

WIEDEN

Bräu

WIR BRENNEN FÜRS BRAUEN

Der Spargel - „das Kaisergemüse“

Spargel tritt in Österreich erstmals in der Zeit um 1530 auf, wobei die Haupterntegebiete in Böhmen und Mähren lagen. Für die Zeit um 1565 ist der Spargelanbau um Wien nachweisbar. Die Gemüsegärtner hatten sich immer größtenteils im Osten von Wien befunden. Fassbar wird der Spargel am Kaiserhof im Jahre 1743. Ab dieser Zeit wird den Kammerfrauen von Maria Theresia in der Saison an Fleisch- und Fasttagen beinahe täglich Spargel vorgesetzt. Im Jahre 1809 befand sich Kaiser Franz auf der Flucht vor Napoleon auf Schloss Wolkersdorf: Täglich wurde ihm dorthin frischer Spargel geliefert. Die Saison in Österreich dauert von Mitte April bis Mitte Juni. Spargel ist ausgesprochen kalorienarm (17 kcal/100 g), enthält Eiweiß, Ballaststoffe, verschiedene Vitamine und Mineralstoffe. Seinen typischen Geschmack erhält Spargel durch ätherische Öle, Asparaginsäure, Vanillin und andere pflanzliche Wirkstoffe. Schon eine Portion (300g) kann den täglichen Bedarf Ihres Körpers an Vitamin C und Folsäure mit über 100% decken, an Vitamin E zu 90%, an Vitamin B1 zu 50% und an Vitamin B2 zu 45%. Spargel hat auch entwässernde Wirkung, er eignet sich wegen seines geringen Nährstoffgehaltes und vielen Ballaststoffen vorzüglich zur Gewichtsreduktion und für Magenempfindliche. Spargel regt auch allgemein den Stoffwechsel an, reinigt das Blut, unterstützt die Leber- und Nierenfunktion und verhilft zu reiner Haut. .



SCAN CODE FOR THE ENGLISH MENU

SPARGELZEIT



Spargelcremesuppe A.C.G.L.O 6⁹⁰
vom Marchfelder-Spargel mit
Beinschinken und Croutons

Gebackene Spargelspitzen A.C.G.L.O 16⁹⁰
auf Erdbeer-Ruccola-Salat

Spargel „CordonBleu“ A.C.G.L.M.O 18⁹⁰
gefüllt mit Spargel, Beinschinken und
Gouda, dazu Petersilerdäpfel

Schweinsmedaillons im Speckmantel 18⁹⁰
auf Bandnudel mit Spargelragout A.C.G.L.M.O

Medaillons vom Zander A.C.G.M.L.O 20⁸⁰
auf Spargelrisotto mit Schmorparadeiser

Erdbeer-Topfenknödel A.C.G.H.O 1 Stück 4⁹⁰
im Haselnuss-Krokant-Mantel 2 Stück 8⁹⁰
(ca. 20 Minuten Wartezeit)

JEDEN SONNTAG ab 12 Uhr
(solange der Vorrat reicht)

Ofenfrischer Schweinsbraten A.C.G.L.M.O
mit Bier-Sauerkraut, Bratensaft'l
und Serviettenknödel 15⁹⁰



WIEDEN Bräu

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!



SCAN CODE FOR THE ENGLISH MENU

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

als Vorspeise (ca. 100 Gramm)

17,90

als Hauptspeise (ca. 200 Gramm)

27,90

BBQ-Karfiol Wings F,M,L,O



Karfiolrosen im Backteig,
orientalisch gewürzt, mit Dip



als Vorspeise

8,90

als Hauptspeise

13,90

Geflämmter Ziegenkäse G,M,L,O



auf karamelierten Birnen und Ruccola



9,80

3-er-lei Erdäpfelpuffer C,G,D,L,M,O

mit Räucherlachs, Geselchtem und Gemüse

13,90



Flammkuchen A,F,G,M,O

Mit Bierkäse, Creme Fraiche, Beinschinken,
Paprika und Zwiebel

13,90

Pulled-Pork-Sandwich A,C,G,L,M,O

Gefülltes Fladenbrot mit hausgemachtem Pulled
Pork, Kren, Senf, Krautsalat, Gurkerl und Saucen

13,90

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



Mit Bauerngeselchtem, Zwiebel, Pfefferoni und
Bierkäse überbackenes Schwarzbrot

12,90

Das Mailänderbrot A,C,G,L,M,O

Mit Beinschinken, Jungzwiebel, Paradeiser, Paprika
und Gouda überbackenes Schwarzbrot

