WLEDEN

WIR BRENNEN FÜRS BRAUEN

HERZLICH WILLKOMMEN IM WIEDENBRÄU!

Wer die Alt-Österreichische Küche wiederentdecken will und gerne bei einem frisch gezapften Bier ein paar gemütliche Stunden verbringt, der ist im WiedenBräu genau an der richtigen Adresse. Unser Brauhaus besteht seit 1991 mit hausinterner Brauerei, in der wir unser naturbelassenes Biersortiment ausschenken.

In gemütlicher Gasthausatmosphäre servieren wir klassische Wiener Schmankerl mit Österreichischen Spezialitäten und modernen Gaumenfreuden, die auch in unserem idyllischen Gastgarten, unter den Kastanienbäumen im Innenhof, genossen werden können. Ein wöchentlich wechselndes und vor allem saisonal bestimmtes Speiseangebot sorgt für eine große kulinarische Vielfalt in unserem modernen Wiener Gasthaus.

Nach unserer Renovierung im Sommer 2021 haben wir einen Ort eröffnet, an dem Kulinarik, Braukunst und urbane Lebensfreude verschmelzen.

Das Restaurant im 4. Wiener Bezirk bietet eine regionale, abwechslungsreiche Küche in einem einladenden Ambiente das überzeugt jeden Fan der österreichischen Küche und Kultur!



VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Beef Tartare "Wieden Bräu" vom Weideochsen-Filet A,F,G,M,O

würzig-pikant abgeschmeckt, mit Butter und Toast

17.90 27,90

8,90

12,90

9.80

12,90

12,90

12,90

10,90

11,90

10,90

als Vorspeise (ca. 100 Gramm) als Hauptspeise (ca. 200 Gramm)

BBQ-Karfiol Wings F,M,L,O Knusprig gebackene Karfiolrosen mit Dip

als Vorspeise als Hauptspeise

Geflämmter Ziegenkäse GMLO auf karamelisierten Birnen und Ruccola

3-er-lei Erdäpfelpuffer C,G,D,L,M,O mit Räucherlachs. Geselchtem und Gemüse

Flammkuchen mit Bierkäse, Crème fraiche, Beinschinken, Paprika und Zwiebel

Pulled-Pork-Sandwich nach Wiener Art A,C,G,L,M,O Gefülltes Fladenbrot mit hausgemachtem Pulled Pork, Kren, Senf, Krautsalat, Gurkerl und Saucen

Das Mailänderbrot A,C,G,L,M,O Mit Beinschinken, Jungzwiebel, Paradeiser, Paprika und Gouda überbackenes Schwarzbrot

Das Almbrot A,C,G,L,M,O Mit Bauerngeselchtem, Zwiebel, Pfefferoni und Bierkäse überbackenes Schwarzbrot

Das Capresebrot A,C,G,L,M,O

Mit Paradeiser, Basilikum und Mozzarella überbackenes Schwarzbrot

A Glutenn des Gere de, B Krebstiere, C Eier, D Fis he, E F. dnüsse, F Soja,

G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie,

M Senf, N Sesam, O Sulfite

JEDEN SONNTAG ab 12 Uhr

(solange der Vorrat reicht)

Ofenfrischer Schweinsbraten ACGLMO

mit Bier-Sauerkraut, Bratensaft 1

und Serviettenknödel

SCAN CODE FOR THE ENGLISH MENU

AUS OMAS SUPPENKÜCHE. WÄRMSTENS EMPFOHLEN

4,90 Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz A,C,G,L mit hausgemachten Kräuterfrittaten oder Leberknödel ^{A,C,G,L,O}

Alt Wiener Erdäpfelsuppe A,C,G,LO 5,90 mit knusprigem Speck

MARKTFRISCHE SALATE

Marktfrische bunte 10,90 Blattsalate M,G,F,O mit Saisonsalat und Kräuterdressing

mit gebackenen Hend'lbruststreifen in A,C,M,G,F,H,L,O 13,90 Kürbiskernpanade und Kernöl

14,90 mit gebratenem Schafkäse im Speckmantel M,G,F,H,O

mit gegrillten 12,90 Hühnerbruststreifen M,G,F,O

WAS SÜßES ZUM ABSCHLUSS...



