

PLÜTZER BRÄU

Bier & Genuss am Spittelberg

Herzlich Willkommen im Plutzer Bräu – eines der ältesten
Bierlokale Wiens

Schrankgasse 2, 1070 Wien
+43 (0) 1 526 12 15
reservierung@mask.gmbh
www.plutzerbraeu.at

Öffnungszeiten
Montag – Samstag
11.00 – 00.00
Sonntag 11.00 – 21.00

Hopfen und Malz, Gott erhalt's

Frisch gezapft	0,3 l	0,5 l
Velkepopovicky Koziel Premium ^A Alkoholgehalt 4,6% Stammwürze 11,3°	3,60	4,70
Velkepopovicky Koziel Dunkel ^A Alkoholgehalt 3,8% Stammwürze 9,55°	3,40	4,50
Velkepopovicky Koziel Gemischtes ^A	3,40	4,50
Pilsner Urquell ^A Alkoholgehalt 4,4% Stammwürze 11,75°	3,50	4,60
Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl ^A Alkoholgehalt 5,2% Stammwürze 12,0°	3,20	4,40
Brew Age Eierbär IPA ^A Alkoholgehalt 6,0% Stammwürze 13,0°	4,70	5,90

Flaschenbiere

Illegal Brewing Wiener Lager ^A Alkoholgehalt 5,3% Stammwürze 13,5°	5,40	
Stiegl Goldbräu ^A Alkoholgehalt 5,0% Stammwürze 12,0°		4,30
Hirter Privat Pils ^A Alkoholgehalt 5,2% Stammwürze 12,3°		4,30
Hadmar Bräu „Das Bio Bier“ ^A Alkoholgehalt 5,2% Stammwürze 12,5°		4,30
Franziskaner Weißbier hell ^A Alkoholgehalt 5,0% Stammwürze 11,8°		4,30
Stiegl Freibier ^A Stammwürze 7,3°		4,30
Franziskaner Weißbier alkoholfrei ^A Stammwürze 6,2°		4,30



Alkoholfrei

Traubensaft rose 	0,25 l	3,60
Traubensaft rose 	0,50 l	6,60
Römerquelle (prickelnd / still) Flasche	0,33 l	2,80
Römerquelle (prickelnd / still) Flasche	0,75 l	4,80
Soda Zitrone / Himbeere / Holler*	0,25 l	2,10
Soda Zitrone / Himbeere / Holler*	0,50 l	3,80
Coca-Cola	0,33 l	3,40
Coca-Cola zero	0,33 l	3,40
Sprite	0,33 l	3,40
Almdudler	0,35 l	3,40
Frucade	0,35 l	3,40
Rauch Eistee Zitrone	0,33 l	3,40
Rauch Eistee Pfirsich	0,33 l	3,40
Rauch Bio Apfelsaft naturtrüb 	0,20 l	3,40
Rauch Orange	0,20 l	3,40
Rauch Schwarze Johannesbeere	0,20 l	3,40
Rauch Multivitamin	0,20 l	3,40
Rauch Säfte gespritzt mit Soda	0,50 l	4,10
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	3,90
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	3,90
Thomas Henry Ginger Ale	0,20 l	3,90
Energydrink Silberpfeil (Klassik) 	0,25 l	4,30
Energydrink Silberpfeil (Zuckerfrei) 	0,25 l	4,30
Energydrink Silberpfeil (Wassermelone) 	0,25 l	4,30

*) Jugendgetränk

Bei ausschließlicher Konsumation von Leitungswasser als Tischgetränk erlauben wir uns für eine 0,5 l Karaffe Wiener Hochquellleitungswasser 50 Cent für Service und Spülen in Rechnung zu stellen



Warme Getränke

Kaffee

Kleiner / Großer Espresso	2,60	4,40
Kleiner / Großer Brauner ^G	2,80	4,60
Verlängerter ^G		2,90
Melange ^G		3,30
Cafe Latte ^G		4,40

Feine Trinkschokolade

Choko-là, dunkle Trinkschokolade ^G	4,60
Choko-là bianca, weiße Trinkschokolade ^G	4,60

