

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 Großteils 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
vom Marchfelder-Spargel mit
Beinschinken und Croutons

7⁹⁰

Gebackener Spargel A,C,G,L,M,O
auf Sommer-Salat mit Erdbeerdressing

17⁹⁰

Gegrillter grüner Spargel G,L,M,O
im Prosciutto-Mantel mit Erdbeeren,
Burrata und Prosciutto

18⁹⁰

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

19⁸⁰

Gegrillte Schweinsmedaillons
mit Spargel-Erdäpfel-Gröstl G,L,M,O

20⁹⁰

Spargel-Pfandl A,C,G,L,M,O
Schweinsfiletspitzen in Spargelragout
mit Bärlauch-Spinat-Nockerl

21⁵⁰

„Saltimbocca“ A,G,L,M,O
Hühnerbrust im Rohschinkenmantel mit
Bärlauch auf Spargel-Tagliatelle

20⁸⁰

Medaillons vom Zander A,G,M,L,O
auf Spargelrisotto mit Schmorparadeiser

22⁵⁰

Please rate us on

Google



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 karamelisierten Birnen, Paradeiser
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 5,90
vom Tafelspitz A,C,G,L

mit hausgemachten Kräuter-
frittaten oder Leberknödel

Jungzwiebelcremesuppe A,C,G,O 6,90
mit Speckstangerl

MARKTFRISCHE SALATE

Alle Dressings sind  VEGAN

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

mit gebackenen 15,90
Hend'lbruststreifen in A,C,H,L
Kürbiskernpanade mit Kernöl
und Erdäpfelsalat

mit gebratenem Schafkäse 16,90
im Speckmantel G,H

mit gegrillten 15,40
Hühnerbruststreifen

WAS SÜßES ZUM ABSCHLUSS...

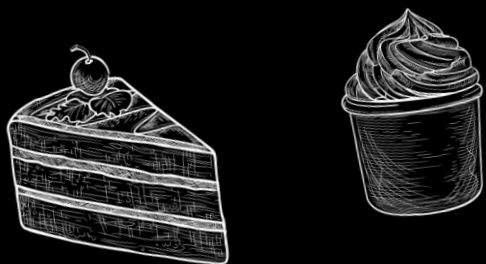
Wiener Kaiserschmarr'n A,C,G,H,O 10,50
mit hausgemachtem
Zwetschkenröster

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 zwei Rippen 29,50
und Dipsaucen

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 Brat-
erdäpfel, knusprigem Röstzwiebel und Gurkerl

Wiener Tafelspitz A,C,G,L,M,O 20,90
mit Saisongemüse, Apfelkren, Erdäpfel-
schmarr'n und Schnittlauchsauce

„Braumeister Burger“ A,C,G,M,O 18,90
ca. 220 g. medium gebratenes Rinder-
faschiertes, mit Cheddarkäse, Chili-Ketchup,
karamelierten rotem Zwiebel, Speck,
Tomaten, Pommes frites 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



Erdbeer-Rhabarber-Süppchen 8⁹⁰
mit Topfen-Obers-Nockerl A.C.G.H.O

Erdbeer-Topfenknödel A.C.G.H.O
in Haselnuss-Butter-Brösel auf
Erdbeerragout 1 Stück 5⁹⁰ 2 Stück 9⁵⁰
(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 16⁹⁰

EST. 2021

TRINITY

PUB VIENNA

DIE FUSION VON PUB-TRADITION
MIT COCKTAIL-INNOVATION
UND EXQUISITER KOCHKUNST

SPEAKEASY-ROOM

Exklusiv. Versteckt. Vielseitig.

Events & Feiern (bis zu 40 Personen)

Exklusive Fußball-Abende mit deiner Gruppe

Firmenveranstaltungen mit eigenem Barkeeper

VISIT US AT TRINITYPUB.AT