

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
bier@plutzerbraeu.at
www.plutzerbraeu.at

Öffnungszeiten

Montag – Samstag

11.00 – 23.00

Sonntag 11.00 – 21.00

Hopfen und Malz, Gott erhalt´s

<i>Frisch gezapft</i>	0,3 l	0,5 l
Velkepopovicky Kozel Premium ^A alc. 4,6%	3,60	4,70
Velkepopovicky Kozel Dunkel ^A alc.3,8%	3,40	4,50
Velkepopovicky Kozel Gemischtes ^A	3,40	4,50
Pilsner Urquell ^A alc. 4,4%	3,50	4,60
Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl ^A alc. 5,2%	3,20	4,40
Brew Age Eierbär IPA ^A alc. 6,0%	4,70	5,90

Flaschenbiere

Stiegl Hell ^A alc. 4,5%	4,30
Hirter Privat Pils ^A alc. 5,2%	4,30
Hadmar Bräu „Das Bio Bier“ ^A alc. 5,2%	4,30
Franziskaner Weißbier hell ^A alc. 5,0%	4,30
Stiegl Freibier ^A	4,30
Franziskaner Weißbier alkoholfrei ^A	4,30


Craft Beer Spezialitäten

#WL001 Wiener Lager , Illegal Brewing, Österreich ^A Wiener Lager, alc 5,3%, 0,33l Flasche	5,40
Lviv People's Ale Beer Theatre "Pravda", Ukraine ^A Blond Ale, alc. 5,2%, 0,33l Flasche	5,90
Viru Premium Ölu , Harboes Bryggeri, Estland ^A Pilsner Stil, alc. 5,0%, 0,33l Flasche	5,40
Atlantic Ale Störtebeker Brauspezialitäten, Deutschland ^A Pale Ale, alc. 5,1%, 0,33l Flasche	6,50
#PA401 Red Ale Illegal Brewing, Österreich Single Hop Red Ale, alc. 5,8%, 0,33l Flasche	5,90
Fructosaurus Brew Age, Österreich Raspberry Sour, alc. 3,5%, 0,33l Flasche	5,90
Hibiscus Brut IPA Kona Brewing Company, USA (Hawaii) Brut India Pale Ale, alc. 8,2%, 0,33l Dose	6,90
Aventinus TAP6 Schneider Weisse, Deutschland Dunkler Weizen Doppelbock, alc. 8,2%, 0,33l Flasche	7,90
Schwarze Tinte Dietrachinger / Hopfenkopf Brauerei, Österreich Stout, alc. 6,2%, 0,33l Flasche	6,90
Veto Schokobär Hopferei Hertrich, Deutschland Stout, alc. 6,5%, 0,33l Flasche	7,50

Aus dem Weinkeller

Hauswein Weiß ^o	1/8 l	2,30
Hauswein Rot ^o	1/8 l	2,30
Weißer Spritzer ^o	1/4 l	3,10
Roter Spritzer ^o	1/4 l	3,10
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	5,30
Hugo ^o (Prosecco, Soda, Minze, Hollersirup)	1/4 l	5,30

Weißweine

Gemischter Satz BIO ^o  – 2019, 11,5 Vol.% Diem, Obermarkersdorf, Weinviertel	1/8 l	4,20
Grüner Veltliner DAC Nussberg BIO ^o – 2019, 13,0 Vol.% Diem, Obermarkersdorf, Weinviertel	1/8 l	4,20
Gelber Muskateller – 2019, 12,0 Vol.% Schwarzböck, Hagenbrunn, Weinviertel	1/8 l	4,20
Riesling Antonius ^o – 2019, 12,5 Vol.% Dockner, Höbenbach, Kremstal	1/8 l	4,20
Sauvignon Blanc ^o – 2019, 13,0 Vol.% Autrieth, Hadres, Weinviertel	1/8 l	4,20
Morillion DAC (Chardonnay) – 2019, 12,0 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
Blaifränkisch Klassik ^o – 2019, 13,5 Vol.% Gager, Deutsch Kreuz, Mittelburgenland	1/8 l	4,60
Shiraz Classic (Black Pepper) ^o – 2018, 13,5 Vol.% Pfeisl, 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

