



Tagesempfehlung

daily recommendation

Spinat-Bärlauchcremesuppe

mit gegrilltem Lammfiletspieß

Cream of spinach and wild garlic soup with grilled lamb fillet skewer

€uro 8⁹⁰

Gebackenes Kaninchenfilet

auf saisonalem Blattsalat mit Himbeerdressing

Baked rabbit fillet on seasonal mixed greens with raspberry dressing

Vorspeise €uro 12⁹⁰ | Hauptspeise €uro 18⁹⁰

.....

Lammragout „Irish Stew“ mit Baguette

Irish Stew with Baguette

€uro 18⁹⁰

Geschmorte Lammstelze

mit Ratatouillegemüse und Erdäpfelpürree

Braised lamb shank with ratatouille vegetables and mashed potatoes

€uro 24⁹⁰

Rosa gebratener Lammrücken

mit Bärlauchkruste auf Fisolen-Speck-Gröstl

Pink roasted lamb loin with wild garlic crust on a bed of olive oil and bacon hash

€uro 27⁹⁰

Gebackenes Milchlamm mit Erdäpfel-Bärlauch-Salat

Baked milk-fed lamb with potato and wild garlic salad

€uro 24⁵⁰

Lamm-Burger im Brioche-Bun

mit Speck, Schafkäsecreme, Ruccola und Ochsenherzenparadeiser, dazu Süßkartoffel-Pommes

Lamb burger with bacon, feta cheese, arugula and tomatoes, served with sweet potato fries

€uro 19⁵⁰

.....

Eierlikör TiraMiSu mit frischen Beeren

Eggnog Tira Mi Su with fresh berries

€uro 7⁹⁰

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 5⁹⁰
mit Gemüse, Fleisch und Bärlauchfritatten

Bärlauch-Cremesuppe A,C,D,G,L,O 7⁵⁰
mit kleinem gebratenem Zander-
Butterschnitzerl

HAUPTGERICHTE

Bärlauch „CordonBleu“ A,C,G,L,M,O 19⁵⁰
mit Rohschinken-Gervais-Bärlauch-Fülle,
dazu Erdäpfel-Vogerlsalat

Medaillons vom Schweinsfilet 21⁹⁰
mit Bärlauchpürree und englischem
Gemüse A,G,L,O

Gegrillte Knoblauchgarnelen 22⁵⁰
auf cremigen Tomaten-Bärlauch-
Linguine A,B,C,D,G,O

Medaillons vom Zander A,C,D,G,L,O 22⁸⁰
auf Bärlauchrisotto mit Schmorparadeiser

NACHSPEISEN

Topfen-Früchte-Schnitte A,C,G,H,O 7⁹⁰
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 ^{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 10,80
als Hauptspeise 17,90

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

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

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

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} 15,90
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

JEDEN SONNTAG ab 12 Uhr
(solange der Vorrat reicht)

Ofenfrischer Schweinsbraten ^{A,C,G,L,M,O}
mit Bier-Sauerkraut, Bratensaft'l
und Serviettenknödel 17⁹⁰

AUS OMAS SUPPENKÜCHE, WÄRMSTENS EMPFOHLEN

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

mit hausgemachten Kräuterfrittaten oder Leberknödel

Alt Wiener Erdäpfel-Rahmsuppe A,C,G,L,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 Hendlbruststreifen A,C,H,L **16,90**
in Kürbiskernpanade mit Kernöl und Erdäpfelsalat

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

mit gegrillten Hühnerbruststreifen **16,40**

WAS SÜßES ZUM ABSCHLUSS...

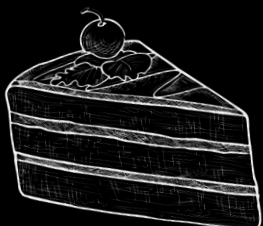
Wiener Kaiserschmarr'n A,C,G,H,O **10,90**
mit hausgemachtem Zwetschkenröster

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

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

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

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




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 Braterdäpfel, 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, Erdäpfelschmarr'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 Rinderfaschiertes, mit Cheddarkäse, Chilli-Ketchup, karamelisiertem roten Zwiebel, Speck, Tomaten, Pommes Frites und BBQ-Sauce