

## APERITIF

Spritz mit Aperol / Campari / Select / Limoncello	0	0,25l	7,50
Hugo Spritzer	0	0,25l	6,50
Prosecco	0	0,10l	5,50
Gingerino alkoholfrei	0	0,10l	4,90
Gin Tonic Bombay Sapphire und Fentimentals Tonic	0	0,40l	12,90

## HAUSWEINE

Grüner Veltliner	0	1/8	3,90
Zweigelt	0	1/8	4,90
Weiß gespritzt	0	1/4	5,10
BLAKSTOC Wild Tree Hoppy Cider	0	0,33l	5,90

## ALKOHOLFREIES

<u>Soda</u>	1/4	2,50
<u>Soda / Himbeere / Zitrone / Holunder</u>	1/4	3,20
RAUCH Naturtrüber Apfelsaft	1/4	4,20
RAUCH Naturtrüber Apfelsaft gespritzt/Soda	1/4	3,90
RAUCH Naturtrüber Apfelsaft gespritzt/Soda	1/2	5,80
RAUCH Naturtrüber Apfelsaft / Wasser	1/4	3,10
RAUCH Naturtrüber Apfelsaft / Wasser	1/2	4,20
RAUCH Marille / Johannisbeere / Orange	0,20l	4,20
RAUCH EIS TEE / Green / Pflirsich	0,33l	4,50
RAUCH Bio Limo Zitrone	0,33l	4,50
RAUCH Bio Limo Orange	0,50l	5,90
RAUCH Maracujá gespritzt	0,50l	5,90
Tirola Kola / Light	0,33l	4,50
ALMDUDLER Kräuterlimonade	0,33l	4,50
Montes Perlend oder Natürlich Still	0,33	3,90
	0,75l	7,90
FENTIMANS Tonic Water	0,20l	4,50
Wiener Hochquellwasser	0,25l	0,50

(entfällt bei Konsumation eines anderen Getränks)

## WARMER GETRÄNKE

Kleiner Mocca / Espresso	G	3,10
Großer Mocca / Espresso	G	5,10
Melange / Cappuccino	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	4,90
Averna	2cl	4,90
Jägermeister	2cl	4,90
Baileys	4cl	6,90

### Hotel BrauhoF Wien – Eine unbeschreibliche Zeitreise!

Das HOTEL BRAUHOFF 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 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

BRAUHOFF 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](http://www.brauhoF-wien.at) • [reservierung@brauhoF-wien.at](mailto: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

BRAUHOFF WIEN

HOTEL - BRAUEREI - BIERGARTEN



#brauhoFw

Direkt Reservieren: [www.brauhoF-wien.at](http://www.brauhoF-wien.at)

**Wlan:**  
BrauhoF-Wien  
**Passwort:**  
BrauhoF2019



## BRAUHOFF WIEN FÜNFFHAUS HAUSGEBRAUTE BIERE

Willkommen im BrauhoF Wien Fünffhaus, wo frisch gebranntes Bier auf Wiener Gemütlichkeit trifft!

Ob klassisches Helles, charaktervolles Märzen oder saisonale Spezialitäten-jedes Bier wird mit besten Zutaten und nach traditioneller Braukunst hergestellt. Genießen Sie den unverfälschten Geschmack unserer hausgebrannten Biere frisch gezapft in entspannter Atmosphäre.

		0,2l	0,3l	0,5l	1l
<b>BRAUHOFF Helles</b>	A	3,20	4,60	5,80	11,60

Alk. 4,8 % vol, Stw. 11,8° Stammwürze  
Strahlendes Sonnengelb, liebliche Malznoten und milde Hopfenaromen ergeben ein durch und durch rundes Geschmackserlebnis.

<b>BRAUHOFF ZWICKL</b>	A	3,20	4,60	5,80	11,60
------------------------	---	------	------	------	-------

Alk. 5,1% vol, Stw. 12,2°  
In hellem goldgelb begeistert es gemeinsam mit einem vollmundigen, fruchtigen Anstrich und einem sanft-cremigen Mundgefühl, dass zum Weitertrinken anregt.

<b>BRAUHOFF WIENER LAGER</b>	A	3,20	4,60	5,80	11,60
------------------------------	---	------	------	------	-------

Alk. 5,2% vol, Stw. 12,2°  
Wiener Malz gibt diesem Bier seine Bernsteinartige Farbe eine zarte Karamellnote, mit Verbindung der feinen Hopfenblume ist diese Bier ein Vollmundiges Trinkerlebnis.

<b>BRAUHOFF IPA</b>	A	3,20	4,90	6,60	13,20
---------------------	---	------	------	------	-------

Alk. 6,1% vol, Stw. 14,9°  
Sehr frühe Farbe, cremiger heller Schaum, in der Nase Noten von Citrus und exotischen Früchten, vollmundiger im Anstrich, erstaunlich süßig, angenehm intensiv fruchtig mit milder, gut eingebetteter Herbe.



