

Grüß Gott beim Bräu Wirt in Schalchen



Ein paar nette Stunden
und an guatn Appetit

wünschen Euch

Familie Weinbrenner und ihr Team

Montag und Donnerstag RUHETAG
Dienstag ab 14.00 Uhr geschlossen

Wir kochen für Sie von 11.00 bis 20.30 Uhr
An Sonn,-und Feiertagen von 11.00 bis 19.30 Uhr

AUS DEM SUPPENTOPF

Rindssuppe mit Frittaten <small>Allergenhinweis: A,C,G,L</small>	€ 3,30
Rindssuppe mit hausgemachtem Leberknödel oder Kaspreßknödel <small>Allergenhinweis: A,C,G,L</small>	€ 3,80
Knoblauchcremesuppe mit Croutons <small>Allergenhinweis: A,G</small>	€ 4,20
Rindssuppe mit Nudeln <small>Allergenhinweis: A,C,L</small>	€ 3,30

AUS DEM SALATGARTEN

Steirersalat

gebackene Hühnerfiletspitzen auf buntem Salatteller mit Kernöldressing & geschroteten Kürbiskernen Allergenhinweis: A,C,M

€ 9,30



Salat Zander

Resch gebratenes Zanderfilet auf bunten Blattsalaten mit Schwarzbrotcroutons Allergenhinweis: A,C,D,G,M

€ 10,50



Fitnesssteller

Bunter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen Allergenhinweis: C,G,M

€ 9,30



Italienische Salatschüssel

Blattsalate mit Oliven, Tomaten, Paprika, Zwiebel & Thunfisch Allergenhinweis: C,D,G,M

€ 8,50



Salat Ziegenkäse

Fein marinierte bunte Salate mit Ziegenkäsebällchen und gebratenen Speckstreifen Allergenhinweis: C,G,M

€ 9,30



Bunter gemischter Salatteller Allergenhinweis: C,G,M

€ 3,80



Portion Kernöl

€ 1,00

Preise inkl. Mehrwertsteuer



UNSERE TRADITIONELLEN SCHMANKERL

Holzhackersteak

Schweinskotelett gegrillt mit gebratenen Speckstreifen, dazu Pommes Frites, Kräuterbutter und buntem Salat Allergenhinweis: C,G,M

€ 9,50



Wiener Schnitzel

vom Schwein oder von der Pute mit Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren und buntem Salat Allergenhinweis: A,C,G,M

€ 10,50



Truthahnschnitzel

vom Rost mit hausgemachtem Letscho, Knödel und buntem Salat Allergenhinweis: A,C,G,M

€ 10,50



Schweinefiletmedaillons

Rosa gebraten, auf feiner Pfefferrahmsoße dazu Kroketten, knackiges Gemüse und buntem Salat Allergenhinweis: A,C,G,M

€ 14,50



Cevapcici

hausgemacht mit Pommes Frites, Curry-Gewürzsoße und buntem Salat Allergenhinweis: C,G,M

€ 8,50



Grillteller

3 verschiedene Fleischsorten mit knackigem Gemüse, Pommes Frites und Kräuterbutter Allergenhinweis: G

€ 13,00



Knusprig gebackene Hühnerbrüstchen

mit Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren und buntem Salat Allergenhinweis: A,C,G,M

€ 10,50



Cordon bleu

von der Pute mit Pommes Frites, Preiselbeeren und buntem Salat Allergenhinweis: A,C,G,M

€ 13,00



Portion Preiselbeeren

€ 1,00

Ketchup oder Majonäse

€ 0,40

Preise inkl. Mehrwertsteuer

**WENN SIE GUTSCHEINE EINLÖSEN BITTE DEM SERVIERPERSONAL
GLEICH BEI DER BESTELLUNG MITTEILEN. DANKE**

UNSERE BELIEBTEN TOASTGERICHTE

Bräu Toast gegrilltes Schweinskotelett auf Toast,
mit würziger Knoblauchsoße und buntem Salatteller Allergenhinweis: A,C,G,M € 9,00



Teufeltoast gegrilltes Putenschnitzel auf Toast,
mit feurigem Letscho und buntem Salatteller Allergenhinweis: A,C,G,M € 9,00



Steaktoast
Dreierlei Fleischsorten vom Grill auf Ciabatta serviert,
mit Cocktailsoße und buntem Salatteller Allergenhinweis: A,C,G,M € 10,00



Schlemmerttoast gegrilltes Putenschnitzel
auf Toast mit Tomaten und Käse überbacken,
und buntem Salatteller Allergenhinweis: A,C,G,M € 9,00



FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Würzige Kasnockn
im Pfandl serviert mit grünem Kernölsalat Allergenhinweis: A,C,M € 9,50



