

APERITIF

Aperol Spritz / mit Prosecco/ Soda	0	0,25l	6,90
Hugo Spritzer	0	0,25l	5,90
Prosecco	0	0,10l	4,90
Campari Soda	0	0,10l	5,90

HAUSWEINE

Grüner Veltliner	0	1/8	3,90
Zweigelt	0	1/8	4,90
Weiß gespritzt	0	1/4	4,90

ALKOHOLFREIES

<u>Soda</u>		1/4	2,10
<u>Soda / Himbeere / Zitrone / Holunder</u>		1/4	2,90
Naturtrüber Apfelsaft (Rauch)		1/4	4,20
Naturtrüber Apfelsaft gespritzt / Soda		1/4	3,90
Naturtrüber Apfelsaft gespritzt / Soda		1/2	5,60
Naturtrüber Apfelsaft / Wasser		1/4	3,10
Naturtrüber Apfelsaft / Wasser		1/2	4,10
RAUCH Marille / Johannisbeere / Orange		0,20l	4,20
RAUCH EIS TEE / Zitrone / Pfirsich		0,33l	4,50
Montes Perlend oder Natürlich Still		0,33l	3,90
Lemon Soda		0,33l	4,50
Tirola Kola / light		0,33l	4,50
FRUCADE Orangenlimonade		0,25l	4,50
ALMDUDLER Kräuterlimonade		0,33l	4,50
FENTIMANS Tonic Water		0,20l	4,50

Wiener Hochquellwasser (entfällt bei Konsumation eines anderen Getränks)		0,25l	0,50
---	--	-------	------

WARME GETRÄNKE

Kleiner Mocca / Espresso	G	3,10
Großer Mocca / Espresso	G	5,10
Melange / Cappucino	G	4,90
Caffe Latte	G	5,10
Heiße Schokolade mit Milchschaum oder Schlagobers	G	5,50
Teekanne mit / Milch / Zitrone oder Honig Schwarz / Früchte / Kräuter / Pfefferminze / Grün	G	4,90

DESTILLATE

Marille	2cl	4,10
Williams Birne	2cl	4,50
Zwetschke	2cl	4,90
Kirsch	2cl	5,10
Bierbrand	2cl	5,90
Averna	2cl	4,90
Grappa	2cl	4,30

Hotel Brauhof Wien – Eine unbeschreibliche Zeitreise!

Das HOTEL BRAUHOF WIEN ist in der 4 Sterne Kategorie anzusiedeln, unsere hauseigene Brauerei und der Biergarten widmen sich allgegenwärtig dem Thema Bierbrauen und guter Kost. In der Brauerei werden Brau-Tage, Braukurse sowie Bier-Sommelier Kurse angeboten.

Das Hauptgebäude bestehend aus den beiden hinteren Trakten stammt aus 1680 und diese wurden damals schon als Gaststätte und Beherbergungsbetrieb genutzt.

Der vordere Trakt kam um 1895 dazu und ist von Beginn an als Hotel genutzt worden (Hotel Holzwarth).

An den Decken des Schankraumes sieht man Fragmente alter Deckenmalereien aus dem Jahre 1938. In den 1980er Jahren siedelte sich hier der Hendl-Jahn (Wienerwald) mit einem seiner Betriebe an. Der große Innenhofgarten mit seinen denkmalgeschützten Kastanienbäumen bot schon damals an den heißen Sommertagen einen schattigen Platz zum Verweilen.

Der Brauhof Biergarten ist für Jedermann, ob für unsere einheimischen Gäste, Ausflügler, Geschäftsreisende, Kongressbesucher, Städtetouristen und vor allem für alle Bierliebhaber.

FÜNF
HAUS

BRAUHOF WIEN

HOTEL - BRAUEREI - BIERGARTEN

ÖFFNUNGSZEITEN:

Täglich 12:00 – 23:30 Uhr / Küche durchgehend bis 22:00 Uhr

Unser Biergarten hat bis 22:00 Uhr geöffnet

A - 1150 Wien, Mariahilferstr. 156-158

Telefon: +43 1 892 4000

www.brauhof-wien.at · reservierung@brauhof-wien.at

Die Allergene im Überblick

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite Schwefeldioxid
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch od. Laktose Milch	R	Weichtiere wie zB. Muscheln

Unser Servicepersonal berät Sie gerne bezüglich Allergene.

Preise in Euro inkl. MwSt.

FÜNF
HAUS

BRAUHOF WIEN

HOTEL - BRAUEREI - BIERGARTEN



 #brauhofw

Direkt Reservieren: www.brauhof-wien.at

Wlan:

Brauhof-Wien

Passwort:

Brauhof2019



FREE WiFi



KLEINES

Kräftige Rindsuppe mit Einlage Frittaten / Nudeln / Grießnockerl	A-C-L-M-G	6,50
Hausgemachte Gulaschsuppe im Brot serviert	A-G-L	7,90
Alt Wiener Suppentopf mit Rindfleisch	A-C-L-M-G	8,90
Ofenerdäpfel gefüllt mit Gemüse und Käse überbacken dazu Blattsalat	C-G-L	13,90
Wiener Sacherwürstel mit Saft oder Senf und Kren dazu Schwarzbrot	A-L-G-O	7,90
Saures Rindfleisch mit Zwiebeln / Kürbiskernöl / Schwarzbrot	L-M-O	14,90
Brauhaus Tartare vom Almochen (100g) pikant mariniert mit Toastbrot und Butter	A-C-G-L-M-O	16,90