## CRAFTBIERE

TRUMER PILS	A	0,50l	5,80
LA CHOUFFE Golden Ale	A	0,33l	5,90
BALADIN Rock'n'Roll American Pale Ale	A	0,33l	6,90
LEFFE Blonde	A	0,33l	5,90
BRAUWERK High Five Pale Ale	A	0,33l	5,90
GUSSWERK Glutenfrei Lager	A	0,33l	4,90
BREW AGE Rampensau IPA Alkoholfrei	A	0,33l	5,90
GUINNESS Extra Stout	A	0,33l	5,90
WEITRA BRÄU Das Schwarze	A	0,33l	4,90
HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN Weißbier dunkel	A	0,50l	5,90
HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN Weißbier Alkoholfrei	A	0,50l	5,90
Budvar Nealko	A	0,50l	5,80
Liefmans Fruitesse	A	0,33l	6,90
GUSSWERK Rhabarber Radler Glutenfrei		0,33l	4,90
Ottakringer Citrus Radler	A	0,50l	5,50

## 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 mit 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
Beef Tartare vom Almochen pikant mariniert mit Toastbrot und Butter	A-C-G-L-M-O	16,90



## KLASSIKER

Panierte Fleischlaberl mit Erdäpfel-Vogersalat	A-C-F-G-M	16,90
Ausgelöstes Backhuhn mit Erdäpfel-Vogersalat	A-C-F-G-M	20,90
Wiener Fiakergulasch mit Serviettenknödel	A-C-F-G-M	18,90
Spareribs mit Braterdäpfel, Krautsalat, Knoblauchsauce & Cocktailsauce	C-G-L-M-O	29,90
Chicken Wings pikant mariniert mit Wedges und BBQ Sauce	F-L-M	16,90
Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne mit Erdäpfel-Vogersalat	A-C-G-L-M-O	28,90
Wiener Tafelspitz mit Rösti und Apfelkren dazu Schnittlauchsauce	G-L-M-O	29,90
Bierrostbraten gedünstet mit Braterdäpfel & Röstzwiebel	A-G-L-M-O	25,90
Schweinsbraten mit Sauerkraut & Serviettenknödel	A-C-G-L-M-O	18,90
Gebratene Polentalibchen mit Ratatouillegemüse & Blattsalat	A-C-G-L	15,90
Spinatknödel mit Paradeiserragout und Parmesan dazu Blattsalat	A-C-G	16,90
Krautfleckerl mit Blattsalat	A-G	13,90

## BIERHENDERL

1/2 Bierhenderl vom Grill mit Beilage	A-G-L	19,90
wahlweise / Reis/ Pommes / oder gemischter Salat serviert mit Bierbratensaft		

Beilagen	5,90
Basmatireis / Pommes / Coleslaw Salat / Blattsalat / gemischter Salat / Erdäpfel-Vogel Salat / Braterdäpfel / Potato Wedges / Süßkartoffel Pommes	



## Gefülltes Pitabrot mit

ROASTBEEF	A-M-G-O-C	18,90
Getoastetes Pita Brot / mit Roastbeef Zwiebel Senfgurkenrelish / Dijon Senf / Rucola / Wasabisauce gekochtes Ei / hausgemachte Erdäpfelchips / Cocktailsauce		
BIERHENDERL	A-M-G-O-C	18,90
Getoastetes Pita Brot / gerissenes Bierhenderl /Coleslaw Salat / Paradeiser / gekochtes Ei / hausgemachte Erdäpfelchips / Cocktailsauce		
GEMÜSE-SCHAFFSKÄSE	A-C-G-M	17,90
Getoastetes Pita Brot / gebratener Schaffkäse / mediterranes Gemüse / Sauce Tartare / Rucola / hausgemachte Erdäpfelchips / Cocktailsauce		
Hausgebeiztem Lachs	A, C, D, G, M	18,90
Getoastetes Pita Brot / Hausgebeizter Lachs Dijon-Mayonnaise/ Rucola / Gurke / gekochtes Ei / hausgemachte Erdäpfelchips / Cocktailsauce		



## BURGER

Unsere Burger werden aus 100 % frischem Rindfleisch zubereitet \*

Braumeister BURGER	A-C-G	19,90
Brioche Bun / 100% Rindfleisch / Cheddar Cheese / Paradeiser/ Zwiebeln / Eisbergsalat / Speck / Spicy Mayo-Sauce dazu Pommes und Coleslaw Salat		
Trieste BURGER	A-C-G	18,90
Ciabatta Bun / 100% Hühnerfilet gegrillt / Mozzarella / Paradeiser / Oliven / Rucola / Pesto dazu Pommes und Coleslaw Salat		
Pulled Pork BURGER	A-C-G-L-M	18,90
Brioche Bun / Pulled Pork / Cheddar Cheese / Paradeiser / Zwiebel / Pflücksalat / BBQ Sauce dazu Weges und Coleslaw Salt		
GEMÜSE BURGER	A-C-G-L-M	18,90
Brioche Bun / gebratenes Polenta-Gemüselaibchen mit Parmesan Trüffel Mayonnaise 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



## SALATE

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



## 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
Powidl,fascherl 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

## BRAUHOFF WIEN FÜNFHAUS HAUSGEBRAUTE BIERE

Gerne können Sie unser hausgebrautes Bier  
mitnehmen!



1 Liter: € 9,90  
Flaschendpfand € 10,00