11,90

Das 3-Käsebrot A,C,G,L,M,O

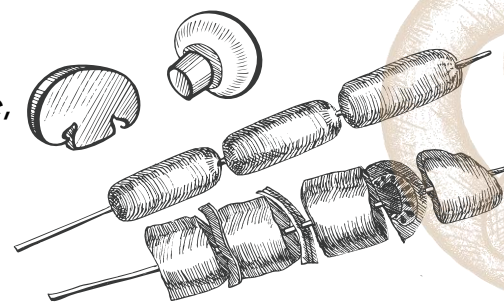
Mit drei verschiedenen Käsesorten und Birnen
überbackenes Schwarzbrot mit Preiselbeeren

13,90



Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere,
C Eier, D Fische, E Erdnüsse, 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 A,C,G,L,M,O

mit Bier-Sauerkraut, Bratensaft'l

und Serviettenknödel

15⁹⁰

AUS OMAS SUPPENKÜCHE, WÄRMSTENS EMPFOHLEN

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

Karfiol-Kokos-Cremesuppe ^{A,LO} **5,90**
mit gebackenem Karfiolröschen  **VEGAN**

MARKTFRISCHE SALATE

Marktfrische bunte Blattsalate ^{M,G,F,O}  **VEGETARISCH** **10,90**
mit Saisonsalat und Kräuterdressing

mit gebackenen **Hend'lbruststreifen** ^{A,C,M,G,F,H,L,O} **14,90**
in Kürbiskernpanade mit Kernöl

mit gebratenem Schafkäse **im Speckmantel** ^{M,G,F,H,O} **14,90**

mit gegrillten **Hühnerbruststreifen** ^{M,G,F,O} **13,90**

mit gegrillten, scharfen **Schweins-Filetspitzen und Parmesan** ^{M,G,F,O} **14,90**

WAS SÜßES **ZUM ABSCHLUSS...**

Wiener Kaiserschmarr'n ^{A,C,G,H,O} **9,80**
mit hausgemachtem Zwetschenröster

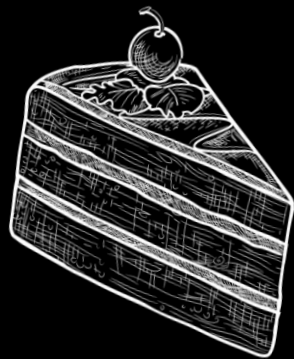
Grießflammerie ^{C,G,O} **6,90**
mit Waldbeerragout

Palatschinken ^{A,C,G,O} **5,90**
mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade

Soufflierter Schokokuchen ^{A,C,G,H,O} **7,90**
mit Beerenröster und Vanilleobers

«Heiling's» **Mini Eisknöderl-Trio** ^{C,G,H,O} **9,80**
auf Fruchtspiegel mit Schlagobers

New York Cheesecake ^{A,C,G,O} **8,90**
mit Himbeereis



HAUPTGERICHTE

Überbackene Käsespätzle ^{A,C,G,L,M,O} **13,90**
mit Tiroler Bierkäse, Röstzwiebel und gemischtem Blattsalat 

Pinzgauer Spinat-Bärlauchnockerl ^{A,C,G,L,M,O} **13,90**
mit Thymianbutter, Mandeln, Bierkäse und geschmorten Paradeisern, dazu Blattsalat 

Sautierte Kürbisravioli ^{A,C,G,L,O} **12,90**
mit Kürbisragout, Grana und frischer Kresse 

Vegane Linsenlaibchen ^{F,O} **11,90**
Gebackene Rote-Linsen-Laibchen mit Dip 

Gebackener Kabeljau ^{A,C,D,L,M,O} **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 ^{A,C,G,O} **16,90**
gefüllt mit Geselchtem, Zwiebel, Pfefferoni und Bierkäse, dazu Petersilerdäpfel


Hend'l im Korb ^{A,C,G,L,M,O} **14,90**
teil-ausgelöstes, halbes Wiener Backhendl, serviert mit Erdäpfelsalat 


Ofenfrische BBQ-Spareribs ^{C,G,M,O} **eine Rippe 18,90**
mit Erdäpfelchips, Krautsalat und Dipsaucen **zwei Rippen 28,90** 

Alt Wiener Backfleisch ^{A,C,G,L,M,O} **20,90**
Gebackener Rostbraten, mit Senf und Kren gewürzt, dazu Erdäpfelsalat

Rindsgulasch mit Butternockerl ^{A,C,G,L,O} **16,90**

Wiener Zwiebelrostbraten ^{A,L,M,O} **19,90**
Rosa gebraten, aus der Beiried geschnitten, mit knusprigem Röstzwiebel, Braterdäpfel und Fächergurkerl 

Wiener Tafelspitz ^{A,C,G,L,M,O} **19,90**
mit Saisongemüse, Schnittlauchsauce, Apfelkren und Erdäpfelschmarr'n 

„Braumeister Burger“ ^{A,C,G,M,O} **17,90**
ca. 200 g. Rinderfaschiertes, medium gebraten, mit Cheddarkäse, Paradeiser, karamelisiertem rotem Zwiebel, Speck, Pommes und BBQ-Sauce 

Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben, jedoch ohne Trinkgeld