



VERANSTALTUNGSMAPPE

Das Wieden Bräu

Waaggasse 5, 1040 Wien, Tel. 01/734 02 65,

lokal@wiedenbraeu.at

www.wieden-braeu.at



Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben



VERANSTALTUNGEN im Wieden Bräu

Liebe Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie unseren Betrieb für Ihre Feier in Betracht ziehen.

„WiedenBräu – Gastlichkeit mit Tradition“

Dieses Motto steht bei uns im Vordergrund und das wollen wir auch Ihnen vermitteln, denn wir möchten Ihr Fest zu etwas ganz Besonderem machen. Sie und Ihre Gäste sollen mit vollster Zufriedenheit auch später an dieses Ereignis denken.

Genießen Sie unsere hervorragenden, frisch gezapften Bierspezialitäten und begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die österreichische Brauhauskultur.

Unser Angebot bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl an traditionellen Gerichten, die wir aus besten, frischen Zutaten für Sie zubereiten.

In dem Bemühen, die fast schon in Vergessenheit geratenen Geschmäcker und Speisen der alt-österreichischen Küche wieder zu beleben und zu erhalten, wollen wir einen Beitrag zur Wiederentdeckung des guten Geschmacks leisten.

Für unser selbstgebrautes Biersortiment verwenden wir fast ausschließlich österreichische Rohstoffe. Wir benutzen bestes Wiener Wasser, frisches österreichisches Malz sowie Hopfen aus dem Mühlviertel.

Bei uns finden Sie das ganze Jahr über traditionell gemütliches Ambiente. Im Sommer können Sie vor allem die angenehme Atmosphäre unseres Biergartens genießen. Sei es, um unser erstklassig gezapftes Bier in verschiedenen Sorten zu verkosten, eine große Auswahl an köstlichen Speisen zu genießen oder zum Zusammensitzen und Entspannen. Unser Haus ist für Sie täglich geöffnet, 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr.

Lassen Sie sich verwöhnen und tauchen Sie mit uns ein in ein unvergleichliches Geschmackserlebnis!





Unsere Räumlichkeiten in verschiedenen Größen stehen Ihnen für Ihre Feier zur Verfügung.

Das Karlszimmer im Erdgeschoss eignet sich für 50 Personen..

Eine weitere Besonderheit ist der schattige Gastgarten mit bis zu 120 Sitzplätzen.

Unsere Küche ist überaus flexibel und geht auf Ihre speziellen Wünsche gerne ein. Ihr Lieblingsgericht bauen wir in jedes Menü oder Buffet so weit als möglich ein. Wenden Sie sich an uns, wir beraten Sie gerne!

„Das verstehen wir unter Gastlichkeit“

Wir setzen auf beste Bedienung, sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis und hervorragende Qualität!

Wir und unser Team sind mit Leib und Seele der Gastronomie verschrieben und das merkt man sofort!

Auf Wunsch führt Sie unser Brauer während Ihrer Veranstaltung gerne durch unsere Gasthausbrauerei. Während der Besichtigung eröffnen wir Ihnen einen Einblick wo und wie wir unser prämiertes Bier produzieren.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden im WiedenBräu!

Herzlichst
Das Team vom WiedenBräu





VERANSTALTUNGEN

ALL INCLUSE VERANSTALTUNGEN

Personen: 20 bis 150

geeignet für:

- ✓ Firmenfeiern & Weihnachtsfeiern
- ✓ Hochzeiten
- ✓ Geburtstagsfeiern
- ✓ Firmenjubiläen
- ✓ Reisegruppen
- ✓ Sponsionen
- ✓ Kindergeburtstage
- ✓ Sonstige Anlässe

Sie können sehr gerne unsere klassischen Buffets wählen,

oder wir stellen Ihnen aber auch gerne Ihr ganz individuelles Buffet zusammen!

Wir wollen Sie und Ihre Gäste begeistern.

Hochwertige frische und wohlschmeckende Speisen und Getränke sind für uns eine Verpflichtung. Die Begeisterung für das Besondere, die Konzentration auf das Wesentliche und unsere jahrelange Erfahrung garantieren den reibungslosen Ablauf jedes Events.

Der persönliche Kontakt zu Ihnen ist bei der Planung und Ausführung ein maßgebliches Kriterium für die Entstehung unvergesslicher Ereignisse





