

BRAUHOF WIEN

HOTEL - BRAUEREI - BIERGARTEN

Cremige Kürbissuppe
mit Schlagobers und Kürbiskernöl

A-G-L

€ 7,50

Würziges Kürbisgulasch
mit Erdäpfel und Rahm

A-G-L

€ 15,90

Gebratener Kürbis und Ziegenkäse
auf bunten Blattsalaten

G-L

€ 16,90

Gegrilltes Zanderfilet
auf Kürbisrisotto mit Parmesan

A-D-G-L

€ 24,90

Knusprig gebratene Schweinestelze mit
Krautsalat, Senf und Kren

A-C-G-L

€ 29,90

Hausgemachte Zwetschkenknödel mit
Butterbrösel auf Zwetschkenröster

A-C-G

€ 9,90

Unsere Saisonbier Empfehlung

Brauhof Wien Zwickl

0,2l / 0,3l / 0,5l / 1l

Alk. 5,4% vol, Stw. 12,5°

3,20 / 4,50 / 5,80 / 11,60

Unser Zwickl ist strohgelb, unfiltriert mit dichter Hefetrübung. Es ist betont feinaromatisch gehopft mit blumiger Note. Am Gaumen cremig und weich. Die Kohlensäure ist in dieser kellerfrischen Spezialität besonders ausgewogen. Im Nachtrunk hopfenaromatisch ausklingend.