Innviertler Salat Knackige Blattsalate mit Hausmarinade und gebackenen
Kartoffeltascherln gefüllt mit Broccoli-Gervais Allergenhinweis: C,G,M € 8,50



Kärnter Kasnudeln serviert auf buntem Salat A, G € 8,50



Zanderfilet vom Rost, mit Knoblauchbutter dazu Petersilerdäpfeln
und buntem Salat Allergenhinweis: A,C,D,G,M € 13,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Bärenbrüder Teller kleines Wiener mit Pommes Frites Allergenhinweis: A,C € 4,50

Lucky Luke 1 Stk. Grillwürstel mit Pommes Frites Allergenhinweis: C,G,M € 4,00

Kapitän Nemo 5 Stk. Fischstäbchen mit Pommes Frites D,A,C € 4,50

Yakari 6 Stück Hühner Nuggets mit Pommes Frites Allergenhinweis: A,C € 4,50

Armer Kapuziner (Teller zum Mitnaschen bei Mama und Papa) € nix

Preise inkl. Mehrwertsteuer

WAS FÜR ZWISCHENDURCH

Grillwürstel mit Pommes Frites und buntem Salat Allergenhinweis: C,G,M € 7,00



Bernerwürstel mit Pommes Frites und buntem Salat Allergenhinweis: C,G,M € 8,00



Schinken-Käse-Toast mit buntem Salat Allergenhinweis: A,C,G,M € 6,00



Toast Hawaii mit buntem Salat Allergenhinweis: A,C,G,M € 8,00



Haschee-, Grammel- od. Speckknödel mit Sauerkraut Allergenhinweis: A € 8,00



Käsekrainer vom Grill mit Pommes Frites Allergenhinweis: G € 7,00



Gebratener Leberkäse „Zigeuner Art“
dazu Kroketten und bunter Salat Allergenhinweis: A,C,G,M € 8,50



Rindssuppe mit Nudeln und Würstel Allergenhinweis: A,C,L € 6,00

ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES

Eispalatschinke mit Schokosoße und Schlagobers Allergenhinweis: A,C,G,H € 6,00

Topfen-Nougatknödel im Zuckerbröselmantel auf
süßem Sauerrahmspiegel und Fruchtmark (Dauer ca. 20 min) Allergenhinweis: A,FG,H € 6,00

Kleiner Schokoguglhupf mit Schokoladenmantel und Schlag Allergenhinweis: A,G,H € 4,50

1 Stk. **Marillen- oder Preiselbeerpalatschinke** Allergenhinweis: A,C,G € 2,50

Mehlspeisen oder Eisbecher fragen Sie unsere Bedienung

Preise inkl. Mehrwertsteuer



ZUR JAUSENZEIT



Essigwurst von der Speckwurst mit Gebäck <small>Allergenhinweis: A,G,M</small>	€ 5,50
❧	
Hausgemachte Sulze in Essig und Öl mit Gebäck <small>Allergenhinweis: A,G</small>	€ 7,50
❧	
Essigwurst mit Sulze und Gebäck <small>Allergenhinweis: A,G,M</small>	€ 8,50
❧	
Saures Dreierlei mit Gebäck <small>Allergenhinweis: A,G,M</small>	€ 8,50
❧	
Bunter Wurstsalat mit Gebäck <small>Allergenhinweis: A,G,M</small>	€ 8,00
❧	
Saure Extra-Wurst mit Zwiebel, steirischem Kernöl und Gebäck <small>Allergenhinweis: A,G,M</small>	€ 7,00
❧	
Innviertler Brettljause fein garniert mit Gebäck <small>Allergenhinweis: A,G,M</small>	€ 8,50
❧	
Kalter Schweinebraten fein garniert mit Gebäck <small>Allergenhinweis: A,G,M</small>	€ 8,50
❧	
Paar Frankfurter oder Debreziner mit Gebäck <small>Allergenhinweis: A,G,M</small>	€ 3,20
❧	
Belegtes Brot fein garniert <small>Allergenhinweis: A,G,M</small>	€ 6,50
❧	
Käsebrötchen mit zweierlei Schnittkäse fein garniert <small>Allergenhinweis: A,G</small>	€ 6,50
❧	
Fleischweckerl mit Kren oder Zwiebel <small>Allergenhinweis: A,G</small>	€ 3,00
❧	
Bratlbrot Schwarzbrotsscheibe mit Senf bestrichen darauf kalter Schweinebraten, scharfer Kren und fein garniert <small>Allergenhinweis: A,M</small>	€ 6,50
❧	
Semmerl, Schwarzbrot <small>Allergenhinweis: A,G</small>	€ 0,80
❧	
Ofenfrisches Salzgebäck oder Korngebäck <small>Allergenhinweis: A,G,N</small>	€ 1,50

