

WIEDEN

Bräu

WIR BRENNEN FÜRS BRAUEN

Den Winter

kulinarisch genießen

Zugegeben, der Winter macht es einem mit seinen kurzen Tagen und meist niedrigen Temperaturen nicht immer einfach, ihn so richtig zu mögen. Aber man muss kein Freund von Wintersport sein, um auch die vielen schönen Seiten zu sehen. Zu den schönsten Seiten des Winters gehören die zahlreichen Feste der kalten Jahreszeit - von St. Martin über Weihnachten bis zu Silvester und Fasching! Anlässe, mit denen kulinarische Köstlichkeiten untrennbar verbunden sind. Zahlreiche verführerische Speisen, die nicht nur an Festtagen schmecken, laden zum Ausprobieren und Schlemmen ein.



SCAN CODE FOR THE ENGLISH MENU

ALLES KALB

Cremige Krautrahmsuppe A,C,G,L,M,O 6⁹⁰
mit Speckstangerl

Vitello Tonnato A,C,G,M,L,O 13⁸⁰
auf Rucola mit
knusprigen Kapernbeeren

* * * * *

Gefüllte Kalbsroullade A,C,G,L,M,O 20⁹⁰
mit Wurzelgemüse auf Kräuterpürree

Gebackenes Kalbskotelette A,C,G,L,M,O 24⁹⁰
am Knochen mit Erdäpfel-Vogersalat

Kaiser-Kalbsgulasch A,C,G,L,M,O 19⁵⁰
mit Topfen-Löffel-Nockerl

Gegrilltes Kalbsrückensteak A,C,G,M,L,O 25⁹⁰
mit Speck-Fisolen-Gröst'l und Pfeffersauce



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) 28,90

BBQ-Karfiol Wings ^{F,M,L,O} 
Karfiolrosen im Backteig,
orientalisch gewürzt, mit Dip

als Vorspeise 9,80
als Hauptspeise 14,90



Grammel-Erdäpfelknöder'l ^{A,C,G,L,M,O}
auf Bierkraut mit Kümmelglace

als Vorspeise (3 Stück) 12,90
als Hauptspeise (5 Stück) 18,90

Geflämmter Ziegenkäse ^{G,M,L,O} 
auf karamelierten Birnen und Ruccola 9,80

3-er-lei Erdäpfelpuffer ^{C,G,D,L,M,O} 13,90
mit Räucherlachs, Geselchtem und Gemüse

Flammkuchen ^{A,C,F,G,L,M,O} 14,90
Mit Beinschinken, Bierkäse, Paprika, Zwiebel
und Creme fraiche

Das Mailänderbrot ^{A,C,G,L,M,O} 12,90
Mit Beinschinken, Jungzwiebel, Paradeiser,
Paprika und Gouda überbackenes Hausbrot

Das Almbrot ^{A,C,G,L,M,O} 13,90
Mit Bauerngeselchtem, Zwiebel, Pfefferoni
und Bierkäse überbackenes Hausbrot

Das 3-Käsebrot ^{A,C,G,L,M,O}  14,90
Mit drei verschiedenen Käsesorten und Birnen
überbackenes Hausbrot mit Preiselbeeren

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide, 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 16,90

AUS OMAS SUPPENKÜCHE, WÄRMSTENS EMPFOHLEN

- Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz** ^{A,C,G,L} 5,40
mit hausgemachten Kräuterfrittaten oder Leberknödel
- Kürbiscremesuppe** ^{A,C,G,O} 6,50
mit Kürbiskern-Blätterteigstangerl

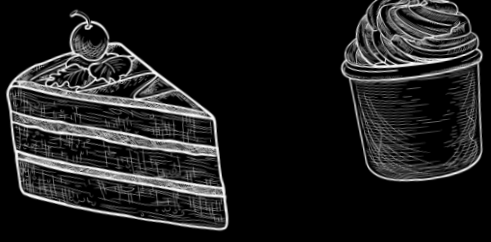
MARKTFRISCHE SALATE

Alle Dressings sind  VEGAN

- Marktfrische bunte Blattsalate** ^{M,G,F,O} 10,90
mit Saisonsalat und Kräuterdressing
- mit gebackenen Hendlbruststreifen in Kürbiskernpanade mit Kernöl** ^{A,C,H,L} 14,90
- mit gebratenem Schafkäse im Speckmantel** ^{G,H} 15,90
- mit gegrillten Hühnerbruststreifen** 14,90

WAS SÜßES ZUM ABSCHLUSS...