Menü Klassik

Rohschinken | Melone

oder

Mozzarella | Tomaten | Basilikum

Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilerdäpfel

oder

Tafelspitz | Cremespinat | Erdäpfelschmarr`n

oder

Zwiebelrostbraten | Braterdäpfel | Zwiebelsaft'l

oder

Kürbisravioli | Kürbisragout | Grana

Malakoffnockerl | Beerenspiegel

oder

Kaiserschmarr`n

Preis pro Person € 39,50
Mindestpersonenanzahl: 20





Menü Rustikal

Rindfleischsalat | Roter Zwiebel

oder

marinierter Schafkäse | Tomaten | Kräuter

Gebackenes Surschnitzerl vom Karree | Petersilerdäpfel

oder

Tafelspitz vom Kalb | Dillfisolen | Erdäpfelschmarr`n

oder

Rindsgulasch | Butternockerl

oder

Käsespätzle | Bierkäse | Salat

Schokokuchen | Beerenragout

oder

Mohnnudel | Zwetschkenröster

Preis pro Person € 39,50
Mindestpersonenanzahl: 20





Menü DeLuxe

Gänseleberpralinen im Kürbiskernmantel | Sauce Cumberland

oder

Gebeizter Graved Lax | Dill - Senfsauce

Rinderfilet | Fisolen im Speckmantel | Trüffelpüree | Pfefferrahmsauce

oder

Lammkrone | Ratatouille Gemüse | Zwiebelerdäpfel

Schokomousse | Beerenpüree

oder

Haselnussparfait | Marinierte Weichseln

Preis pro Person € 58,90
Mindestpersonenanzahl: 30





Menü Christmas

Maronischaumsuppe | Geräucherte Entenbrustscheiben

oder

Beef Tartare | Butter | Toast

Entenkeule | Apfelrotkraut | Serviettenknödel

oder

Karpfenfilet gebacken | Erdäpfel-Vogerlsalat

oder

Rinderfilet | Fisolen im Speckmantel | Trüffelpürree | Pfefferrahmsauce

Malakoffnockerl | Beerenpürree

oder

Vanillekipferlparfait | Amarenakirsche

Preis pro Person € 58,90
Mindestpersonenanzahl: 30





Buffet 1:

Vorspeisen:

Gefüllte Beinschinkenröllchen

Mozzarella | Tomaten | Basilikum

Rindfleischsalat | Roter Zwiebel | Basilikum

Brotkorb

Hauptspeisen:

Ausgelöstes Backhendl | Reis

Schweins- und Kümmelbraten | Gabelkraut | Serviettenknödel

Geschmorter Rindsbraten | Butternockerl

Spinatstrudel | Schafskäse | Dipsaucen

Salatbuffet

Desserts:

Apfel- und Topfenstrudel | Vanillesauce

Preis pro Person € 55,-
Mindestpersonenanzahl: 40





Buffet 2:

Vorspeisen:

Rohschinken | Melone

Schafskäse | Tomaten | Frische Kräuter | Olivenöl

Tafelspitzsülzchen | Rote Zwiebelmarmelade | Kernöl

Brotkorb

Hauptspeisen:

Dukatenschnitzel gebacken | Petersilerdäpfel

Paprikahenderl | Butternockerl

Schweins- und Kümmelbraten | Gabelkraut | Serviettenknödel

Kürbisstrudel | Mozzarellawürfel | Dipsaucen

Salatbuffet

Desserts:

Topfenknödel im Haselnussmantel | Zwetschkenröster

Schokomousse | Beerenpürree

Preis pro Person € 59,-
Mindestpersonenanzahl: 40





Buffet 3:

Vorspeisen:

Ceasar's Salat | Hühnerstreifen | Sardellen | Croutons | Parmesan

Paprika-Schafkäse Terrine | Schnittlauchjoghurt

Brotkorb

Hauptspeisen:

Tafelspitz | Dillfisolen | Apfelkren | Schnittlauchsauce | Erdäpfelschmarr`n

Hühnerschnitzerl gebacken | Erbsenreis

Kalbsrahmgulasch | Butternockerl

Zucchini-Melanzani Lasagne | Kräuterrahm

Salatbuffet

Desserts:

Tiramisu

Kaiserschmarr`n | Zwetschkenröster

Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person € 65,-
Mindestpersonenanzahl: 40





Getränkepauschale (gültig für eine Veranstaltung bis zu 4 Stunden):

Vorschlag 1: Getränke Pauschale Klassik € 28,90 pro Person

Wein:

Grüner Veltliner Schankwein

Zweigelt Schankwein

Alkoholfrei:

Sodawasser, Coca Cola, Almdudler, Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb

Bier vom Fass:

Kaffee:

Melange, kleiner Brauner, grosser Brauner

Vorschlag 2 : Getränke Pauschale De Luxe € 32,90 pro Person

Wein aus der Bouteille:

z.B. Wiener gemischter Satz 0,7 L. Wg. Wolfgang Hofer

z.B. Blaufränkisch Classic 0,7 L. Wg. Prickler

Alkoholfrei:

Römerquelle prickelnd, Römerquelle still, Sodawasser,
Coca Cola, Coca Cola Zero, Almdudler,

Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb, Marillennektar

Bier vom Fass:

Kaffee:

Melange, kleiner Brauner, grosser Brauner, Cappuccino, Cafe Latte

Vorschlag 3: Getränke Pauschale De Luxe + Sekt oder Punschempfang € 35,90 pro Person





Allgemeine Geschäftsbedingungen

Trinkgeld

Wir ersuchen Sie, ein angemessenes Trinkgeld für die Dienstleistung unserer Mitarbeiter zu berücksichtigen. Als Richtwert in der Wiener Gastronomie gelten 8 bis 10 Prozent der Rechnungssumme. Die genaue Höhe des Trinkgelds in Österreich hängt außerdem vom Anlass und der Größe der Bestellung ab.