Tee

Irish Breakfast (Schwarztee)	3,80
Green Dragon (Grüner Tee)	3,80
Refreshing Mint (Pfefferminztee)	3,80
Sweet Berries (Früchtetee)	3,80
Bergkräuter (Kräutertee)	3,80
Fruity Camomile (Kamillentee)	3,80

CBD Hanfblütentee

Relax – Tee	4,90
Femme – Tee	4,90
Winter – Tee	4,90
Portion Milch oder Zitrone	0,20
Portion Rum	2,00

Unsere handverlesenen, exquisiten CBD-Tees enthalten neben CBD Hanfblüten – und Blättern mit ca. mind. 1,5% CBD-Gehalt auch eine sorgsam abgestimmte Auswahl an wohltuenden Heilkräutern. Sie können diese auch gerne in Packungen zu 30g für den Genuss zu Hause bei uns erwerben

CBD Tee verschiedene Sorten (30g) für zu Hause	19,90
--	-------

Für weitere Informationen können Sie jederzeit in unserem Getränkelexikon schmökern oder sich vom Servicepersonal beraten lassen.



Aus dem Weinkeller

Hauswein Weiß ^o	1/8 l	2,10
Hauswein Rot ^o	1/8 l	2,10
Weißer Spritzer ^o	1/4 l	2,90
Roter Spritzer ^o	1/4 l	2,90
Kaiserspritzer ^o (Wein, Soda, Hollersirup)	1/4 l	3,60
Mangospritzer ^o (Wein, Soda, Mangosirup)	1/4 l	3,90
Aperolspritzer ^o (Prosecco, Soda, Aperol)	1/4 l	5,20
Hugo ^o (Prosecco, Soda, Minze, Hollersirup)	1/4 l	5,20

Weißweine

Gemischter Satz BIO ^o  – 2018, 11,5 Vol. % Diem, Obermarkersdorf, Weinviertel	1/8 l	4,20
Grüner Veltliner DAC Nussberg BIO ^o  – 2018, 13,0 Vol. % Diem, Obermarkersdorf, Weinviertel	1/8 l	4,20
Gelber Muskateller – 2018, 12,0 Vol. % Schwarzböck, Hagenbrunn, Weinviertel	1/8 l	4,20
Riesling Antonius ^o – 2018, 12,5 Vol. % Dockner, Höbenbach, Kremstal	1/8 l	4,20
Sauvignon Blanc ^o – 2018, 13,0 Vol. % Autrieth, Hadres, Weinviertel	1/8 l	4,20
Welschriesling ^o – 2018, 11,0 Vol. % Strauss, Gamlitz, Südsteiermark	1/8 l	4,20

Rotweine

Zweigelt classic ^o – 2017, 13,0 Vol. % Lang, Neckenmarkt, Mittelburgenland	1/8 l	4,60
Blaufränkisch Ried Fabian ^o – 2017, 13,5 Vol. % Gager, Deutsch Kreuz, Mittelburgenland	1/8 l	4,60
Shiraz Classic (Black Pepper) ^o – 2018, 13,5 Vol. % Pfnaisl, Deutsch Kreuz, Mittelburgenland	1/8 l	4,60

Die Weinbeschreibung und weitere Flaschenweine finden Sie in unserer **Weinkarte**

Prosecco, Sekt & Champagner

Kattus Prosecco Vino Spumante DOC (Piccolo) ^o	0,2 l	7,70
Kattus Prosecco Vino Spumante DOC ^o	0,75 l	25,90
Kattus Cuvee No1 Brut ^o	0,75 l	41,00
Roederer Brut Premiere ^o	0,75 l	85,00