Alkoholfrei

Traubensaft rose 	0,25 l	3,60
Traubensaft rose 	0,50 l	6,60
Soda Zitrone / Himbeere*	0,25 l	2,10
Soda Zitrone / Himbeere*	0,50 l	3,80
Römerquelle (prickelnd / still) Flasche	0,33 l	2,80
Römerquelle (prickelnd / still) Flasche	0,75 l	4,80
Coca-Cola	0,33 l	3,40
Coca-Cola zero	0,33 l	3,40
Almdudler	0,35 l	3,40
Frucade	0,35 l	3,40
Rauch Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33 l	3,40
Rauch Fruchtsäfte Apfel naturtrüb  , Orange, Schwarze Johannesbeere, 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

Kaffeespezialitäten - Hausbrandt

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		4,50

Trinkschokolade - Hausbrandt

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

Tee - Ronnefeld

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 - Deernasty

Relax – Tee	4,80
Femme – Tee	4,80
Winter – Tee	4,80
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 (lose ca. 15 Tassen) für zu Hause	19,90
---	-------

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

Hochprozentiges

Edelbrände

2 cl

Obstbrand	3,70
Marillenbrand	3,70
Williams Birne	3,70
Haselnuss	3,70
Zirbenschnaps	3,70

Spirituosen

2 cl 0,75 l

Berliner Luft	3,50	
Berliner Luft Kink Queen	3,50	
Campari	3,50	
Averna	3,50	
Jägermeister	3,50	
Malibu	3,50	74,00
Bacardi Carta Blanca	3,50	86,00
Havanna 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
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

Aufstrich Dreierlei (Liptauer ^G / Ei ^{CG} / Kräuter ^{GL}) mit Laugenbrezel ^{ACG}	8,90
Beef Tartar 80g / 140g vom Jungrind, gehackt, pikant gewürzt mit Butter & getoastetem Brot ^{AODGM}	9,90 / 15,90

Salate

Steirischer Backhendlsalat^{ACHM} mit Kürbispanade ^{ACGHM} , Kürbiskerne ^H & Bio Kürbiskernöl ^H	10,90
Gegrillte Hühnerstreifen^M mit Blattsalat ^H	10,50
Thunfischsalat^{CD} mit Paprika, Zwiebel, Gurke, grünem Salat ^{H^{PM}}	10,50
Wiener Rindfleischsalat^{ACG} mit Paprika ^H , Zwiebel, grünem Salat ^M	10,90

Für unsere kleinen Gäste (Kinder bis 12 Jahre)

„Mickey Mouse“ Hühnerschnitzel ^{ACG} mit Pommes	6,90
„Spiderman“ Spaghetti ^A Bolognese ^{GL}	6,90
„Angry Birds“ Frankfurter ^M mit Pommes	6,90

Fleischlose Gerichte

Knödel^{ACG} mit Ei ^C	9,90
Käsespätzle^{ACG} mit geröstetem Zwiebel	9,90
Eiernockerl^{ACG} mit Jungzwiebel garniert	9,90
Gebackener Camembert^{ACG} (5 Stück) mit Preiselbeeren	9,90

