

FÜR UNS IST'S NICHT NUR „SINNVIERTEL“. Es ist eine Lebenseinstellung.

DAS WEBERBRÄU IST A DAHOAM.

Mit gutem Essen und Trinken aus der Region.

Mit Beständigkeit zur Tradition und Offenheit zur Moderne.

Ein Ort, an dem man sich gerne trifft oder neue Bekanntschaften passieren.

Ein Ort, an dem die Freude am Gespräch und der Genuss im Vordergrund stehen.

Ein Ort, an dem viel gelacht, auch mal gegrantelt, sich amüsiert und gefeiert wird.

Ein Ort, an dem man den Alltag hinter sich lässt.

Ein Ort, an dem die Zeit verfliegt - mit Menschen an die man sich gerne erinnert.

Meist mit einem gepflegten Bier am Tisch.

WIR SIND EINE BUNTE MANNSCHAFT AUS JUNG UND JUNG GEBLIEBENEN
UND LIEBEN WAS WIR TUN. WIR HEISSEN DICH HERZLICH WILLKOMMEN!
SCHÖN, DASS DU UNSER GAST BIST.



Fotografie Katharina Wisata

Eure Gastgeber Silvia & Stefan Jetzinger
mit Küchenchefin Julia Huber

HAUSMANNSKOST
MIT REGIONALEN ZUTATEN
FRISCH GEKOCHT

auf Wunsch
kleine
Portionen
- 1,50

RESTAURANT 10.00 - 23.00 Uhr
Warme Küche bis 21.30 Uhr

BARBETRIEB IM ERDGESCHOSS bis 24.00 Uhr

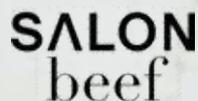
www.weberbraeu.at

WIR SIND EIN ZERTIFIZIERTER PARTNERBETRIEB DER AMA GENUSS REGION

und kochen unsere Spezialitäten frisch mit folgenden regionalen Rohstoffen



ZWIEBEL, KAROTTEN, SELLERIE, ERDÄPFEL



RINDFLEISCH



SCHWEINE- UND KALBFLEISCH



INNVIERTLER KNÖDEL FUCHSBERGER EBERSCHWANG



KÜRBISKERNÖL



BROT, GEBÄCK



BIERSPITZ



KNOBLAUCHSTANGERL



GLUTENFREIE SEMMELN UND BURGERBUNS

**Unsere verwendeten Eier kommen aus Bodenhaltung.
Wir verwenden ausschließlich Milchprodukte aus Österreich!**



APERITIF

APEROLITIF A, O Urecht, Aperol, Zitronensaft 6,50

WEBERBRÄU SPRIZZ

Parzmair Zitronengrasgeist,
Fentimans Rosenlimonade, Limette, Rosa Pfeffer 8,90

INNVIERTLER STURSCÄDL GIN

Fever Tree Mediterranean, Rosmarin, Zitrone 9,50

VOR weg

RINDSSUPPE A, C, G, L, O

mit hausgemachten Frittaten
oder Kaspressknödel 4,90

INNVIERTLER KARTOFFEL-BIERSUPPE A, G, L, O

mit Schwarzbrotcroutons 5,80

ZWIEBELSUPPE A, G, L, M, O

mit Käsecroutons 5,20

TATAR VOM HEIMISCHEN RINDERFILET A, G, M

mit Kapern, Essiggurken, roter Zwiebel,
schwarzem Meersalz, Butter und Trüffelcreme
dazu geröstetes Weiß- & Schwarzbrot 19,50

BREZ'N A, G, M, N

mit 3 Aufstrichen 8,50

SALATE

& Vegetarisch / Vegan

GEMISCHTE SALATSCHÜSSEL M, O 4,90

HÜHNERFILETSTREIFEN A, C, G, M, O

gegrillt oder gebacken
mit gemischten Blattsalaten

16,50



WEBERBRÄU-SALAT M, O

verschiedene marinierte Blattsalate mit gerösteten
Erdäpfelscheiben, Zwiebeln und Speckwürfeln