Preise inkl. Mehrwertsteuer

LEGENDE DER 14 HAUPTALLERGENE IN UNSERER SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Namen	Buchstabencode	steht für
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinien	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

GETRÄNKEKARTE

Biere

1/3 Stiegl Bier vom Fass	€ 3,00
1/2 Stiegl Bier vom Fass	€ 3,30
1/3 Radler vom Fass	€ 3,00
1/2 Radler vom Fass	€ 3,30
1/2 König-Ludwig-Weizen dunkel v. Fass	€ 3,80
1/2 Clausthaler Alkoholfrei	€ 3,50
1/2 König Ludwig Weizen hell vom Fass	€ 3,80
1/2 Stiegl Weisse vom Fass	€ 3,80
1/2 Stiegl Sport Weisse Alkoholfrei	€ 3,50
1/2 Stiegl Zwickl	€ 3,80

Alle unsere Biersorten enthalten: Allergienhinweis: A

Weine

Offene Weißweine:

1/8 Klostergarten Grüner Veltliner	€ 2,20
1/8 Chardonnay Morillon	€ 3,50
1/8 Weissburgunder Kabinett	€ 3,50

Offene Rotweine:

1/8 Blauer Zweigelt	€ 2,20
1/8 St. Laurent	€ 3,50
1/8 Blaufränkischer	€ 3,50
1/4 Wein gespritzt rot/weiss	€ 2,50
1/2 Sommerspritzer	€ 3,00

Alle unsere Weine enthalten: Allergienhinweis: O

Alkoholfreie Getränke

1/3 Apfelsaft, Orangensaft, Vitaminsaft, Johannisbeersaft	€ 2,80
1/3 Säfte gespritzt	€ 2,50
1/3 Säfte Leitungswasser	€ 1,80
1/2 Säfte Leitungswasser	€ 2,80
1/2 Säfte gespritzt	€ 3,00
1/2 Fanta, Almdudler, Cola, Sprite gespritzt	€ 3,00
1/2 Spezi	€ 3,50
1/2 Limonaden Leitungswasser	€ 2,80

Rauch Säfte - Marille, Erdbeer, Mango, 0,2 lt.	€ 2,80
1/3 Rauch Säfte gespritzt	€ 3,00
1/3 Rauch Säfte Leitungswasser	€ 2,80
1/2 Rauch Säfte gespritzt	€ 3,50
1/2 Rauch Säfte Leitungswasser	€ 3,00
1/3 Cola, Fanta, Sprite, Almdudler Römerquelle, prickelnd, still, 0,35l	€ 2,00

Jugendgetränk

1/2 Soda	€ 2,50
1/2 Himbeer-Soda	€ 2,80
1/2 Himbeer-Leitung	€ 1,80
1/2 Holler-Leitung	€ 1,80
1/2 Holler gespritzt	€ 2,80

Heisse Getränke

Tasse Kaffee, Kaffee Haag	€ 2,50
Tasse Großer Espresso	€ 2,90
Tasse Kleiner Espresso	€ 2,20
Tasse Cappuccino	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,20
<small>Alle unsere Kaffee und Kakao enthalten: Allergienhinweis: G</small>	
Tasse Kakao mit Schlag	€ 3,50
Tasse Tee Zitrone oder Sahne	€ 2,50
Tasse Tee mit Rum	€ 3,50
Tasse Tee Früchte, Kamillen, Pfefferminz, Hagebuttentee	€ 2,50
1/3 Glühwein	€ 3,50

Zur Verdauung

2cl Obstler, Marille, Williams, Jägermeister, Zirbenschnaps, Nusschnap	€ 2,20
	€ 2,50

Preise inkl. Mehrwertsteuer

UNSER WEINANGEBOT:

Blaufränkisch Platin

Stift Reichersberg, Deutschkreuz

Feiner Duft nach reifen Beeren und Zwetschken, harmonisch eingebundene Säure, runder Abgang. Trocken

1/8 € 3,50
Flasche 0,75 l € 21,00



Sankt Laurent Platin

Stift Reichersberg, Deutschkreuz

in der Farbe ein tiefdunkles Rubingranat,
Bouquet nach reifen Weichseln und Kirschen, am Gaumen weich samtig. Trocken

1/8 € 3,50
Flasche 0,75 l € 21,00



Zweigelt Platin

Stift Reichersberg, Deutschkreuz

In der Farbe ein kräftiges Rubinrot, intensives Aroma
nach reifen Beeren, harmonisch dicht im Abgang. Trocken

1/8 € 3,50
Flasche 0,75 l € 21,00



Blauer Zweigelt

Landwein, trocken

1/8 € 2,20
Flasche 1,0 l € 17,60





Welschriesling

Weingut-Weinkellerei Teltscher

Im Duft weiße Blüten, am Gaumen frisch-saftig-steirisch, nach gelben, reifen Äpfeln, Golden Delicious, sehr kompakt und lebhaft, im Nachhall würzig-pikant mit herzhaftem Biss, ein Klassiker.

