgelöste Hühnerkeule I Petersilienerdäpfel
Preiselbeeren | ACG € 19,90

Cordon Bleu

Schinken I Käse I Butterreis I ACG
€ 23,40

Sous vide gegarter **Bierbraten**

Schwarzbiersauce I Buttergemüse I Semmelknödel
AGCMO € 24,50

Rosa gebratenes

Schweinsfilet

Knackiges Gemüse
Erdäpfel-Pilz-Strudel
Pfefferrahmsauce
ACGO € 25,10

Zartes

Rindsgulasch

Wade / Schulter
LO € 21,30

↳ mit Semmelknödel I ACG + € 4,50

Schweins [Schopf] Braten

Semmelknödel
Sauerkraut | Natursafterl
ACGLO € 19,00

Wrap

[Pulled Pork & Beef]
Mexican Style
Cheddar I Coleslaw
hausgemachtes Ajvar I Mais
BIO Pommes I Bohnen
AGLC € 15,50

Glöckl **Burger**

Rindfleisch I Cheddar Cheese I Salat
Zwiebel I Tomate I Essiggurke Coleslaw
BIO Pommes ACGO
€ 22,90

A bissal wås 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 I ACG € 6,00

Schokomousse
auf Waldbeerenragout
dazu Schlagobers
CGO € 10,00

Mohnnudeln
Süße Erdäpfelnudeln in nussiger Mohnbutter und hausgemachtem Beerenragout
ACGO € 8,50

Heiß gebrüht...

Afro COFFEE Bio

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

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

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

zum Anwärmen

Schwarz
Früchte
Pfefferminz
Grün
Tee € 3,80

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

„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

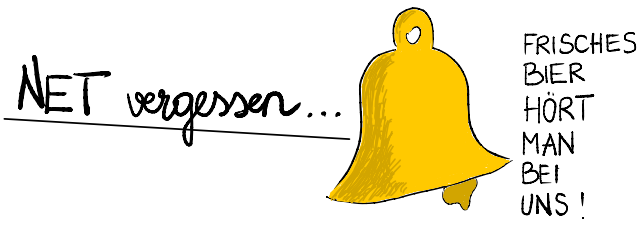
Zitronensaft

Frisch gepresst	1 Portion	€ 1,50

Trixi Limo

Eistee Pfirsich	0,3l	€ 4,00
Kräuterlimo	0,3l	€ 4,00
Orangenlimo	0,3l	€ 4,00
Tonic Water	0,2l	€ 4,40
Red Bull	0,25l	€ 4,90
Coca Cola / Zero Flasche	0,33l	€ 4,40

FREE WiFi Passwort: glockenspiel



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	

Apfelsaft naturtrüb Obsthof 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

Beeren Limo

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

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 gezapft aus dem Holzfass

UNSER Glöckl Bräu

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

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

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

Qualitäts Rebensaft

rot

Zweigelt I Salz		1/8l	€ 4,90
	Flasche	0,75l	€ 28,30
Blaufränkisch I 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 I Soda
1/4l € 6,50

Erdbeer - Rosmarin SPRITZER
1/4l € 6,50

Fruchtiger **Beeren Spritzer**
1/4l € 6,50



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



Alkohol FREI ER
Aperol Spritzer
€ 6,50

FÜR LEIB UND SEELE

PROST

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

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

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