Gerne auch OHNE Speck und/oder Zwiebeln

15,50

GEMÜSESTRUDEL A, C, G, L

Sour Cream und Cole Slaw

10,90

VEGGIE BOWL – XUNDE SCHÜSSL' A, C, G, L, M,

Gemüsestrudel, gebackener Karfiol, Cole Slaw,
Petersilienkartoffeln, Spiegelei und Sourcream

16,90

GEBACKENER KARFIOL A, C, G, M, O

mit Petersilienkartoffeln & Sauce Tartare
dazu gemischte marinierte Blattsalate

15,90

Alle Salate
servieren wir
mit Balsamico-Kernöl-
Dressing; wir verwenden
Kernölprodukte von:


pramoleum

IHR REGIONALER HANDWERKSÄCKER
Haller



Genuss hat einen Namen
Sailer
BÄCKEREI & KONDITOREI

BREZ'N A, C, N, O, P 3,50 – SEMMEL A 2,00

SALZSTANGERL, DINKELWECKERL, A 2,80

KNOBLAUCH STANGERL A, C, H, N, O, P 3,50

BIERSPITZ A 3,00 SEMMEL GLUTENFREI 3,00


richter
glutenfrei

BURGER

LOW CARB

Alle Burger sind auch
Low Carb erhältlich:
2 Salatblätter
anstatt Brot

WEBERBRÄU BURGER DELUXE A, C, G, L, M

feinstes österreichisches Salon Beef (180g), Bacon, Cheddar, Salat, Tomate, Zwiebel, Sourcream-Mayo, Gurkenrelish, Ketchup, im Sauerteig Bun, dazu Steak Pommes und Sourcream Dip

GLUTENFREI

BUN MIT SESAM ^N
Aufpreis 3,00

19,90

VRURGER – VEGANER BURGER A, F

Avocado-Edamame-Laibchen mit Tomaten-Salsa, Salat, Tomate, Zwiebel, Nachos, im Sauerteig Bun, dazu Steak Pommes und Salsa Dip

19,50

HENDL BURGER A, C, G, L, M

Gegrilltes Hühnerfilet im Dinkel Bun, Cheddar, Salat, Tomate, Zwiebel, Cocktailsauce, Steak Pommes und Sourcream Dip

GLUTENFREI

BUN MIT SESAM ^N
Aufpreis 3,00

19,50

BRAUMEISTER PULLED PORK BURGER A, C, G, L, M, N

in Rieder Schwarzmann mariniertes Pulled Pork, mit Cole Slaw, Salat, Röstzwiebeln, BBQ-Sauce, im Biertrebern Bun*, dazu Steak Pommes und Sourcream Dip

19,90

* Biertrebern:

nach dem Maischen beim Brauvorgang bleibt das ausgelaugte Malz zurück. Diese wertvolle Treber enthält pflanzliches Eiweiß, Spurenelemente und Vitamine

Gerne servieren wir unser Saucenkist'1 OHNE Aufpreis!

Innvierter Hausmannskost

RINDFLEISCH MIT SCHNID'N A, C, G, L, M

Gesottenes Rindfleisch mit Wurzelgemüse
Semmelkren, Rösterdäpfel und „Schnid'n“

19,50

INNVIERTLER KNÖDEL VOM FUCHSBERGER A, M, O, L

Speck-, Grammel- und Bratknödel auf Sauerkraut,
mit Röstzwiebeln

6 Stück 12,90 / 9 Stück 18,90

BLUNZ'N GRÖSTL A, M, O, L

mit Röstzwiebeln und Krautsalat

13,90

GRILLTELLER G, L, M

Schweinelende, Hühnerfilet und Frankfurter,
mit frischem Marktgemüse,
Steak Pommes, Kräuterbutter und Grillsauce