Hochprozentiges

Edelbrände	2 cl	
Obstbrand	3,70	
Marillenbrand	3,70	
Williams Birne	3,70	
Haselnuss	3,70	
Wachholder	3,70	
Zirbenschnap	3,70	
Berliner Luft	3,70	
Berliner Luft Kink Queen	3,70	
Spiritousen	2 cl	0,75 l
Campari	3,50	74,00
Averna	3,50	74,00
Jägermeister	3,50	74,00
Malibu	3,50	74,00
Bacardi Carta Blanca	3,50	86,00
Havana Club Sel Maestros	4,30	98,00
Absolut Vodka	3,50	74,00
Grey Goose	4,30	98,00
Jack Daniels	4,10	86,00
Jack Daniels Honey	4,10	86,00
Jameson	4,10	86,00
The famouse Goose	4,10	86,00
Bombay Saphire	3,50	74,00
Bulldog	3,90	86,00
Wien Gin	4,30	98,00
Hendricks	4,30	98,00
Olmecca	3,50	74,00
Patron Silver	4,30	98,00

Aperitif, Digestiv oder Longdrinks bereiten wir gerne in jeder möglichen Kombination frisch für Sie zu. Bitte wählen Sie dazu einfach Ihre Lieblingszutaten

Speisekarte

Suppen

Kräftige Rindsuppe^L mit Einlage (Frittaten ^{ACG} , Leberknödel ^{AC} , Grießnockerl ^{AC})	4,20
Gulaschsuppe mit Gebäck ^{ACGL}	6,90
Cremesuppe , fragen Sie nach der Tagesempfehlung	4,60

Vorspeisen

Tafelspitzsülzchen auf Vogerlsalat mit Kernöl ^H und Gebäck ^{ACG}	9,90
Aufstrich Dreierlei (Liptauer ^G / Ei ^{CG} / Kräuter ^{GL}) mit Laugenbrezel ^{ACG}	7,90
Beef Tartar 120g vom Jungrind, gehakt, pikant gewürzt mit Butter & knusprigem Schwarzbrot ^{AODGM}	13,90

Salate

Steirischer Backhendlsalat^{ACHM} mit Kürbispanade ^{ACG} , Kürbiskerne & Bio Kürbiskernöl ^H	10,90
Gegrillte Hühnerstreifen^{HM} mit Blattsalat	10,50
Thunfischsalat^{CD} mit Gebäck ^{ACGP}	10,50
Wiener Rindfleischsalat mit Gebäck ^{ACG}	10,90

Fleischlose Gerichte

Knödel^{ACG} mit Ei ^C	9,90
Käsespätzle^{ACG} mit geröstetem Zwiebel	9,90
Gebackener Camembert^{ACG} (5 Stück) mit Preiselbeeren	9,90
Hermann Fleischlos Rostbratwürstl & süßem Senf ^{ACGMOP}	10,90

Zu unseren fleischlosen Gerichten servieren wir Grünen Salat

Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel ^{ACM} vom Kalb mit Erdäpfelsalat	19,90
Schnitzel ^{AC} Wiener Art vom Schwein mit gemischtem Salat	12,90
Hühnerschnitzel ^{AC} Wiener Art mit gemischtem Salat	11,90
Cordon Bleu ^{ACG} vom Schwein oder Huhn gefüllt mit Schinken & Emmentaler, Petersilerdäpfel	13,90
Schnitzelteller Variation Schwein, Huhn, Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat ^{ACGM}	14,90
Spareribs nach Wahl mit Bratkartoffel und zwei Saucen ^{ACG}	17,90
<ul style="list-style-type: none">• Barbecue• Knoblauch• Chili• Oder von allen etwas (3er mix)	
Ribs & Wings mit Salatgarnitur, zwei Saucen ^{ACG} , Bratkartoffeln	16,90
Chicken Wings knusprig grabraten mit Bratkartoffel	12,90
Grillteller – Huhn, Schwein, Rind, gebratener Speck mit Grillgemüse & Pommes & Kräuterbutter ^G	16,90
Zwiebelrostbraten ^{LM} von der Beiried mit Bratkartoffel	18,90
Filet Steak 250g ^G mit Grillgemüse, Bratkartoffel und Kräuterbutter	27,90
Filetspitzen vom Rind & Kalb in Championsauce & Tagliatelle ^{AGP}	18,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Serviettenknödel ^{ACG} und Sauerkraut	12,90
Fiakergulasch mit Serviettenknödel ^{ACG} , Würstel und Spiegelei ^C	12,90
Tafelspitz ^L mit Kartoffelrösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^{ACG}	16,90
Plutzer Burger ^{ACG} mit 220g saftigem Rinderfaschiertem dazu Wedges & BBQ Dip ^{ACG}	13,90
Chicken Burger mit knusprig paniertem Hühnerfilet, Potato Wedges & BBQ Dip ^{ACG}	13,90
Veggie Burger mit gebackenem Schafskäse in Kürbiskernpanade mit Potato Wedges & Avocado Dip ^{CGA}	12,90
Tagliatelle mit Lachs , Spinat, Grana & Obersauce ^{DAG}	12,90
Lachsfilet ^{DHO} mit Schaumweinsauce auf Blattspinat mit Reis	16,90
Hühnerbrust gegrillt mit Reis und Natursaft	11,90
Plutzer Gröstl mit Kartoffel, Zwiebel, Fleisch, Wurst mit Spiegelei & grünem Salat ^{OC}	12,90

