

WIEDEN

Bräu

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 aus-gesprochen kalorienarm. 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 decken. 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.

NACHSPEISEN

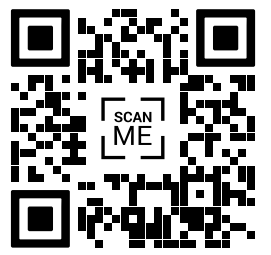
Erdbeer-TiraMiSu-Türmchen
mit Erdbeerragout und
Schokocreme A.C.G.H.O 7⁹⁰

Erdbeer-Topfenknödel A.C.G.H.O
in Haselnuss-Butter-Brösel auf
Erdbeerragout

1 Stück 6⁹⁰ 2 Stück 10⁵⁰
(ca. 20 Minuten Wartezeit)

SPARGELZEIT

VORSPEISEN



SCAN CODE FOR
THE ENGLISH MENU

Spargelcremesuppe A.C.G.L.O 7⁹⁰
vom Österreichischen Spargel mit
Beinschinken und Croutons

Gebackener Spargel A.C.G.L.M.O 18⁹⁰
auf Frühlings-Salat mit Himbeerdressing
und Himbeeren

Gegrillter grüner Spargel G.L.M.O 14⁹⁰
im Prosciutto-Mantel auf Melonen-
Carpaccio mit Rucola und Grana

HAUPTGERICHTE

Spargel „CordonBleu“ A.C.G.L.M.O 20⁵⁰
gefüllt mit Spargel, Beinschinken und
Gouda, dazu Petersilerdäpfel

Gegrillte Schweinsmedaillons 21⁹⁰
im Speckmantel mit cremigen Spargel-
Linguine A.C.G.L.M.O

Spargel-Pfandl A.C.G.L.M.O 21⁵⁰
Schweinsfiletspitzen in Spargelragout
mit Bärlauch-Spinat-Nockerl

Überbackener Solospargel A.C.G.L.M.O 18⁹⁰
mit Beinschinken und Sauce Mornay,
dazu Petersilerdäpfel

Medaillons vom Zander A.G.M.L.O 23⁵⁰
auf Spargelrisotto mit gegrilltem grünem
Spargel und Bärlauchcreme



Please rate us on



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
Grammel-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

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

15,90

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

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...

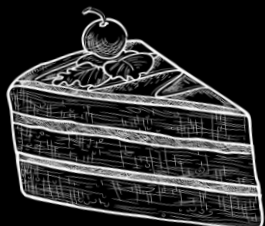
Wiener Kaiserschmarr'n A,C,G,H,O 10,90
mit hausgemachtem Zwetschenröster

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, Erdäpfelpüree 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