Wiener Kaiserschmarr'n A,C,G,H,O mit hausgemachtem 9,50 Zwetschkenröster

Grießflammerie C,G,O 6,90 mit Beerenröster

5.90 Palatschinken A,C,G,O mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade

Souflierter Schokokuchen A,C,G,H,O 7.90 mit Beerenröster und Vanilleobers

Topfen-Obers-Nockerl C,G,O 6,90 auf Marillenröster





HAUPTGERICHTE

Überbackene Käsespätzle ACGLMO mit Tiroler Bierkäse, Röstzwiebel und gemischtem Blattsalat

Sautierte Kürbisravioli AC.G.L.O. 12,90 mit Kürbisragout, Grana und frischer Kresse

Vegane Linsenlaibchen F,O 11,90 Gebackene Rote-Linsen-Laibchen mit Dip

Gebackener Kabeliau ACDLMO 17,90 mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Wiener Schnitzel A.C.G. 21,50 aus der Kalbsschale geschnitten, dazu gibt's Petersilerdäpfel

"Bier-Cordon-Bleu" vom Schweinskarree 🗝 👢 15,90 aefüllt mit Geselchtem, Zwiebel, Pfefferoni und Bierkäse, dazu Petersilerdäpfel

Hend'l im Korb A.C.G.L.M.O teil-ausgelöstes, halbes Wiener Backhendl, serviert mit Erdäpfelsalat



eine Rippe 18,90

zwei Rippen 28,90

13.90

Ofenfrische BBQ-Spareribs c,G,M,O mit Erdäpfelchips, Krautsalat und Dipsaucen

Alt Wiener Backfleisch A,C,G,L,M,O 20,90 Mit Senf und Kren gebackener

Rostbraten, dazu Erdäpfelsalat Rindsqulasch A,C,G,L

aus der Rinderwade mit Butternockerl

Wiener Zwiebelrostbraten ALMO Rosa gebraten, aus der Beiried geschnitten,mit knusprigem Röstzwiebel, Braterdäpfel und Fächergurkerl

Wiener Tafelspitz A.C.G.L.M.O mit Saisongemüse, Schnittlauchsauce, Apfelkren und Erdäpfelschmarr'n

"Braumeister Burger" ^{A,C,G,M,O} ca. 200 g. Rinderfaschiertes, medium gebraten, mit Cheddarkäse, Paradieser, karamelisiertem rotem Zwiebel, Speck, Pommes und BBQ-Sauce

Freise in Luro inkl. aller Steuern un Abgaben

15,90

19.90



16,90

19,90



WIEDEN Bräu

WIR BRENNEN FÜRS BRAUEN

Bärlauch - der wilde Knoblauch Jedes Jahr, wenn der Frühling Einzug hält, zieht der Bärlauch Duft durch die Wälder. Bärlauch ist nicht nur ein würziges Kraut, sondern macht für viele Feinschmecker die Frühlingsküche lebendig. Der Bärlauch gehört zu den ältesten Nutz- und Heilpflanzen Europas. Überreste der Pflanze belegen, dass die Pflanze bereits in der Steinzeit verwendet wurde. Man findet ihn überwiegend in schattigen Laubwäldern. Er kann aber auch sehr gut im Garten unter Büschen und Bäumen angepflanzt werden. Die Pflanze ist zwar komplett essbar, genutzt werden aber vorwiegend die Blätter. Durch Hitzeeinwirkung werden die schwefelhaltigen Stoffe verändert, wodurch der Bärlauch viel von seinem intensiven Geschmack verliert. Er fördert nicht nur die Verdauung, sondern verhindert auch Arteriosklerose und senkt den Blutdruck und kann somit sogar Herzinfarkt und Schlaganfall vorbeugen. Dadurch ist der Bärlauch das reinste Labsal gegen Zivilisationskrankheiten.



BÄRLAUCHZEIT

Bouillon vom Tafelspitz ACGLO 5 90 mit Gemüse, Fleisch und Bärlauchfritatten

Bärlauchcremesuppe ADGLO 790 mit gegrilltem Fischfiletstückchen und Knoblauchsprossen

Bärlauch "CordonBleu" A.C.G.L.M.O 1790 mit Rohschinken-Gervais-Bärlauch-Fülle, dazu Petersilerdäpfel

Medaillons vom Schweinsfilet 1890 mit Bärlauchkruste, dazu Gemüse und Erdäpfelpuffer ACGLMO

Medaillons vom Zander AC,G,M,L,O 1980 auf Bärlauchrisotto mit Schmorparadeiser

Nockerl vom Erdbeer-TiraMiSu A.C.G:0 690 auf Waldbeerconfit

JEDEN SONNTAG ab 12 Uhr

(solange der Vorrat reicht)

Ofenfrischer Schweinsbraten A.C.G.L.M.O mit Bier-Sauerkraut, Bratensaft'l und Serviettenknödel 15 90