

# 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

## VORSPEISEN

**Bouillon vom Tafelspitz** A,C,G,L,O 5<sup>90</sup>  
mit Gemüse, Fleisch und Bärlauchfritatten

**Bärlauch-Cremesuppe** A,C,D,G,L,O 7<sup>50</sup>  
mit kleinem gebratenem Zander-  
Butterschnitzerl

## HAUPTGERICHTE

**Bärlauch „CordonBleu“** A,C,G,L,M,O 19<sup>50</sup>  
mit Rohschinken-Gervais-Bärlauch-Fülle,  
dazu Erdäpfel-Vogerlsalat

**Medaillons vom Schweinsfilet** 21<sup>90</sup>  
mit Bärlauchpürree und englischem  
Gemüse A,G,L,O

**Gegrillte Knoblauchgarnelen** 22<sup>50</sup>  
auf cremigen Tomaten-Bärlauch-  
Linguine A,B,C,D,G,O

**Medaillons vom Zander** A,C,D,G,L,O 22<sup>80</sup>  
auf Bärlauchrisotto mit Schmorparadeiser

## NACHSPEISEN

**Topfen-Früchte-Schnitte** A,C,G,H,O 7<sup>90</sup>  
mit Erdbeersauce und Schlagobers

# 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!



### Allergene:


A Glutenhaltiges Getreide,  
C Eier, D Fische,  
E Erdnüsse, F Soja, G Milch,  
H Schalenfrüchte,  
L Sellerie, M Senf,  
N Sesam, O Sulfite

SCAN CODE FOR THE ENGLISH MENU

## VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER

**Beef Tartare „Wieden Bräu“**  
vom Rinderfilet <sup>A,F,G,M,O</sup>  
würzig-pikant abgeschmeckt,  
mit Butter und Toast

als Vorspeise (ca. 100 Gramm) 17,90  
als Hauptspeise (ca. 200 Gramm) 28,90

**BBQ-Karfiol Wings** <sup>F,M,L,O</sup>   
Karfiolrosen im Backteig,  
orientalisch gewürzt, mit Dip

als Vorspeise 10,80  
als Hauptspeise 17,90

**Hausgemachte  
Grammel-Erdäpfelknöder'l**  
auf Bierkraut mit Kümmelglace <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

als Vorspeise (3 Stück) 12,90  
als Hauptspeise (5 Stück) 19,50

**Geflämmter Ziegenkäse** <sup>G,M,L,O</sup>   
auf karamelierten Birnen, Paradeiser  
und Ruccola

9,80

**3-er-lei Erdäpfelpuffer** <sup>C,G,D,L,M,O</sup>  
mit Räucherlachs, Geselchtem und Gemüse

13,90

**Flammkuchen** <sup>A,C,F,G,L,M,O</sup>  
Mit Beinschinken, Bierkäse, Paprika, Zwiebel  
und Creme fraiche

15,90

**Das Mailänderbrot** <sup>A,C,G,L,M,O</sup>  
Mit Beinschinken, Jungzwiebel, Paradeiser,  
Paprika und Gouda überbackenes Hausbrot

12,90

**Das Almbrot** <sup>A,C,G,L,M,O</sup>  
Mit Bauerngeselchtem, Zwiebel, Pfefferoni und  
Bierkäse überbackenes Hausbrot

13,90

**Das 3-Käsebrot** <sup>A,C,G,L,M,O</sup>   
Mit drei verschiedenen Käsesorten und Birnen  
überbackenes Hausbrot mit Preiselbeeren

14,90

**JEDEN SONNTAG ab 12 Uhr**  
(solange der Vorrat reicht)

**Ofenfrischer Schweinsbraten** <sup>A,C,G,L,M,O</sup>  
mit Bier-Sauerkraut, Bratensaft'l  
und Serviettenknödel 17<sup>90</sup>