Zu unseren fleischlosen Gerichten servieren wir Grünen Salat

Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel ^{ACG} vom Kalb mit Erdäpfelsalat ^M	19,90
Schnitzel Wiener ^{ACG} Art vom Schwein mit gemischtem Salat ^M	12,90
Hühnerschnitzel ^{ACG} Wiener Art mit gemischtem Salat ^M	12,90
Schnitzelteller Variation ^{ACG} Schwein, Huhn, Kalb mit Erdäpfel-Vogersalat ^M	15,90
Cordon Bleu ^{ACG} vom Schwein oder Huhn gefüllt mit Schinken ^G & Emmentaler ^G , Petersilerdäpfel ^G	13,90
Spareribs ^{FM} in Barbecue-, Knoblauch- oder Chilimarinade mit Bratkartoffel und zwei Dips	17,90
Spareribs 3er Mix ^{FM} (von allen etwas mariniert) mit Bratkartoffel und zwei Dips	18,90
Ribs & Wings Combo ^{FM} mit Bratkartoffel und zwei Dips	17,90
Chicken Wings ^{ACG} knusprig gebraten mit Bratkartoffel & Dip	14,90
Grillteller – Huhn, Schwein, Rind, gebratener Speck mit Grillgemüse ^M , Pommes und Kräuterbutter ^G	16,90
Zwiebelrostbraten ^{ALM} von der Beiried mit Bratkartoffel	18,90
Fiakergulasch mit Serviettenknödel ^{ACG} , Würstel und Spiegelei ^G	12,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Serviettenknödel ^{ACG} und Sauerkraut ^{ACG}	12,90
Plutzer Burger mit 200g Rinderfaschiertem ^{ACG} mit Wedges ^A & Dip ^M	13,90
Chicken Burger mit knusprig paniertem Hühnerfilet ^{ACG} & Dip	13,90
Veggie Burger mit gebackenem Schafskäse in Kürbiskernpanade ^{ACG} mit Avocado Dip & Potato Wedges ^A	12,90
Filetspitzen vom Rind & Kalb in Championsauce ^{ACG} & Tagliatelle ^{AG}	18,90
Tagliatelle mit Lachs , Spinat, Grana & Oberssauce ^{ACDG}	14,90
Hühnerbrust gegrillt mit Reis und Natursaft ^G	12,90
Plutzer Gröstl mit Kartoffel, Zwiebel, Fleisch, Wurst ^M mit Spiegelei ^C & grünem Salat ^M	12,90

Platten - Super - Deal (für zwei oder mehr Personen)

Spareribs ^{FM} Mix verschieden mariniert mit Bratkartoffel und Dip Saucen, dazu ein Kozel ^A (0,5L) vom Fass pro Person	22,00
Schnitzelplatte ^{ACG} von allem etwas (Kalb, Schwein, Huhn) mit Pommes dazu ein Kozel ^A (0,5L) vom Fass pro Person	19,00

Kleines Allerlei

Würstel^M mit Saft und Gebäck ^{ACG}	6,90
Frankfurter^M mit Senf ^M /Kren und Gebäck ^{ACG}	6,90
Weißwürste , im Emailletopf serviert mit süßem Senf ^M und Laugenbrezel ^{ACG}	8,90
Feuerfleck^{ACG}	
„Vegetarisch“ (Mozzarella ^G , Tomaten ^H , Basilikum)	8,50
„Pikant“ (Käse ^G , Schinken, Speck, Paprika ^H & Rucola ^{AG})	8,90
„Thunfisch“ (Thunfisch ^D , Käse ^G , Paprika ^H , Zwiebel ^{AD})	8,90
„Lachs“ (Räucherlachs ^D , Blattspinat, Paprika ^H , Käse ^G)	10,90
Ofenkartoffel mit Käse überbacken, Salatgarnitur und Kräuterdip ^G	
„Vegetarisch“ (Sauerrahmsauce ^G , Gemüse ^G)	8,50
„Schinken“ (Sauerrahmsauce ^G , Schinken, Käse ^G)	8,90
„Schafkäse“ (Sauerrahmsauce ^G , Schafkäse, Blattspinat)	8,90
„Huhn“ (Sauerrahmsauce ^G , Hühnerfleisch, Paprika ^H , Zwiebel)	9,50
„Lachs“ (Sauerrahmsauce ^G , Räucherlachs ^D , Gemüse)	10,50
Überbackene Brote^{ACG}	
Holzfällerbrot (Speck, Zwiebel, Käse ^G , Schnittlauch, Knoblauchbutter ^G)	8,90
Thunfischbrot (Thunfisch ^D , Zwiebel, Paprika, Käse ^G)	8,90
Drei Käsesorten Brot (Emmentaler ^G , Brie ^G , Gorgonzola ^G mit Apfelstücken)	8,90

Nachspeisen

Hausgemachter Apfelstrudel^A mit Schlagobers ^{HG}	5,10
Hausgemachter Topfenstrudel^{AG} mit Vanillesauce ^G	5,10
Palatschinken^{ACG} 2 Stück (Marmelade oder Schoko ^G)	4,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster ^{ACG}	6,90
Hausgemachte Malakoff-Nockerl^{AG} mit Schlag ^G & Schokosauce ^{ACG}	5,90

Extras:

Gebäck:

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

Beilagen:

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

Dips & Saucen

Ketchup, Senf ^M , Mayonnaise ^C , Cocktail ^C , Knoblauch ^{CG} , BBQ ^M , Curry, 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 ^{MH}	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