

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.



SCAN CODE FOR THE ENGLISH MENU

BÄRLAUCHZEIT

Bouillon vom Tafelspitz A,C,G,L,O 6⁴⁰
mit Gemüse und Bärlauchfritatten

Bärlauchcremesuppe A,D,G,L,O 7⁹⁰
mit gegrilltem Fischfiletstückchen und Knoblauchsprossen

* * * * *

Bärlauch „CordonBleu“ A,C,G,L,M,O 18⁹⁰
mit Rohschinken-Gervais-Bärlauch-Fülle,
dazu Petersilerdäpfel

Medaillons vom Schweinsfilet G,O 20⁵⁰
auf Bärlauch-Erdäpfelpürree und
englischem Buttergemüse A,G,L,M,O

Saltimbocca vom Huhn A,C,G,O 19⁵⁰
im Prosciutto-Bärlauch-Mantel auf
Tomaten-Linguini

Medaillons vom Zander A,D,G,L,O 23⁸⁰
auf Bärlauchrisotto mit Schmorparadeiser

* * * * *

Bananenschnitte A,C,G,H,O 7⁹⁰
mit Vanilleeis

SPARGELZEIT
ab April

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 Rinderfilet ^{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

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

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

Geflämmter Ziegenkäse ^{G,M,L,O}

auf karamelierten Birnen, Paradeier
und Ruccola



9,80

3-er-lei Erdäpfelpuffer ^{C,G,D,L,M,O}

mit Räucherlachs, Geselchtem und Gemüse

13,90

Flammkuchen ^{A,C,F,G,L,M,O}

Mit Beinschinken, Bierkäse, Paprika, Zwiebel
und Creme fraiche

14,90

Das Mailänderbrot ^{A,C,G,L,M,O}

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

12,90

Das Almbrot ^{A,C,G,L,M,O}

Mit Bauerngeselchtem, Zwiebel, Pfefferoni und
Bierkäse überbackenes Hausbrot

13,90

Das 3-Käsebrot ^{A,C,G,L,M,O}

Mit drei verschiedenen Käsesorten und Birnen
überbackenes Hausbrot mit Preiselbeeren



14,90

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 16⁹⁰

AUS OMAS SUPPENKÜCHE, WÄRMSTENS EMPFOHLEN

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz ^{A,C,G,L} 5,90

mit hausgemachten Kräuterfrittaten oder Leberknödel

Jungzwiebelcremesuppe ^{A,C,G,O} 6,90
mit Speckstangerl

MARKTFRISCHE SALATE

Alle Dressings sind  VEGAN

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

mit gebackenen **Hend'ibruststreifen in** ^{A,C,H,L} 15,90
Kürbiskernpanade mit Kernöl und Erdäpfelsalat

mit gebratenem **Schafkäse im Speckmantel** ^{G,H} 16,90

mit gegrillten **Hühnerbruststreifen** 15,40

WAS SÜßES ZUM ABSCHLUSS...

Wiener Kaiserschmarr'n ^{A,C,G,H,O} 10,50
mit hausgemachtem Zwetschkenröster

Haselnussparfait ^{C,H,G} 9,50
auf Waldbeerragout

Palatschinken ^{A,C,G,O} 5,90
mit Marillenmarmelade

Souflierter Schokokuchen ^{A,C,G,H,O} 8,90
mit Beerenröster und Schlagobers

Grießflammerie ^{C,G,H,O} 8,90
mit Beerenragout




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

HAUPTGERICHTE

Überbackene Käsespätzle ^{A,C,G,L,M,O} 14,90
mit Bierkäse, Röstzwiebel und gemischtem Blattsalat 

Sautierte Kürbisravioli ^{A,C,G,L,O} 14,90
mit Kürbisragout, Grana und frischer Kresse 

Pinzgauer Spinat-Bärlauchnockerl ^{A,C,G,L,M,O} 15,90
mit Thymianbutter, Mandeln, Bergkäse und geschmorten Paradeisern, dazu Blattsalat 

Vegane Linsenlaibchen ^{F,O} 13,90
Gebackene Rote-Linsen-Laibchen mit Dip 

Gebackenes Kabeljaufilet ^{A,C,D,L,M,O} 18,90
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Original Wiener Schnitzel ^{A,C,G} 23,50
aus der Kalbsschale geschnitten, dazu gibt's Petersilerdäpfel

„Bier-Cordon-Bleu“ vom Schweinskarree ^{A,C,G,O} 18,90
gefüllt mit Geselchtem, Zwiebel, Pfefferoni und Bierkäse, dazu Petersilerdäpfel

Hend'l im Korb ^{A,C,G,L,M,O} 16,90
½ teilausgelöstes Wiener Backhendl, serviert mit Erdäpfelsalat 

Ofenfrische BBQ-Spareribs ^{C,G,M,O} eine Rippe 21,50
mit Erdäpfelchips, Krautsalat und Dipsaucen zwei Rippen 29,50 

Alt Wiener Backfleisch ^{A,C,G,L,M,O} 22,50
Gebackene Beiried, mit Senf und Kren gewürzt, dazu Erdäpfelsalat

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

Wiener Zwiebelrostbraten ^{A,L,M,O} 21,90
Rosa gebratene Beiriedschnitte, mit Braterdäpfel, knusprigem Röstzwiebel und Gurkerl

Wiener Tafelspitz ^{A,C,G,L,M,O} 20,90
mit Saisongemüse, Apfelkren, Erdäpfelschmarr'n und Schnittlauchsauce

„Braumeister Burger“ ^{A,C,G,M,O} 18,90
ca. 220 g. medium gebratenes Rinderfaschiertes, mit Cheddarkäse, Chili-Ketchup, karamelierten rotem Zwiebel, Speck, Tomaten, Pommes frites und BBQ-Sauce 