Stoppelgeld

Für selbst mitgebrachte Getränke erlauben wir uns pro Flasche ein Stoppelgeld von € 19,- (inkl.Mwst.) in Rechnung zu stellen.

Anzahlung

Ab einer Reservierung von 30 Personen ist mit der Reservierung eine Anzahlung erforderlich. Anzahlungen erfolgen ausschließlich über eine Überweisung auf unser Bankkonto. Anzahlungen in bar sind nicht erwünscht.

Mitbringen von Speisen & Getränken

Grundsätzlich darf der Veranstalter keine Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen mitbringen. Eine Sonderregelung kann getroffen werden, wobei eine entsprechende Gebühr vom Wieden Bräu verlangt werden kann. (Service/ Stoppelgeld)

Speisenzahl

Die genaue Speisenauswahl ist bis 10 Werkstage vor Beginn der Veranstaltung bekannt zu geben.

Bitte beachten Sie die jeweilige Mindestpersonenanzahl.





Menükarten

Dem Anlass entsprechend übernehmen wir, auf Wunsch, die Gestaltung der Menükarten. Unsere Standard-Menükarten stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung.

Blumenschmuck

Auf Wunsch besorgen wir jeden gewünschten Blumenschmuck zum Selbstkostenpreis. Selbstverständlich akzeptieren wir jeden von Ihnen besorgten Blumenschmuck.

Miete & Technische Ausstattung

Zusätzliches Equipment vermitteln wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Preise

Alle angegebenen Preise für Speisen & Getränke sind gültig für das Jahr 2025 und verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben in Euro.

Veranstaltungen nach Mitternacht

Wenn Veranstaltungen über Mitternacht hinaus dauern, wird ein Zuschlag von € 25,-- inkl. Steuern pro Stunde und Mitarbeiter verrechnet.

Garantie der Personenanzahl

Bei fix reservierten Veranstaltungen gilt die in der Bestätigung festgelegte Personenanzahl als vereinbart. Die genaue Personenanzahl muss bis spätestens 5 Werktage vor Beginn der Veranstaltung nochmals bestätigt werden, da die garantierte Personenzahl als Mindestzahl in Rechnung gestellt wird. Bei mehr Personen als garantiert verrechnen wir die tatsächliche Personenanzahl.





Stornobedingungen

Kostenloses Storno bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Bei einem Storno innerhalb von 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn verrechnen wir 75 % der vereinbarten Mindestgaranziezahl.

Mitgebrachten Dekomaterial

Anbringen von Dekorationsmaterial oder ähnlichem ist ohne Zustimmung der Geschäftsleitung nicht gestattet. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung oder Inventar durch den Veranstalter oder Personen aus seinem Bereich (Teilnehmer, Gäste) haftet dieser ohne Nachweis der Schuld.

AKM – Staatlich autorisierte Gesellschaft der Autoren, Komponisten und Musikverleger

Sollten Sie während Ihrer Veranstaltung Musik planen, ersuchen wir Sie höflich, die notwendigen Anmeldungen bei AKM rechtzeitig und persönlich einzubringen und uns die bestätigten Formulare eine Woche vor Ihrer Veranstaltung zur Einsicht vorlegen.

Wir bitten um Verständnis, dass das Gösser Bräu Restaurant als Veranstaltungsort gesetzlich dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der diversen behördlichen Auflagen zu sorgen. (www.akm.co.at)

Kündigung durch das Wieden Bräu Restaurant

Das Wieden Bräu ist berechtigt, jederzeit das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn:

- die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet
- der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind
- im Falle höherer Gewalt





Haftung des Veranstalters

Der Veranstalter haftet für alle Schäden, Beschädigungen und Verluste an Gebäude und Mobiliar, die durch ihn, seine Besucher oder sonstige Dritte aus seinem Bereich verursacht werden. Gegebenenfalls kann das Wieden Bräu den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen.

Verlust oder Beschädigung

Für mitgebrachte Gegenstände des Veranstalters oder seiner Gäste, kann keine Haftung übernommen werden, weder im Fall von Diebstahl noch bei Verlust und Beschädigung. Sämtliche Gegenstände sind nach dem Anlass schnellstmöglich zu entfernen.

Rechnungslegung

Zahlbar prompt nach Erhalt der Rechnung ohne Abzüge. Verzugszinsen pro Monat 3 %.

Gerichtsstand

Als Gerichtsstand wird Wien vereinbart.

Gültig für 2025 – Änderungen vorbehalten

Wieden Bräu Wien | Uni Bier GmbH. | GF Gerald Schedl. | Waaggasse 5, 1040 Wien

