WIEDEN Bräu

WIR BRENNEN FÜRS BRAUEN

FRISCH GEZAPFTES BIER VOM FASS A

Wiedner No.1 Das Helle	0,3 l **3,70** / 0,5 l. **4,70**
Wiedner No.2 Das Märzen	0,3 l **3,80** / 0,5 l. **4,80**
Wiedner No.3 Das IPA	0,3 l **3,90** / 0,5 l. **5,20**
Wiedner No.4 Das Dunkle	0,3 l **3,90** / 0,5 l. **4,90**
Wiedner No.5 Das Weizen	0,3 l **3,90** / 0,5 l. **5,20**
Radler / Gemischtes	0,3 l **3,90** / 0,5 l. **4,90**

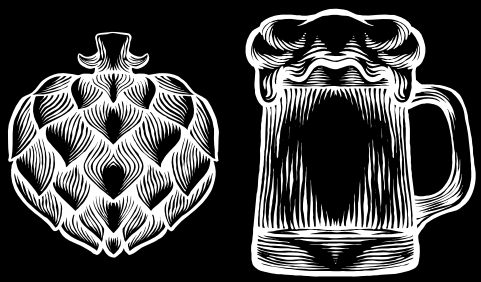
Spezial-Bier "Leitung 6"	0,3 l. **3,90** / 0,5 l. **5,20**

CODE SCANNEN für die BIERBESCHREIBUNG

FLASCHENBIER A

Das Wiedner No.6	0,33 l **3,90**
Das Wiedner No.7	0,33 l **3,90**
Das Wiedner No.8	0,33 l **3,90**
solange der Vorrat reicht	

Gösser NaturGold Alkoholfrei	0,33 l **3,90**



OFFENE WEINE °

Hauswein Weiß (Welschriesling)	1/8l **2,90**
Hauswein Rot (Zweigelt)	1/8l **2,90**
Spritzer weiß oder rot	1/4l **3,80**
Kaiserspritzer mit Holundersaft	1/4l **4,40**
Aperolspritzer mit Prosecco	1/4l **6,90**
Prosecco	0,1 l **4,90**

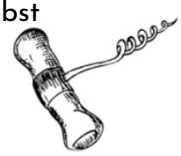
BITTERS und SPIRITUOSEN 2CL

Averna, Fernet, Grappa	**4,70**
Averna mit Eis und Zitrone	**4,90**
Cuervo, Stolichnaja, Havanna, Jameson, JackDaniels,Bombay	0,02 l **4,90**
Jägermeister	0,02 l **4,50**
Padre, Glenfiddich, Chivas	0,02 l **6,90**

BOUTEILLENWEINE °
...AUCH GLASWEISE AUSGESCHENKT

Wiener Gemischter Satz 1/8l **4,60** Fl. 0,75l **26,00**
Wg. Hofer, Mauer/Wien
Helles Gelbgrün. Ein Hauch von frischer Birne, Nuancen von Melone, mit frischer Kräuternote unterlegt. Ausgewogene, feine weiße Frucht, eine lebendige Struktur, zitroniger Nachhall und ein mineralischer Abgang zeichnen diesen Wiener Gemischten Satz aus.

Grüner Veltliner "Nussbaum" 1/8l **4,90** Fl. 0,75l **28,00**
Wg. Vorspannhof Mayr, Dross
Helles Gelbgrün, in der Nase Anklänge von Steinobst und exotischen Früchten, frisch-fruchtig mit feiner Mineralik am Gaumen, guter Trinkfluss und sehr animierend



Gelber Muskateller "Klassik" 1/8l **4,60** Fl. 0,75l **26,00**
Wg. Bauer, Gamlitz, Südsteiermark
Helles Gelbgrün, fruchtig-feine Muskatellerwürze, erfrischend und vielschichtig im Verlauf mit einem frischen und animierenden Abgang

Blaufränkisch "AltSatz" 1/8l **4,60** Fl. 0,75l **26,00**
Wg. Prickler, Lutzmannsburg/Mittelburgenland
Ein Blaufränkisch, 12 Monate im kleinen Fass ausgebaut – kommt nur aus alten Rebanlagen. Feine Holzanklänge, dunkle Aromatik, etwas Zartbitterschokolade, feine Brombeeren, eleganter schöner Nachklang.

Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

WIEDEN Bräu

WIR BRENNEN FÜRS BRAUEN

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Zitronen-Limonade	0,5l	**5,60**
Kaktusblüte-Limette-Limonade	0,5l	**5,60**
Pfefferminz-Salbei-Lemongras-Zitrone-Limonade	0,5l	**5,60**
Zitronen-Ingwer-Zitronengras-Limonade	0,5l	**5,80**
Rhabarber-Himbeer-Vanille-Limonade	0,5l	**5,80**
Mandarine-Grapefruit-Weichsel-Basilikum-Limonade	0,5l	**5,80**

JUGENDGETRÄNKE

Himbeer oder Holunderwasser	0,5l	**3,90**
Soda Himbeer oder Holunder	0,5l	**4,40**
Soda Zitron	0,5l	**4,60**

OBSTBRÄNDE

Obstbau Kainer aus Pöllau **3,90**

Heidelbeer, Himbeer, Williamsbirne, Marille, Haselnuss, Zirberl

Edelbrand Gölles aus Riegersburg **5,90**

Alte Zwetschke, Alter Apfel

FRUCHTSÄFTE UND KRACHERL

Naturtrüber Apfel-,Marille-, Johannisbeer

0,5l	**5,60**	mit Soda	0,25l	**3,70**
0,5l	**4,90**	mit Leitungswasser	0,25l	**3,00**

Soda			0,5l	**3,90**
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still	Fl. 0,33l	**3,90**	Fl. 0,75l	**7,50**
Coca Cola, Almdudler, Frucade			Fl. 0,33l	**4,20**
Kinley "Tonic", "Ginger Ale" oder "Bitter Lemon"			Fl. 0,2l	**4,90**
Red Bull Dose			0,25l	**5,90**

ORIGINAL WIENER KAFFEE G

Kleiner Mocca oder kl.Brauner	**3,40**
Grosser Mocca oder gr.Brauner	**4,80**
Melange oder Verlängerter	**4,60**
Cappuccino mit Milchschaum	**4,80**
Café Latte	**5,90**

HEISSE SCHOKO N, G, E UND TEE

XOCAO Dunkel / Hell **4,90**

Trinkschokolade

Eine absolute Spezialität

Wir führen ausschließlich Tee der bekannten Teemanufaktur Teekanne. **1 Kanne Tee** **4,50**

English Breakfast, Earl Grey, Green Tea, Kräutertee, Kamille, Früchte, Pfefferminz

mit Honig oder Zitrone 0,90
oder mit Rum 1,90

DAS WIEDNER

WIR BRENNEN FÜRS BRAUEN

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Samstag
11.00- 23.30
(Küche 11.30 – 22.30)

Sonn- und Feiertag
11.00. – 22.30
(Küche 11.30 – 22.00)

WIEDEN Bräu

Wien 4., Waaggasse 5

01 7340 265

www.wieden-braeu.at

SO LANGE BRAUCHT BIER

1. SUDHAUS
8 Stunden

2. GÄRUNG
2 bis 7 Tage

3. REIFUNG
3 bis 6 Wochen

Der Weg zu unserem süffigen Gebräu:

Der Brauprozess vollzieht sich nicht nur über ein Behältnis oder in einem einzigen Durchlauf, sondern durchläuft viele verschiedene Durchgänge und Behälter bis hin zum fertigen Bier.