19,50

KLASSIKER

KASNOCKEN A, C, G, M, O

mit Bierkäse, Röstzwiebeln
und grünem Salat

15,90

SCHNITZEL NACH WIENER ART

A, C, G, M, O

Schweineschale 16,50 Hühnerfilet 16,50

goldgelb gebacken, mit Petersil-Erdäpfel
oder Steak Pommes und Preiselbeeren

SURSCHNITZEL A, C, G, M, O

vom Schwein, goldgelb gebacken,
mit Kartoffel-Vogerl-Salat und
Priselbeeren

16,50

ZWIEBELROSTBRATEN A, L, M, O

kurz gebraten

mit Braterdäpfel, Speckfisolen
und Röstzwiebeln

23,90

RINDERFILET MIT BIERLACK G, M, O

200g Filet - rare, medium oder
well done - mit Sauce Demi Glace

35,90

BEILAGEN

Steak Pommes A 5,50

Erdäpfel-Lauch-Gröstl
G, L 4,50

frisches Marktgemüse
G, L 5,20

WEBERBRÄU BOWL A, C, G, M, O

G'schmackigs in oana Schüss'l

Surschnitzel, Bratkartoffeln,
Krautsalat, Salat mit knusprigen
Grammeln und Speck,
Kernöldressing

16,90

PULLED PORK BOWL A, G, L, M

Pulled Pork mit BBQ-Rub,
dazu Nachos, Cole Slaw,
Steak Pommes,
Sourcream & BBQ Dip

18,90



ZUR JAUSE

ESSIGWURST A, C, M, O

mit Zwiebeln und Ei,
dazu Schwarzbrot

9,50

WEISSWURST (2 STÜCK) A, L, M, N, O

mit Breze und
bayrischem Honigsenf

9,90

GRILLWÜRSTEL (2 STÜCK) A, L, M

mit Pommes

9,50

PAAR'L WÜRSTL (2 STÜCK) A, L, M

Frankfurter oder Debreziner
mit Senf, Kren & Semmel

6,90

WÜRSTL IN SAFT A, C, G, L, M

mit Butternockerln

9,50

BREZ'N A, G, M, N

mit 3 Aufstrichen

8,50

SCHINKENSTANGERL A, G, O

mit Butter & Kren

ODER KÄSESTANGERL A, G

mit Butter

4,90

STEAK POMMES A

mit Ketchup

5,50

Innviertler Biergedeck A, G, M, N



6 verschiedene Bierspezialitäten vom Fass (0,1 L),
dazu eine Brez'n mit Aufstrichen

17,50

für „Kalorienbewusste“:

5 verschiedene Bierspezialitäten vom Fass (0,1 L)

9,50

SÜSSES

natürlich selbstgemacht

POFESEN A, C, G

in Zimtzucker mit hausgemachtem
Vanilleeis und Kernöl

7,90

DESSERT-VARIATION A, C, E, G, H, O

Süßes zum Teilen, Naschen, Probieren
auch für mehrere Personen möglich

á 11,50

FLAMBIERTER KAISERSCHMARRN A, C, G, H, O

mit Rum-Rosinen, Zwetschkenröster
und Apfelmus, frisch zubereitet (25 - 30 Min)

12,90

HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN A, C, G

mit Himbeersorbet und Kürbiskern-Krokant

8,90

APFELSTRUDEL A, C, G, H

mit Schlagobers

6,90

EISPALATSCHINKEN A, C, G, H

mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers

8,90

PALATSCHINKEN A, C, G

mit Marillenmarmelade (2 Stück)

5,00

AUF VORBESTELLUNG ab 6 Personen

BRATL IN DA REIN A. C. G. L. O

mit Knödeln, Erdäpfel,
Stöcklkraut, Radi und
feinstem Bratlsaft

pro Person

17,90



FEIERN - IM - WEBERBRÄU

Ob Geburtstagsfeier, Jubiläum oder Bratl-Partie
mit Kollegen: unser gemütliches Claudi-Stüberl
kann für Events ab mind. 20 bis max. 40 Personen
exklusiv gebucht werden.
Beamertechnik vorhanden!

Sie möchten gerne Ihre eigenen Mehlspeisen für Ihre Feierlichkeiten
mitbringen? So erlauben wir uns, für unsere Dienstleistung
(Teller, Besteck,...) pro Person € 1,50 zu verrechnen.