## AUS OMAS SUPPENKÜCHE, WÄRMSTENS EMPFOHLEN

**Kräftige Rindsuppe** 5,90  
vom Tafelspitz A,C,G,L

mit hausgemachten Kräuter-  
frittaten oder Leberknödel

**Alt Wiener Erdäpfel-  
Rahmsuppe** 6,90  
mit Speckstangerl A,C,G,L,O

## MARKTFRISCHE SALATE

Alle Dressings sind  VEGAN

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

**mit gebackenen  
Hendlbruststreifen** 16,90  
in Kürbiskernpanade mit  
Kernöl und Erdäpfelsalat A,C,H,L

**mit gebratenem Schafkäse  
im Speckmantel** 17,90  
G,H

**mit gegrillten  
Hühnerbruststreifen** 16,40

## WAS SÜßES ZUM ABSCHLUSS...

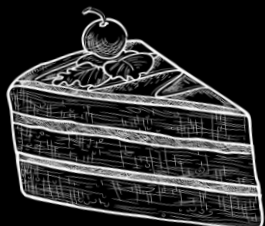
**Wiener Kaiserschmarr'n** A,C,G,H,O  
mit hausgemachtem  
Zwetschkenröster 10,90

**Erdbeer-Cheesecake** A,C,H,G,O  
mit Erdbeereis und Schlagobers 9,50

**Palatschinken** A,C,G,O  
mit Marillenmarmelade 6,90

**Souflierter Schokokuchen** A,C,G,H,O  
mit Beerenröster und Schlagobers 8,90

**Mangomousse** A,C,G,H,O  
mit Crumble 8,90




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 Tiroler Bierkäse, Röstzwiebel und Blattsalat

**Sautierte Kürbisravioli** A,C,G,L,O  15,90  
mit Kürbisragout, Grana und frischer Kresse

**Cremige Spinat-Bärlauchnockerl** A,C,G,L,M,O  16,90  
mit würzigem Bergkäse und geschmorten  
Paradeisern, dazu Blattsalat

**Vegane Linsenlaibchen** F,O  14,90  
Gebackene Rote-Linsen-Laibchen mit Dip

**Gebackenes Kabeljaufilet** A,C,D,L,M,O 18,90  
mit Erdäpfel-Vogerl-Salat

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** A,C,G,O 24,50  
mit Petersilerdäpfel

**“Bier-Cordon-Bleu” vom Schweinskarree** A,C,G,L,O 18,90  
Gefüllt mit Geselchtem, Zwiebel, Pfefferoni  
und Bierkäse, dazu Petersilerdäpfel

**Hendl im Korb** A,C,G,L,M,O 16,90  
½ teilausgelöstes Wiener Backhendl,  
serviert mit Erdäpfelsalat

**Ofenfrische BBQ-Spare-Ribs** C,G,M,O eine Rippe 22,50  
mit Erdäpfelchips, Krautsalat und Dipsaucen  
zusätzliche Rippe 7,00

**Alt Wiener Backfleisch** A,C,G,L,M,O 23,90  
Gebackenes Schnitzerl von der Rinderbeiried,  
mit Senf und Kren gewürzt, dazu Erdäpfelsalat

**Rindsgulasch mit Butternockerl** A,C,G,L,M,O 17,90

**Wiener Zwiebelrostbraten** A,L,M,O 22,90  
Rosa gebratene Beiriedschnitte, mit Brat-  
erdäpfel, knusprigem Röstzwiebel und Gurkerl

**Geröstete Kalbsleber** A,G,L,M,O 21,90  
im Zwiebel-Mayoransaft'l, Erdäpfelpürree und Apfel

**Wiener Tafelspitz** A,C,G,L,M,O 22,50  
mit Saisongemüse, Apfelkren, Erdäpfel-  
schmarr'n und SchnittlauchsaUCE

**Grillteller “Wieden Bräu”** G,L,M,O 25,90  
mit Filet vom Rind, Schwein und Huhn, dazu  
Pommes Frites, Ajvar und englisches Gemüse

**“Braumeister Burger”** A,C,F,G,M,O 20,50  
ca. 220 g. medium gebratenes Rinder-  
faschiertes, mit Cheddarkäse, Chilli-Ketchup,  
karamelisiertem roten Zwiebel, Speck,  
Tomaten, Pommes Frites und BBQ-Sauce