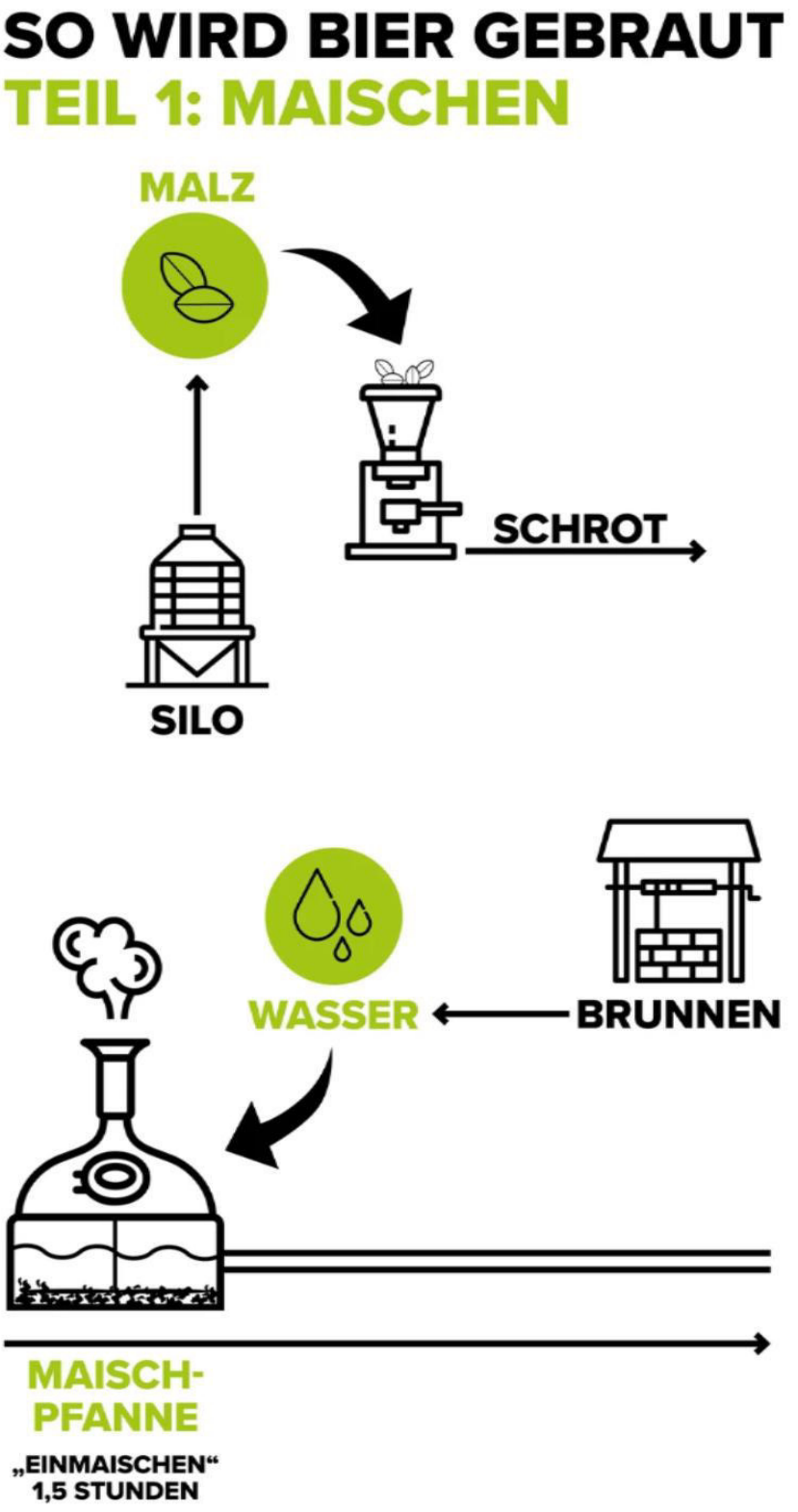
DAS WIEDNER

Zu Beginn des Brauprozesses wird das Malz in der Schrotmühle gemahlen und anschließend mit Wasser im Maischbottich vermengt.

Diese Maische wird auf unterschiedliche Temperaturstufen erhitzt, um die Enzyme des Malzschrots freizusetzen. Die enthaltene Stärke des Getreides wird dabei in Malzzucker umgewandelt und spielt eine wesentliche Rolle beim Alkoholgehalt.

