



Herzlich willkommen in der Bierschmiede!

Die Handwerksbrauerei im Naturpark Attersee Traunsee.

Wir wünschen euch gemütliche Stunden in angenehmer Atmosphäre in unserer - mit viel Leidenschaft betriebenen - Privatbrauerei. Genießt unsere eigenständigen und charaktervollen Bierspezialitäten sowie das erlesene Angebot an regionalen Schmankerl.

Als leidenschaftliche Brauer und Genießer möchten wir euch unsere Philosophie von Bier und vor allem Biervielfalt vermitteln. Bier ist viel mehr als nur ein Getränk, Bier ist Teil unserer Kultur, Bier bedeutet Geselligkeit, Belohnung und vor allem Genuss!

Wir hoffen, ihr spürt die Leidenschaft und das Bemühen von all unseren Mitarbeitern. Wir freuen uns daher über positive Bewertungen auf Google, Facebook und Co! Sollte mal etwas daneben gehen, bitte gleich ansprechen. Wir möchten euch euren Aufenthalt in der Bierschmiede so angenehm wie möglich machen!

Gerne gibt es unsere Bierspezialitäten auch abends in der Braustub'n zum Mitnehmen.

Nun wünschen wir euch noch viele genussvolle Momente mit unseren einzigartigen Bierspezialitäten!

Familie Scheckenberger und das Braustub'n Team!



SOFTDRINKS, WASSER und LIMO

Soda Zitrone (frisch gepresst)	0,3l / 0,5l	2,90 / 3,80
Mineralwasser Römerquelle	0,33l	3,30
Römerquelle Zitrone (frisch gepresst)		3,80
Pago Apfel/Johannisbeere/Mango	0,25l	3,90
mit Soda gespritzt	0,5l	4,80
mit Quellwasser gespritzt	0,5l	4,20
Coca Cola, Fanta, Almdudler	0,33l	3,90
mit Soda gespritzt	0,5l	4,80
Himbeer-/Hollersoda	0,25l / 0,5l	2,80 / 3,80
mit Wasser	0,25l / 0,5l	2,50 / 3,30
Hausgemachtes Hopfenkracherl	0,3l / 0,5l	3,90 / 4,80

RADLER und ALKOHOLFREIE BIERE

HollerRadler (mit Soda und Pils)	0,3l / 0,5l	3,90 / 4,60
Radler Sauer	0,3l / 0,5l	3,70 / 4,20
Gösser NaturGold alkoholfrei	0,5l	4,90
Edelweiss Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,40



HAUSGEBRAUTE BIRSPEZIALITÄTEN

GenussSampler frisch vom Fass

4x 0,1l

4 verschiedene Bierspezialitäten auf Holzbrett
Funkerl, Werkstück, Meisterstück, Rotglut

6,00

Frisch vom Fass

0,2l / 0,3l / 0,5l

Funkerl „Leichtbier“

3,50 / 3,90 / 4,50

Werkstück „Märzen“

3,50 / 3,90 / 4,60

Weißes Gold „Helles“

3,70 / 4,10 / 4,90

Meisterstück „Pils“

3,70 / 4,10 / 4,90

Rotglut „Altbayrisch Dunkel“

3,70 / 4,10 / 4,90

Jubiläums „Festbier“

3,80 / 4,20 / 5,20

Weißglut „Weissbier“

4,00 / 4,50 / 5,30

Mischbier „Werkstück/Rotglut“

3,70 / 4,10 / 4,80

Frisch aus der Flasche

0,33l

Zunder „Rauchbier“

5,20

Funkenflug „Honigbock“

5,40

Hammer „Baltic Porter“

5,60

Amboss „Imperial Stout“

5,90

Schale zum Knabbern

1,60

Saisonbiere der „Werk-Serie“

Brandheiß und immer nur ein einziger Sud eingebracht! Über aktuell verfügbare Sondersude informieren sie unsere Infotafeln oder gerne unsere Mitarbeiter.



SCHNAPSERL / LIKÖR / WHISKY

Weißbierbrand / Hopfenbrand 2cl **4,90**

Weizenbock bzw. Pilsbock gebraut in der Bierschmiede, veredelt zu feinstem Bierbrand vom Sammerhof in Kirchham.

Hopfenlikör 2cl **4,90**

Feinster Likör aus eigenem Hopfen in goldgelber Farbe. Sein süßer Körper wird mit einer eleganten Hopfenbittere abgerundet.

Sammerhof, Kirchham

Alte Zwetschke 2cl **5,20**

Zwetschkenedelbrand. 2-jährig im Eichenfass ausgebaut.

Marille 2cl **4,90**

Voller Marillenbrand mit zarten Mandelnoten.

Rote Williamsbirne 2cl **4,90**

Frisch fruchtig in der Nase, unendlich birnig anhaltend am Gaumen.

D'Brennerin, Edelbrandsommelière Weyregg

Zirbengeist oder Zirbenlikör 2cl **4,90**

Haselnussgeist 2cl **4,90**

Apfelbrand 2cl **4,90**

Grablerhof, Steinbach

Zwetschke, Birne 2cl **3,90**

Feine Destillate aus der benachbarten Mostschenke.

Traunstein Whisky, Sammerhof 2cl **5,20**

Single Malt. Fünf Jahre im Eichenfaß gereift.

(Hopfen-)Gin Tonic **7,50**

(Hopfen-)Gin Tonic Spritz **7,90**

Gin 2cl **4,50**

Der erste Hopfengin Österreichs! Gin und hausgemachtes Tonic vom Sammerhof, veredelt mit Hopfen aus dem Bierschmiede Hopfengarten!



WEIN / Aperol

Weißer Spritzer	1/4l	3,90
Sommerspritzer	1/4l / 1/2l	3,60 / 5,20

Grüner Veltliner	12,0% vol.	1/8l	4,20
Familienweingut Kolkman			

Welschriesling	11,5% vol.	1/8l	4,80
Weingut Polz, Südsteiermark DAC, funkelndes Grüngelb, typische Aromatik nach reifen Äpfel, tolle Saftigkeit, angenehme Säure.			

Carnuntum Cuvee	13,0% vol.	1/8l	4,90
Weingut Markowitsch, animierende Kirschenaromatik, warme Gewürze und eine leichte Röstnote, saftig, elegant.			

Aperol Spritz Veneziano (Prosecco)		6,50
Mit Wein		5,90

KAFFEE

Espresso / doppio	Tasse	2,90 / 4,20
Verlängerter	Tasse	3,80
Große Brauner	Tasse	4,20
Cappuccino	Tasse	4,50
Lumumba	Tasse	6,50
Heißer Kakao mit Rum und Schlagobers		

Tee

Schwarz / Kräuter / Früchte	Tasse	3,50
mit Zitrone / mit Rum		3,70 / 4,80



Klein und fein zum Starten

Beilagensalat	klein 4,90
Gemischte, saisonale Salate	groß 7,90
Griechischer Bauernsalat	klein 6,90
Knackiger Salat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Oliven und Feta Käse mit Olivenöldressing	groß 10,90
Knoblauchbrot	4,20
Mit frischem Knoblauch, Olivenöl und Schnittlauch	
Tzatziki	6,20
Hausgemachtes griechisches Joghurt mit Gurken, frischem Knoblauch und Dill, dazu Brot	
Bauern-Bruschetta	6,50
Schwarzbrot mit Tomaten, Zwiebel, Olivenöl und Basilikum	

Etwas Warmes fürs Baucherl

Gemüsesuppe	5,50
Hausgemachte Suppe mit frischem Gemüse	
Knoblauchcremesuppe	6,50
Hausgemachte Cremesuppe mit frischem Knoblauch und Kräuter-Croutons	
Linseneintopf	7,20
Die vegane Alternative mit Kirchererbsen serviert	
Biersuppe	7,20
Hausgemachte Suppe mit unserem „Weißen Gold“ (Helles) verfeinert, mit gebratenem Speck und Croutons serviert	



Gschmackige Jause

Bierradi 5,20

Frisch d'rahd, auf Butterbrot

Räucherlachsbrod 6,90

Bauernbrod mit geräuchertem Lachs und Frischkäse/Dill Crème

Bierschmied Jause 12,90

Verschiedene Wurstspezialitäten aus regionalen Metzgereien sowie Käse und Tzatziki, garniert mit Gurkerl, Senf und Kren, inkl. 2 Scheiben Brod