KLASSIKER

Panierte Fleischlaberl mit Erdäpfel-Vogerlsalat	A-C-F-G-M	15,90
Ausgelöstes 1/2 Backhuhn mit Erdäpfel-Vogerlsalat	A-C-F-G-M	19,90
Wiener Fickergulasch mit Serviettenknödel	A-C-F-G-M	17,90
Spareribs mit Braterdäpfel, Krautsalat, Knoblauchsauce & Cocktailsauce	C-G-L-M-O	27,90
Chicken wings pikant mariniert mit Wedges und BBQ Sauce	F-L-M	15,90
Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne mit Erdäpfel-Vogerlsalat	A-C-G-L-M-O	27,90
Wiener Tafelspitz mit Rösti und Apfelkren dazu Schnittlauchsauce	G-L-M-O	28,90
Bierrostbraten gedünstet mit Braterdäpfel & Röstzwiebel	A-G-L-M-O	25,90
Schweinsbraten mit Sauerkraut & Serviettenknödel	A-C-G-L-M-O	17,90
Gebratene Polentalabchen mit Ratatouillegemüse & Blattsalat	A-C-G-L	14,90
Spinatknödel mit Paradeiserragout und Parmesan dazu Blattsalat	A-C-G	15,90
Krautfleckerl mit Blattsalat	A-G	13,90



BIERHENDERL

1/2 Bierhenderl vom Grill mit Beilage wahlweise / Reis/ Pommes / oder gemischter Salat serviert mit Bierbratensaft	A-G-L	17,90
--	-------	-------

Beilagen		
Basmatireis / Pommes / Coleslaw Salat / Blattsalat / gemischter Salat		5,50
Erdäpfel-Vogerl Salat / Braterdäpfel / Potato Wedges / Süßkartoffel Pommes		

SANDWICH

ROASTBEEF Sandwich	A-M-G-O-C	17,90
Getoastetes Pita Brot / mit Roastbeef Zwiebel Senfgurkenrelish / Dijon Senf / Rucola / Wasabisauce gekochtes Ei / hausgemachte Erdäpfelchips / Cocktailsauce		
CHICKEN LOVERS Sandwich	A-M-G-O-C	16,90
Getoastetes Pita Brot / gerissenes Bierhenderl / Coleslaw Salat Paradeiser / gekochtes Ei / hausgemachte Erdäpfelchips / Cocktailsauce		
VEGGIE LOVERS Sandwich	A-C-G-M	15,90
Getoastetes Pita Brot / gebratener Schafkäse / mediterranes Gemüse Sauce Tartare / Rucola / hausgemachte Erdäpfelchips / Cocktailsauce		

SALATE

Cesar Salat gebratenes Hühnerfilet, Römer Salat, Paradeiser, Gurke, Parmesan, Croutons, Caesar's Dressing	A-C-G-M	16,90
Roastbeef Salat Rosa gebratenes Roastbeef, Römer Salat, Paradeiser, Parmesan, Rucola, Croutons, Senf-Balsamico Dressing	A-G-M	18,90
Hausgebeizter Lachs Bunter Blattsalat, Gurke, Paradeiser, Orangenfilets, Croutons, Joghurt-Dilledressing	A-G-M	17,90
Schafskäse Salat Blattsalat, Paprika, Zucchini, Melanzani, Oliven, getrocknete Tomaten, Kapernbeeren	A-G	15,90

BURGER

Unserer Burger werden aus 100 % frischem Rindfleisch zubereitet *

Braumeister BURGER	A-C-G	18,90
Brioche Bun / 100% Rindfleisch / Cheddar Cheese / Paradeiser/ Zwiebeln / Eisbergsalat / Speck / Spicy Mayo-Sauce dazu Pommes und Coleslaw Salat		
Trieste BURGER	A-C-G	17,90
Ciabatta Bun / 100% Hühnerfilet gegrillt / Mozzarella Paradeiser / Oliven / Rucola / Pesto dazu Pommes und Coleslaw Salat		
Schilling BURGER	A-C-G-M	14,90
Handsemmel / Fleischlaberl * (Schwein/Rind) paniert / Essiggurke / Scharfer Englischer Senf / Mayonnaise dazu Pommes und Coleslaw Salat		
GEMÜSE BURGER	A-C-G-L-M	16,90
Brioche Bun / gebratenes Polenta-Gemüselabchen mit Parmesan Sauce Tartare dazu Süßkartoffel Pommes und Coleslaw Salat		

Zutaten / Pimp your Burger	A-C-G-M	1,50
Zwiebel / Röstzwiebel / Eisbergsalat / Paradeiser / Essiggurken / Jalapenos / Rucola / Knoblauch / Oliven / Coleslaw Salat / Spicy Mayo / BBQ Sauce / Knoblauch Mayo / Cocktailsauce / Pesto / Sauce Tartare / Ketchup / Scharfer Senf		

HAUSGEMACHTE SÜßSPEISEN

Frisch gemachte Palatschinken mit Marillenmarmelade	A-C-E-F-G	7,90
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce & Schlagobers	A-C-E-F-G	8,90
Powidltscherl mit Butterbrösel & Zwetschkenröster	A-C-E-G	10,90
Frisch gemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (Wartezeit ca. 20 Minuten)	A-C-G	13,90
Mohr im Hemd mit Schlagobers und frischen Früchten	A-C-E-G-H	9,90

Gerne können Sie unser hausgebrautes Bier mitnehmen!



Flaschendpfand € 10,00