WIEDEN Bräu

WIR BRENNEN FÜRS BRAUEN



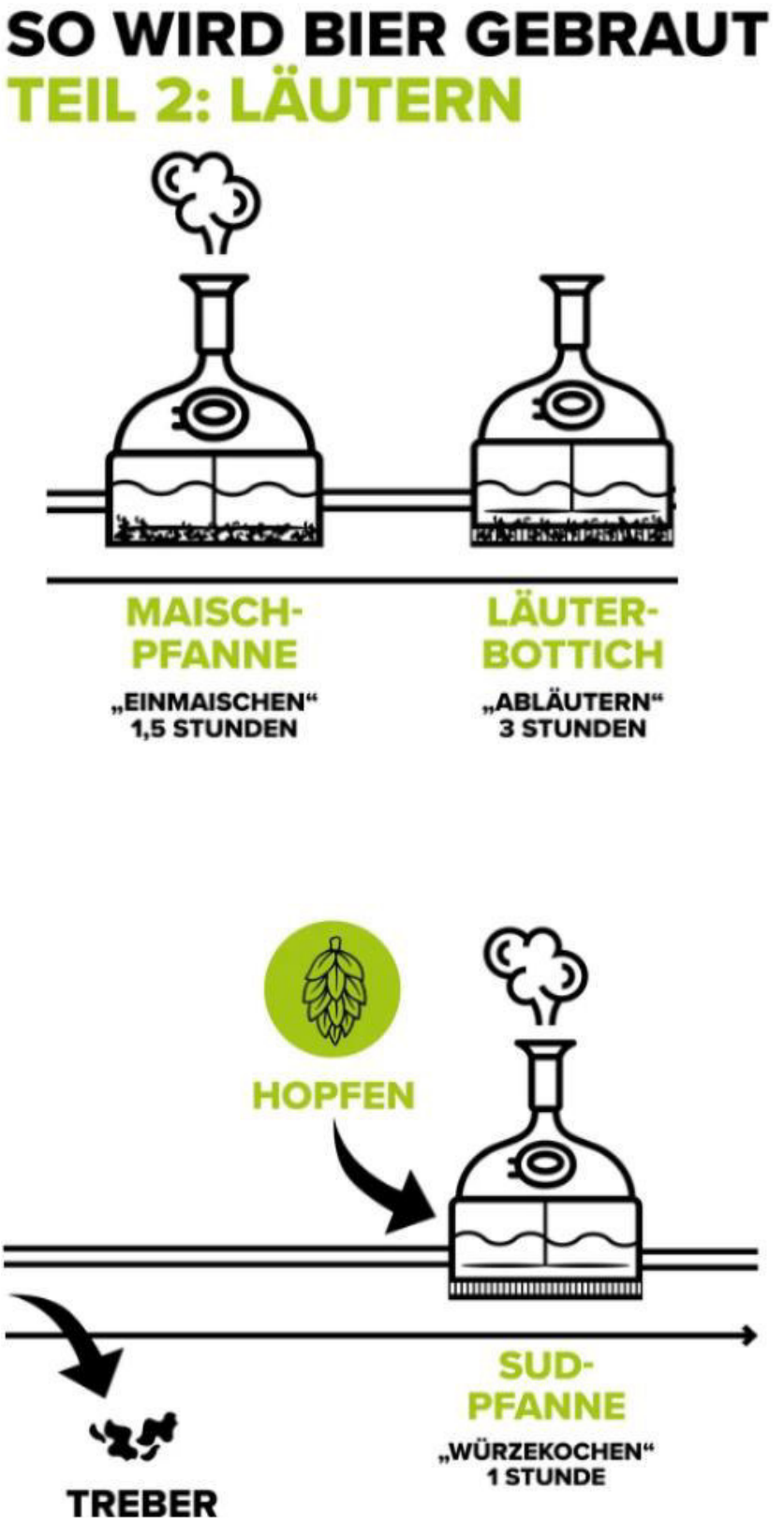
DAS WIEDNER

Danach gelangt das Gemisch in den sogenannten Läuterbottich, um die Flüssigkeit, auch Würze genannt, mit dem Malzzucker von den Getreideresten zu trennen.

