

# EMPFEHLUNGSKARTE

## RINDSSUPPE

mit Steinpilzravioli

A, C, G, L

5,20

## RIEDER BIERGULASCH

mit Kräuterspätzle

A, C, L, M, O

13,50

## „PROTEIN BOWL“

Hühnerstreifen gegrillt

Basmatireis, Edamame Bohnen, gekochtes Ei,

Avocado Dip, Erdnüsse & Teriyaki Sauce

A, C, E, F, G, O

18,90



## VEGANES GEMÜSECURRY

mit Kokosmilch, Basmatireis

& frittierten Glasnudeln

L, M, N

13,90

## LACHSFORELLENFILET – GEGRILLT

auf Petersilienkartoffeln

& frischem Marktgemüse, Kräuterbutter

D, G

21,90



# INNVIERTLER BIERMÄRZ 2024

## KARTEN-VORVERKAUF

**Bier & Tradition**  
SAMSTAG, 16. MÄRZ 2024  
EINLASS: AB 18:00 UHR, BEGINN: 18:30 UHR

**Eintrittskarte**

[www.weberbraeu.at](http://www.weberbraeu.at)

**ZEASCHT OB'N:**

- 3 Gänge Menü: Innviertler Vorspeisen, Innviertler Bierbrat in da Rein, Dessertvariationen
- Passende Bierbegleitung zum Essen
- Verkostung der Biervielfalt aus dem Hause Rieder Bier - feinste Innviertler Braukunst
- Verkostung ausgewählter Spezialitäten der Bierregion Innviertel
- musikalische Umrahmung

**DÄNN UNT'N IM BARBEREICH:**

- DJ ab 21:30 Uhr
- Rum Verkostung durch „Pernod Ricard Austria“

Karten nur im VVK EUR 65,-/Person inkl. Speisen, Biere, Rumverkostung, Musik und DJ. Eintrittskarte gültig für eine Person. Veranstaltung im Rahmen des Biermärz 2024.

A-4910 Ried im Innkreis, Weberzeile 1, Telefon +43 7752 80296, info@weberbraeu.at

Karten nur im Vorverkauf erhältlich – KEINE Abendkasse  
€ 65,-/Person inkl. Speisen, Biere, Rumverkostung, Musik & DJ

BIER REGION  
INNVIERTEL

**INNVIERTLER BIERMÄRZ**

31 Tage Bier, Kulinarik, Kunst und Kultur

[WWW.BIERMAERZ.AT](http://WWW.BIERMAERZ.AT)



Programmheft  
Biermärz 2024