Kleines Allerlei

Würstel mit Saft und Gebäck ^{ACG}	6,90
Frankfurter mit Senf ^M /Kren und Gebäck ^{ACG}	5,90
Weißwürste , im Emailletopf serviert mit süßem Senf und Laugenbrezel ^{MG}	8,90
Feuerfleck ^{ACG}	
Pikant (Käse, Schinken, Speck & Rucola ^{AG})	8,90
Thunfisch (Thunfisch, Käse, Paprika, Zwiebel ^{AD})	8,90
Vegetarisch (Mozzarella, Tomaten, Basilikum ^{AG})	7,90
Ofenkartoffel mit	
Huhn (Hühnerfleisch, Kräutersauce & Salat)	9,60
Schwein (Schinken, Kräutersauce & Käse)	8,90
Vegetarisch (Schafkäse, Kräutersauce & Blattspinat)	8,90
Kalte Schweinsbratenplatte mit Salatgarnitur, Senf, Kren & Gebäck ^{ACG}	7,90
Überbackene Brote ^{ACG}	7,90
Holzfällerbrot ^{ACG} (Käse, Speck, Zwiebel, Schnittlauch, Käse, Knoblauchbutter)	
Thunfischbrot ^{ACG} (Thunfisch, Zwiebel, Paprika, Käse)	
Drei Käsesorten Brot ^{ACG} (Emmentaler, Brie, Gorgonzola mit Apfelstücken)	

Nachspeisen

Hausgemachter Apfelstrudel ^{HG} mit Schlagobers	4,90
Hausgemachter Topfenstrudel ^{AG} mit Vanillesauce	4,90
Palatschinken ^{ACG} 2 Stück (Marmelade oder Schoko)	4,50
Kaiserschmarrn ^{ACG} mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	6,90
Hausgemachte Malakoff-Nockerl ^{AG} mit Schlag & Schokosauce	5,90

Extras:

Gebäck:

Semmel ^{ACG}	1,00
Kornspitz ^{ACG}	1,50
Laugenbrezel ^{ACG}	3,00

Beilagen:

Salzkartoffel ^G , Bratkartoffel ^G , Petersilkkartoffel ^G	3,60
Pommes Frites, Potato Wedges	3,60
Serviettenknödel ^{ACG} , Grillgemüse, Reis	3,60

Saucen

Ketchup, Senf ^M , Mayonnaise ^C	1,00
Cocktail ^C , Knoblauch ^{CG} , BBQ, Sauce Tartare ^C	1,50
Pfeffersauce ^G , Preiselbeeren	2,00

Salate:

Gemischter Salat ^M	3,60
Blattsalat ^M	3,60
Erdäpfelsalat ^M	3,60
Krautsalat	3,60
Gurkensalat ^G	3,60
Tomatensalat ^M	3,60

Allergeninformation gemäß laut EU Verordnung			
A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch oder Laktose	R	Weichtiere