Aus dem Läuterbottich fließt diese Flüssigkeit in die Sudpfanne, in welcher der Hopfen zugegeben und bis zu einer Stunde gekocht wird. Durch das Verdampfen des Wassers wird die Würze auf die Stammwürze konzentriert.

WIEDEN Bräu

WIR BRENNEN FÜRS BRAUEN



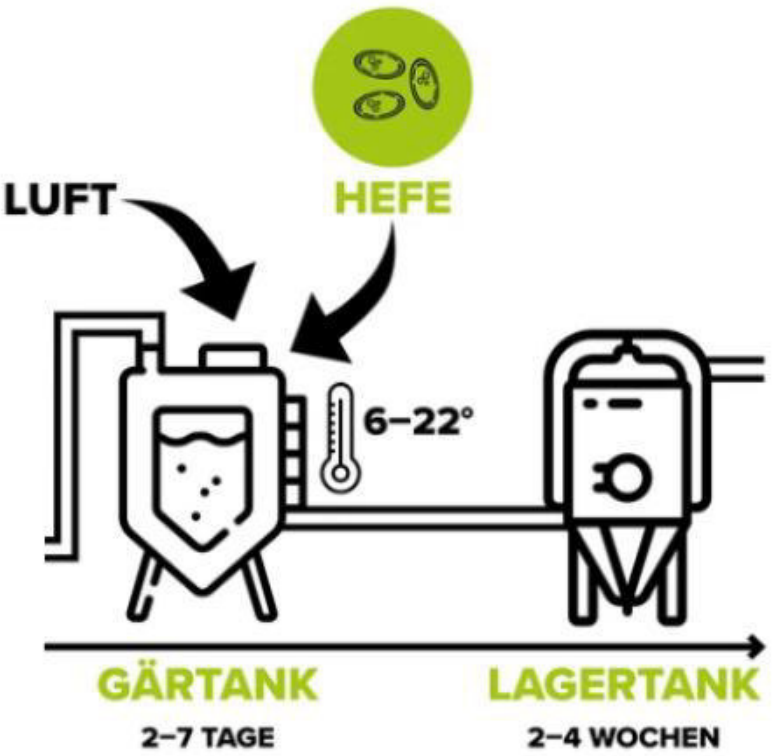
DAS WIEDNER

Nach diesem Kochen wird die Flüssigkeit nun in den Whirlpool verfrachtet, um verbliebene Trübstoffe zu entfernen. Danach kühlt die Flüssigkeit im Würzkühler ab und die Gärung kann beginnen.

Im Gärtank wird der abgekühlten Flüssigkeit anschließend die Hefe zugegeben. Sie wandelt dort den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um. Je nach Hefesorte und Würzebereitung entsteht ein obergäriges oder untergäriges Bier.