1/8 € 3,50
Flasche 0,75 l € 21,00



Weißburgunder Klassik

Weingut-Weinkellerei Teltscher

Prägnante Aromen nach exotischem Früchtekorb wie Mango, Ananas, saftig mit viel Schmelz, finessreich mit süßem Fruchtkern und passender Säure, elegant gezeichnet, klingt lange nach, in jeder Phase ein Erlebnis

1/8 € 3,50
Flasche 0,75 l € 21,00



Morillon-Chardonnay

Weingut-Weinkellerei Teltscher

Beginnt mit extraktreichen Fruchtnuancen, nach vollreifen Bananen, geht im Glas immer mehr auf, dann Anklänge nach feiner Kräuterwürze, zeigt viele Details, alle schön verwoben, bleibt lange haften, exzellentes Finish.

1/8 € 3,50
Flasche 0,75 l € 21,00



Grüner Veltliner

Landwein, Trocken

1/8 € 2,20
Flasche 1,0 l € 17,60



Chronik des Gasthauses Bräu

Eine lange Zeit ist vergangen, seit in unserem Dorf zum letzten Mal der Brauer sein eigenes Bier ausschenkte. Um genau zu sein, war es im Jahre 1912. Damals wurde das Braurecht an die Stieglbrauerei zu Salzburg verkauft. Seit dieser Zeit wird der Name Bräu geführt, und ebenso lange Stieglbier gezapft und getrunken. Die Ursprünge des Brauwesens in Schalchen sind leider nicht nachweisbar. Sicher ist nur, dass 1874 Georg Hietl mit seiner Frau Katharina das Gasthaus mit der Brauerei von einem Andreas Schöf-ecker gekauft hat. Das damalige Anwe-



sen sah völlig anders aus, als wir es heute kennen. Eingeschossig, unverputzt mit großen, oben abgerundeten Fenstern und durch Fenstergitter geschützt. Erst 1920 wurde der Ausbau vorgenommen und ein Stockwerk aufgesetzt. Das heutige Aussehen erhielt das Gebäude Anfang der 60-er Jahre. Angeschlossen war entlang der Hauptstraße eine aus Holz bestehende Kegelstatt. Kegeljungen mussten die umgeschobenen Holzkegel wieder in Position bringen. Dies war bei den Kindern eine beliebte Beschäftigung, weil immer ein paar Heller, später Groschen, abfielen. Heute trinkt man wie selbstverständlich ein kühles Bier. Bis zur Erfindung von



Kühlgeräten war es gar nicht so einfach, diesem Wunsch Rechnung zu tragen. Dem Gasthaus war ein eigener Weiher und ein großer Keller angegliedert. Im Winter, bei anhaltender großer Kälte, wurden mit Eissägen große Blöcke aus der Eisdecke herausgeschnitten und mit Schlitten in den Keller verfrachtet, wo diese bis in die wärmere Zeit eingelagert wurden. Wenn man sie dann brauchte, holte jemand einige Brocken Eis, um zuhause den Gerstensaft abkühlen zu können. Man kann sich vorstellen, dass das „Eismachen“, wie man es nannte, kein Honiglecken war.

1946 endete die Ära Hietl und es übernimmt die Familie Redl die Geschicke des Gasthauses und der kleinen Landwirtschaft. (Ein Verwandtschaftsver-



hältnis Onkel - Nichte). 1974 bekommt die Tochter Margarethe den elterlichen Betrieb, den sie bis 2006 weiterführte; durch deren Heirat heißt dieser heute Gasthaus Weinbrenner.

Mittlerweile hat bereits die nächste Generation den Betrieb übernommen, in Person des Sohnes Dietmar und seiner Freundin Sybille.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch !



Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

Rind: Fleischerei Dreher, Schalchen
Fleischerei Ablinger, Oberndorf
Buttenhauser Klaus, Schalchen

Schwein: Fleischerei Dreher, Schalchen
Fleischerei Ablinger, Oberndorf
Buttenhauser Klaus, Schalchen

Huhn: Eier- und Geflügelhandel Spatzenegger, Munderfing

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier (Bodenhandel): Eier- und Geflügelhandel Spatzenegger, Munderfing

Erdäpfel: Walter Gurtner vlg Klinger, Geinberg

Karotten, Gurken, Kraut: aus heimischer Landwirtschaft

Wild: aus heimischer Jagd, u.a. von der Jagdgesellschaft Schalchen
Wildbrethandel Spatzenegger aus Munderfing