Auf Wunsch zusätzlich mit geräuchertem Lachs + 4,50

Wurstspezialitäten aus regionalen Metzgereien

Frankfurter 5,90

Mit Brod, Senf und Kren

Scharfe 7,50

Mit Brod, Senf und Kren

Weißwurst 8,50

Mit Bierbrezn und süßem Senf



Herzhafte Schmankerl

Gebackener Feta in Olivenöl 12,80

Mit Ofengemüse und Brot

Salonbeuschl 13,50

Mit Serviettenknödel

Hausgemachtes Rindsgulasch 14,90

Vom öster. Rind mit Serviettenknödel

Penne con Pollo 14,90

Nudeln mit Putenfleisch, Zwiebeln und Paprika in
Tomaten/Sahne-Sauce und mit Käse überbacken

Tagliatelle al Salmone 16,90

Nudeln mit geräuchertem Lachs in Sahne/Dill-Sauce,
mit Parmesan verfeinert

Braumeister Burger 15,50

180g Rindfleisch, Salat, Zwiebel, Tomaten, Käse,
Ketchup und Mayonnaise im Sesam Bun

Mit Wedges und hausgemachter Bier-BBQ-Sauce

Auf Wunsch mit Speck extra + 1,50

Halloumi Burger 16,50

2 Scheiben Grillkäse, Tomaten, rote Zwiebel, Ruccola,
Mayo und Balsamico Crème im Brioche Bun

Mit Wedges und Mayonnaise-Dip

Chicken Wings 16,90

6 knusprige Wings mit Wedges, hausgemachtem
Bier-BBQ-Dip und Salatgarnitur

Iberico Steak 17,50

Hackbraten vom Iberico Schwein, ein besondere Delikatesse mit
leicht nussigem Geschmack und zarter, saftiger Textur

Mit Tomaten, roten Zwiebeln und Käse überbacken

Dazu Wedges, hausgemachte Bier-BBQ-Sauce und kl. Salatgarnitur



Schmackhafte Beilagen und Extras

Servietten Knödel	3,00
Ofen-Folienkartoffel:	
Mit Butter und Schnittlauch	4,50
Mit Tzatziki	+ 2,00
Mit Speck und Zwiebel	+ 2,00
Mit Lachs und Kräutercreme	+ 4,50
Wedges mit Mayo oder Kechtup	4,50
Frische Bierbrez'n	3,50
Tzatziki	2,00
Oliven (kleine Schale)	3,50
Hausgemachte Bier-BBQ-Sauce (mit Rotglut verfeinert)	1,50
Senf, Ketchup, Mayo	0,50
Brot	0,60



Köstliches Hüftgold

Bauernkrapfen mit Staubzucker 5,00

Bauernkrapfen mit Marillenmarmelade 6,50

Bieramisu 6,50

Hausgemachtes Tiramisu, verfeinert mit Imperial Stout

Marillentraum 6,50

Hausgemachtes Dessert mit Marillencreme und Mürbeteiggebäck



Übersicht Allergene

Braumeister Burger	AFGN
Schmied'n Burger	AFGNM
Bierschmied Jause	ACGM
Weißwurst	ALMN
Schmied'n Salat	MN
Schafskäsegupferl	GM
Bauerntoast	AG
Bratlbrot	AM
Speckbrot	A
Käsebrot	AG
Bierradi auf Butterbrot	AG
Saures Bratl	AM
Saurer Bierkäse	AG
Portion Verhackerts	A
Portion Topfenaufstrich	AG
Wedges	A
Frankfurter	AM
Butterbrot mit Schnittlauch	AG
Ofenfrische Bierbrez'n	AN
Vanilleeis	G

Bei Fragen zu den Allergenen wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Gerne geben wir Ihnen auf Wunsch eine Karte mit Detailerklärungen.

Allergenhinweis Bierspezialitäten:

Alle Biere enthalten Gerstenmalz, Weizenbier zusätzlich Weizenmalz (A).