WIEDEN Bräu

WIR BRENNEN FÜRS BRAUEN

Den Herbst kulinarisch genießen

Im Herbst findet in Österreich kulinarische Hochzeit statt: Es wird mit gutem Essen und frischen Getränken gefeiert!

Wenn die Traubenlese beginnt, dann beginnt auch die Sturmzeit des Getränkes dieser Zeit: Der Sturm! Als Sturm wird der junge Wein bezeichnet, der sich noch im Gärungsprozess befindet. Anders als der Süßmost ist der Sturm aber ein alkoholisches Getränk.

Da der Herbst uns auf die kalte Jahreszeit vorbereiten soll, stehen viele wärmende Gerichte am Speiseplan. Am abwechslungsreichsten einsetzbar ist der Kürbis. Ob süß oder sauer – in der Zubereitung ist er ein wahres Multitalent. Noch dazu stecken viele Vitamine und Nährstoffe in ihm. Daneben gibt es noch Nüsse, Maroni, Schwammerl, Äpfel, Birnen, Weintrauben, Wildfleisch und natürlich alles rund ums Martinigans´l. Hier ist ganz bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei.

Please rate us on Google

WILDWOCHEN

Vorspeise

Steinpilz-Cappuccino A,G,L,O **8,90**
mit gegrillter Speck-Zwetschke

Gebackenes Kaninchenfilet A,C,G,L,O **18,90**
auf Erdäpfel-Vogerl-Salat

Hirsch-Ravioli A,C,G,L,M,O
auf Mango-Rotkraut als Vorspeise **12,90**
als Hauptspeise **18,90**

Hauptgerichte

Gebackenes Hirschschnitzer'l A,C,G,L,M,O **24,90**
in Haselnusspanade mit Wildpreiselbeeren und Erdäpfel-Vogerl-Salat

Ragout vom Rotwild A,C,G,L,M,O **22,90**
mit Eierschwammerl und Speck, dazu Erdäpfelkroketten und Preiselbeerbirne

Pappardelle A,C,G,L,O **16,80**
mit toskanischer „Bolognese" vom Wildschwein

Hirsch „Butterschnitzer'l" A,C,G,O **22,90**
auf Sellerie-Erdäpfelpürree mit Steinpilzsauce

Nachspeise

Zwetschken-TiraMiSu A,C,G,O **8,90**
im Glas

Zwetschken-Topfenknödel A,C,G,H,O
in Haselnuss-Butter-Brösel
auf Zwetschkenragout
1 Stück 6,90 2 Stück 10,50
(ca. 20 Minuten Wartezeit)

SCAN CODE FOR THE ENGLISH MENU

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 ME

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

Das Mailänderbrot A,C,G,L,M,O **13,90**
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**
VEGETARIAN
Mit drei verschiedenen Käsesorten und Birnen überbackenes Hausbrot mit Preiselbeeren

Gebratener Ziegenkäse G,M,L,O **9,80**
VEGETARIAN
auf karamelisierten Birnen, Paradeiser und Ruccola

3-er-lei Erdäpfelpuffer C,G,D,L,M,O **13,90**
mit Räucherlachs, Geselchtem und Gemüse

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

Hausgemachte Grammel-Erdäpfel-Knöder'l A,C,G,L,M,O
auf Bierkraut mit Kümmelglace
als Vorspeise (3 Stück) 13,90
als Hauptspeise (5 Stück) 19,80

BBQ-Karfiol Wings F,L,M,O
VEGAN
Karfiolrosen im Backteig, orientalisch gewürzt, mit Dip
als Vorspeise 11,90
als Hauptspeise 17,90

Die Wiedner Knöder'l Triologie A,C,G,L,M,O
VEGETARIAN
Käse-, Rote Rüben- und Spinatknöderl in brauner Butter mit Grana und Schmortomaten
als Vorspeise (3 Stück) 12,90
als Hauptspeise 19,50

Jeden Sonntag ab 12 Uhr

(solange der Vorrat reicht)

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

Aus Oma's Suppenküche, wärmstens empfohlen

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz A,C,G,L
mit Kräuter-Frittaten **5,90**
oder Leberknödel **6,90**

Kürbiscremesuppe A,C,G,L,O **6,90**
mit Kürbiskern-Blätterteigstangerl
VEGETARIAN

Marktfrische Salate

Alle Dressings sind VEGAN

Marktfrische bunte Blattsalate M,G,F,O **11,90**
VEGAN
mit Saisonsalat und Kräuter-Joghurtdressing

mit gebackenen Hend´lbruststreifen 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 Abschuss . . .

VEGETARIAN

Wiener Kaiserschmarr´n A,C,G,H,O **11,90**
mit hausgemachtem Zwetschkenröster

Gedeckter Apfelkuchen A,C,H,G,O **8,90**
mit Vanille-Creme und Streusel

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

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

Cremeschnitte A,C,G,H,O **8,90**
mit Erdbeercreme und Schlagobers

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

Hauptgerichte

Knusprige Linsen-Bällchen F,L,O **14,90**
VEGAN
auf Tomaten-Kräuter-Sauce mit Koriander

Überbackene Pinzgauer Käsespätzle A,C,G,L,M,O **17,90**
VEGETARIAN
mit Tiroler Bierkäse, Röstzwiebel und Blattsalat

Gefüllte Kürbisravioli A,C,G,L,O **16,90**
VEGETARIAN
mit Kürbisragout, Grana und frischer Kresse

Cremige Spinat-Bärlauchnockerl A,C,G,L,O **15,90**
VEGETARIAN
mit würzigem Bergkäse und geschmorten Paradeisern

Oma's karamelisierte Krautfleckerl A,G,O **14,90**
VEGETARIAN
mit Pfefferrahm-Tupfen

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalb A,C,G,O **26,90**
mit Petersilerdäpfel

"Bier-Cordon-Bleu" vom Schweinskarree A,C,G,L,O **19,50**
Gefüllt mit Geselchtem, Zwiebel, Pfefferoni und Bierkäse, dazu Petersilerdäpfel

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

Gebackenes Surschnitzerl A,C,L,M,O **17,90**
vom Schweinskarree mit Erdäpfel-Vogerl-Salat

Rindsgulasch mit Butternockerl A,C,G,L,M,O **18,90**

Geschmorte Rindsroullade A,G,L,M,O **21,90**
mit Erdäpfelpürree

Ofenfrische BBQ-Spare-Ribs C,F,G,M,O eine Rippe **23,90**
mit Erdäpfelchips, Krautsalat und Dipsaucen
zusätzliche Rippe **6,00**

Wiener Zwiebelrostbraten A,L,M,O **25,90**
Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Braterdäpfel, knusprigem Röstzwiebel und Gurkerl

Geröstete Kalbsleber A,G,L,M,O **21,90**
im Zwiebel-Majoransaft'l mit Pürree und Apfel

Wiener Tafelspitz A,C,G,L,M,O **23,90**
mit Saisongemüse, Erdäpfelschmarr'n, Apfelkren und Schnittlauchsauce

"Braumeister Burger" A,C,F,G,L,O **20,90**
ca. 220g. medium gebratenes Rinder-faschiertes, mit Cheddarkäse, Chilli-Ketchup, Tomaten, karamelisiertem roten Zwiebel, Speck, Pommes Frites und BBQ-Sauce