WASSER

& Säfte

MONTES PRICKELND	0,33 L	3,60	0,75 L	6,60
MONTES NATÜRLICH STILL	0,33 L	3,60	0,75 L	6,60
SODA	0,3 L	3,00	0,5 L	3,40
SODA ZITRONE	0,3 L	3,40	0,5 L	3,80
LEITUNGSWASSER	0,3 L	1,50	0,5 L	2,00
JUGENDGETRÄNK HOLLER SODA ODER LEITUNGSWASSER	0,3 L	3,30	0,5 L	3,50

APFEL, ORANGE, JOHANNISBEERE, MULTIVITAMIN	0,3 L	4,20		
ERDBEER, MANGO, ANANAS, MARILLE	0,2 L	4,20		
GESPRITZT MIT SODA ODER LEITUNGSWASSER	0,3 L	4,30	0,5 L	4,50

TIROLA KOLA (A), FANTA, KRÄUTERLIMONADE, SPEZI	0,3 L	4,10	0,5 L	5,60
TIROLA KOLA LEICHT (A)	0,3 L	4,10		
COCA COLA ZERO	0,3 L	4,10		
SPRITE	0,3 L	4,10		



EISTEE	0,3 L	4,30		
RED BULL / SUGARFREE (M)	0,25 L	5,90		
SCHWEPPESS RUSSIAN WILD BERRY, BITTER LEMON, GINGER ALE (A), TONIC WATER	0,2 L	4,50		

Das Beste gepresst & VERGOREN

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER „OBERE STEIGN“	Huber, Traisental (O)	1/8 L	4,70	0,75 L	28,00
RIESLING „PLATIN“	Jurtschitsch, Kamptal (O)	1/8 L	5,10	0,75 L	30,00
GELBER MUSKATELLER	Weingut Krippl, Oststeiermark (O)	1/8 L	5,10	0,75 L	30,00

ROTWEIN

ZWIGELT	Hindler, Weinviertel (O)	1/8 L	4,70	0,75 L	28,00
50.50 CUVÉE (BF, M)	Silvia Heinrich, Mittelbgl. (O)	1/8 L	5,10	0,75 L	30,00

G'SPRITZTES / PRICKELNDES

G'SPRITZTER	weiß / rot (O)	1/4 L	3,90		
G'SPRITZTER	süß (O)	1/4 L	4,50		
APEROL SPRITZER	Weißwein, Aperol, Soda, Orange (O)	1/4 L	6,90		
PROSECCO APEROL	Prosecco, Aperol, Soda, Orange (O)	1/4 L	7,90		
HUGO	(O)	1/4 L	6,50		
SAN SIMONE PERLAE NAONIS BRONZE	Prosecco, Brut (O)	0,1 L	5,10	0,7 L	35,00
SZIGETI WELSCHRIESLING SEKT	Brut, Gols, Österreich (O)	0,2 L	9,00	0,7 L	32,00

MOST VOM SPANSEDER

MOST GESPRITZT	(O)	0,3 L	3,70	0,5 L	4,10
MOST SÜSS GESPRITZT	MIT KRÄUTERLIMONADE (O)	0,3 L	4,00	0,5 L	4,50
MOST PUR	(O)	0,3 L	3,90	0,5 L	4,30

im Stamperl

VOM PARZMAIR

Edelbrände und Liköre aus Schwanenstadt

ZWETSCHKE	2 CL	6,90
WILLIAMSBIERNE GELB	2 CL	6,90
MARILLENBRAND	2 CL	6,90
HOLUNDERBRAND	2 CL	6,90
BLUTORANGE	2 CL	6,90
HIMBEERGEIST	2 CL	6,90
ZIRBE	2 CL	6,90
ZITRONENGRAS-GEIST	2 CL	7,10
VOGELBEERBRAND	2 CL	7,10
GEBRANNT HASELNUSS	2 CL	6,90
ROTE RÜBE BRAND	2 CL	6,90
SCHOKO-CHILI-LIKÖR	2 CL	6,90

VOM SPANSEDER

MARILLE	2 CL	3,90
WILLIAMS	2 CL	3,90
OBSTLER	2 CL	3,90
ZIRBE	2 CL	3,90
NUSSLIKÖR	2 CL	3,90
HIMBEERLIKÖR	2 CL	3,90
VIERTANTER LIKÖR	2 CL	3,90

RAMAZZOTTI	2 CL	4,50
AVERNA	2 CL	4,50
BAILEY'S	4 CL	5,50

GRAPPA

SARPA ORO DI POLI	2 CL	5,50
DUE BARILI POLI	2 CL	5,90

KAFFEE

ESPRESSO	2,90
DOPPELTER ESPRESSO	4,50
VERLÄNGERTER	3,70

HÄFERLKAFFEE ^(G) mit Milchschaum	4,20
CAPPUCCINO ^(G)	3,90
JAVA KOFFEINFREI	3,70