- Wiener Kaiserschmarr'n** ^{A,C,G,H,O} 9,80
mit hausgemachtem Zwetschkenröster
- Haselnussparfait** ^{C,H,G} 8,90
auf Waldbeerragout
- Palatschinken** ^{A,C,G,O} 5,90
mit Marillenmarmelade
- Souflierter Schokokuchen** ^{A,C,G,H,O} 7,90
mit Beerenröster und Schlagobers
- Malakoff-Nockerl** ^{A,C,G,H,O} 6,90
mit Beerenröster, Schlagobers und Schokosauce



Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben
Wir bitten um Kartenzahlung erst ab einem Betrag von € 10,-



HAUPTGERICHTE



- Überbackene Käsespätzle** ^{A,C,G,L,M,O} 14,90
mit Tiroler Bierkäse, Röstzwiebel und gemischtem Blattsalat 
- Sautierte Kürbisravioli** ^{A,C,G,L,O} 13,90
mit Kürbisragout, Grana und frischer Kresse 
- Cremige Spinat-Bärlauchnockerl** ^{A,C,G,L,M,O} 14,90
mit würzigem Bierkäse und Blattsalat 
- Vegane Linsenlaibchen** ^{F,O} 12,90
Gebackene Rote-Linsen-Laibchen mit Dip 
- Gebackener Kabeljau** ^{A,C,D,L,M,O} 18,90
mit Erdäpfel-Vogerlsalat
- Wiener Schnitzel** ^{A,C,G} 22,50
aus der Kalbsschale geschnitten, dazu gibt's Petersilerdäpfel
- „Bier-Cordon-Bleu“ vom Schweinskarree** ^{A,C,G,O} 17,90
gefüllt mit Geselchtem, Zwiebel, Pfefferoni und Bierkäse, dazu Petersilerdäpfel
- Hendl im Korb** ^{A,C,G,L,M,O} 15,90
½ teilausgelöstes Wiener Backhendl, serviert mit Erdäpfelsalat 
- Ofenfrische BBQ-Spareribs** ^{C,G,M,O} eine Rippe 18,90
mit Erdäpfelchips, Krautsalat und Dipsaucen zwei Rippen 29,50 
- Alt Wiener Backfleisch** ^{A,C,G,L,M,O} 21,90
Gebackener Rostbraten, mit Senf und Kren gewürzt, dazu Erdäpfelsalat
- Rindsgulasch mit Butternockerl** ^{A,C,G,L,M,O} 16,90
- Wiener Zwiebelrostbraten** ^{A,L,M,O} 20,90
Rosa gebratene Beiriedschnitte, mit Braterdäpfel, knusprigem Röstzwiebel und Gurkerl
- Wiener Tafelspitz** ^{A,C,G,L,M,O} 19,90
mit Saisongemüse, Apfelkren, Erdäpfelschmarrn und Schnittlauchsauce
- „Braumeister Burger“** ^{A,C,G,M,O} 18,90
ca. 200 g. medium gebratenes, würzig-pikantes Rinderfaschiertes, mit Cheddarkäse, karamelierten rotem Zwiebel, Speck, Pommes und BBQ-Sauce 



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.

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

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.

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.

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.

WIEDEN

Bräu



NACHSPEISEN

Mango-Topfen-Törtchen A.C.G.H.O 7⁹⁰
Mit Himbeereis

Creme Brulee A.C.G.H.O 8⁵⁰
von der Tonkabohne mit Schokoeis

Sie wollen Feiern ??

Für bis zu 100 Personen stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltung oder Ihr Fest zur Verfügung.

Brauereibesichtigungen während Ihrer Veranstaltung sind gerne möglich!

WIR BRENNEN FÜR'S BRAUEN.

WIEDEN
Bräu

JEDEN SONNTAG ab 12 Uhr
(solange der Vorrat reicht)

Ofenfrischer Schweinsbraten A.C.G.L.M.O
mit Bier-Sauerkraut, Bratensaft'l
und Serviettenknödel 16⁹⁰