WIEDEN Bräu

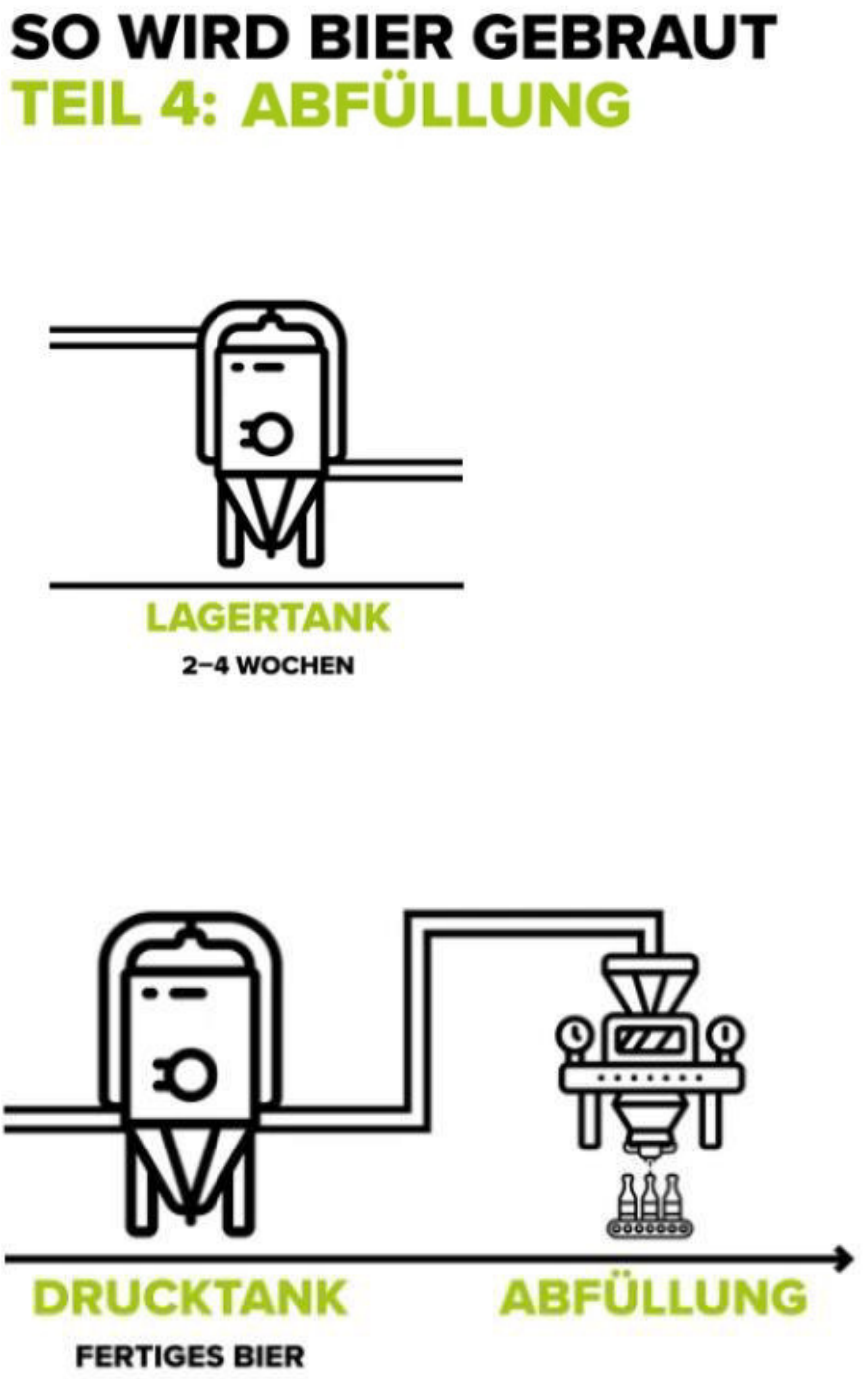
WIR BRENNEN FÜRS BRAUEN



Das jetzige „Jungbier“ ist damit fertig.

Allerdings ist es noch kein fertiges Bier, wie wir es kennen: Nun kommt es in Lagertanks und wird dort, je nach Biersorte, bis zu zwei Monate gelagert. In dieser Zeit entfaltet sich das Bier. Der Alkoholgehalt steigt nochmals leicht an, ebenso die Kohlensäure. Die restliche Hefe und Eiweißflocken setzen sich am Boden ab und das Bier erhält seine charakteristische Bierfarbe. Das Bier wird jetzt klarer und erhält seine Spritzigkeit.

Um ein aromatisches und wohlschmeckendes Gebräu zu servieren, wird das Bier am Ende ganz bewusst „unfiltriert" in unsere gekühlten Ausschanktanks befördert.



Das Bier ist nun erfrischend fruchtig und besitzt eine feine Ausgewogenheit.

Das verstehen wir unter einem puren und intensiven Biererlebnis.