HEISSE SCHOKOLADE ^(G) mit Milchschaum, dazu Marshmallow	4,20
--	------

DIVERSE TEESORTEN

Assam, Earl Grey, Pfefferminze, Vitalkräuter, Grüner Tee, Früchtetee, Kamille	3,20
--	------

Erlesene Weine

FLASCHENWEISE

WEISSWEINE

GRÜNER VELTLINER HINTER DER BURG, PRAGER, WACHAU, NÖ

Zart und feingliedrig, feine Würze und delikate Säure.
Am Gaumen grüner Apfel begleitet von sanftem Pfeffer.
12,5 % Vol.

0,7 L 48,00

WIENER GEMISCHTER SATZ, DAC, ZAHEL, WIEN

Duft nach Marille und Ananas. Am Gaumen leichte
Exotik, fruchtig unterlegt mit feiner Säure.
12 % Vol.

0,7 L 34,00

SAUVIGNON BLANC RIED WIELITSCH KAPELLE, DAC, POTZINGER, SÜDSTEIERMARK

Aromen von Pfirsich und Grapefruit, etwas Cassis. Am Gaumen saftig elegant,
mineralische Noten, lebendiger Säurebogen, zarte Fruchtsüße, gut anhaftend.
13 % Vol.

0,7 L 46,00

MORILLON MUSCHELKALK SÜDSTEIERMARK DAC, TEMENT, SÜDSTEIERMARK

Zart duftend nach Wiesenkräutern, gelbe Apfelfrucht, frische Orangenzesten,
ein Hauch von Walnuss, saftig mit balanciertem Säurespiel, Birnentouch im Abgang.
12,5 % Vol.

0,7 L 46,00

ROSÉ

PINK ROSE, KALMUCK, GRITSCH MAURITIUSHOF, WACHAU, NÖ

Duft nach roten Beeren, Zitronengras, knusprige Säure
sorgt für Verve und Esprit, lebhafter Sommerdrink.
12,5 % Vol.

0,7 L 34,00

Erlesene Weine

FLASCHENWEISE

ROTWEINE

OPUS EXIMIUM NR. 34, CUVEE (BF/ZW/STL), GESELLMANN, MITTELBURGENLAND

Samtig weicher Wein bietet neben großem Trinkvergnügen feine Kräuterwürze, dunkles Waldbeerkonfit und reife Herzkirsche mit dezenten Edelholznoten. Saftig am Gaumen, mit tragenden Tanninen. Ein Klassiker der österreichischen Rotwein Szene.
14,5 % Vol.

0,7 L 48,00

VULCANO CUVEE (BF/CS/ME/ZW), IGLER, MITTELBURGENLAND

Aroma nach Lakritz, dunkle Kirsche. Saftig am Gaumen Kirschnoten, gut eingebaute Tannine, mineralisch frisch, ein facettenreicher Speisenbegleiter.
13,5 % Vol.

0,7 L 48,00

HEIDEBODEN CUVEE (ZW/BF/STL), KERINGER, NEUSIEDLERSEE, BURGENLAND

Feine Nuancen von Gewürznelken, unterlegte dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Dörrpflaume, angenehme Fruchtsüße, seidige Tannine.
13,5 % Vol.

0,7 L 32,00

BLAUFRÄNKISCH RIED GOLDBERG, SILVIA HEINRICH, MITTELBURGENLAND

Ältester Weingarten in Deutschkreuz. Dunkle Beeren, feines Cassis, reife Kirschen. Eine Blaufränkisch Grand Cru. Ein Wein voller Eleganz und Kraft zugleich.
14 % Vol.

0,7 L 57,00

CHAMPAGNER

NICOLAS FEUILLATTE

Champagner Réserve Exclusiv Brut

0,7 L 95,00

PERRIER JOUET BRAND BRUT

Champagner

0,7 L 130,00

ALLERGEN- VERORDNUNG

A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier von Geflügel
D	Fisch (außer Fischgelatine)
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfit
P	Lupinen
R	Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse