

## Bier der Woche

### Bayrisches Spezial

13,5° Plato Stammwürze 5,6% Vol. Alkohol 253 kcal/0,5l

Pfiff: € **2,70**

Seidel: € **3,80**

Krüge: € **4,70**

Maß: € **8,60**

Ein nächster Halt der Eurotour der Bierstile im Wieden Bräu. Ein

würziges Vollbier, mit 22 Bittereinheiten, einer goldenen Bierfarbe und einem cremigen Bierschaum, vollmundig und süffig. Das diesjährige Fastenbier, wohl bekomm's!

*Prost, Ihr Braumeister!*

## Unsere Empfehlung

Bierschnitzel

vom Schwein, in Bierteig gebacken mit Knoblauchmayonnaise und Petersilerdäpfel

ACDGM  
€ **13,20**

## Speisen der Woche

### Krautsuppe

mit Speck und Sauerrahm

AG

€ **4,60**

### Braumeisters Schmaus

Schweinsbraten, geselchter Schopfbraten und Würstel, mit Bierkraut und Semmelknödel

ACG

€ **11,90**

### Flammkuchen

mit Crème fraîche, Hühnerstreifen, rotem Zwiebel, Mais und Paprika

AGM

€ **10,20**

### Gebratenes Schweinsfilet

im Speckmantel, mit Blattspinat, Knoblauchrahm und Petersilerdäpfel

–

€ **14,90**

## Exklusiv bei uns

Bockbierschokolade

handgeschöpfte Edelschokolade gefüllt mit Bierobers-Trüffel und 48 % Kakaoanteil in der Schokolade (70g)

€ **3,90**

## Mittagsmenüs im Wieden Bräu

von 11:30 bis 14:30 Uhr | Preis: jeweils € **8,50** inkl. Suppe

MO

### Erdäpfelgulasch

mit Debreziner, Pfefferoni, Salzstangerl

Suppe: **Zwiebelsuppe**

Hauptspeise: A | Suppe: –

DI

### Faschierter Braten

mit Erdäpfelpüree, Röstzwiebel

Suppe: **Paprikacremesuppe**

Hauptspeise: ACG | Suppe: AG

MI

### Steirisches Wurzelfleisch

vom Schwein, mit Wurzelgemüse, Kren,

Salzerdäpfel

Suppe: **Frittatensuppe**

Hauptspeise: – | Suppe: ACG

DO

### Brokkoli-Erdäpfel Gratin

mit Paradeissalat (vegetarisch)

Suppe: **Lauchcremesuppe**

Hauptspeise: ACG | Suppe: ACG

FR

### Seelachs gebacken

mit Erdäpfelsalat

Suppe: **Käseschöberlsuppe**

Hauptspeise: ACDG | Suppe: AC

Ein Schnitzerl geht immer ...

Als Alternative bieten wir Ihnen die jeweilige

**Tagessuppe** und ein **Wiener Schnitzel** vom

Schwein mit Pommes Frites zum Menüpreis an.

Hauptspeise: AG

## Getränkeempfehlungen

### Bockbierbrand

42,5%, hausgemacht, gebrannt von Obstkulinarium Wilhelm Pohler, 2 cl

€ **3,30**

### Starker Whisky

44%, hausgemacht, gebrannt von Obstkulinarium Wilhelm Pohler, 2 cl

€ **3,90**

### Winterspritzer

Prosecco, Soda, Bratapfellok, Walnusslikör und Apfelspalte Glas

€ **4,60**

### Frizzante Mutello 2017

Zöchling Teesdorf, Thermenregion 12,0 % Alkohol, Glas

€ **3,00**