



UNIVERSITÄTSBRÄUHAUS

Alserstraße 4, Campus Altes AKH,
 Hof 1, A-1090 Wien
 Tel 01-409 18 15 Fax 01-409 18 10
 E-mail: campus@unibrau.at
www.unibrau.at

VERANSTALTUNGSMAPPE

I Das Unibräu

- II Räumlichkeiten a) große Gaststube
b) Kellerstüberl

- III Buffetvarianten a) „Hausmannskost im Winter“
b) „zeitlos wienerisch“
c) „anspruchsvoll & delikat“
d) Fondue
e) Buffet-Erweiterungen

- IV Menüvorschläge a) „bodenständig genießen“
b) „heimatlich & elegant“
c) „Feines aus Österreich“

V Zusatzleistungen

VI Lageplan / Anfahrt

VII Geschäftsbedingungen



Das Unibräu

Die ehemalige Anstaltsapotheke des Alten Allgemeinen Krankenhauses wurde im Zuge der Generalsanierung im Jahre 1998 in ein Wirtshaus - das **Universitätsbräuhaus** - umgebaut.

Das **Unibräu** bietet Ihnen Räumlichkeiten für nahezu jede Größe von Veranstaltung. Sei es im privaten Rahmen oder für eine Firmenfeier.

Sie finden im Lokal mehrere kleine und **gemütliche Gaststuben**, einen großen Raum für größere Veranstaltungen (bis maximal 80 Personen) und ein uriges **Kellerstüberl** (für maximal 45 Personen) im alten Salbenkeller. Weiters verfügen wir über einen getrennten Raucher- & Nichtraucherbereich.

Grundsätzlich kann unabhängig von der Gruppengröße immer „**A la Carte**“ gegessen werden. Gerne aber auch erstellen wir mit Ihnen gemeinsam ein **individuelles Arrangement**, z.B. Wahlmenüs, Mittagsbuffets, Abendbuffets, Fingerfood, eine „Kleine Karte“ oder Fondue-Essen.

Das Universitätsbräuhaus ist das ganze Jahr über täglich von **08.00 Uhr morgens bis 02.00 Uhr früh** geöffnet und bietet **ganztägig warme Küche (bis 24.00 Uhr)**. Sie erreichen uns während der Öffnungszeiten telefonisch unter **01-4091815** oder per E-mail unter **campus@unibrau.at**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



SpeisenBuffet

„Hausmannskost im Winter“

kalter Schweinsbraten und Geselchtes
mit Kren, Senf und Hausbrot

sauer marinierte Blunzn und Kranzl´Extra
mit Essig & Öl mariniert und eingelegtem Gemüse

gefüllte Schinkenröllchen
mit hausgemachter Gemüsemayonnaise

* * * *

Alt Wiener Erdäpfelrahmsuppe
mit Waldpilzen

kräftige Rindsuppe
mit Fleischstrudel

* * * *

gebackenes Surschnitzel
dazu Erdäpfel- und Gurkensalat

Fleischlaberln mit Püree
und Röstzwiebel

Schinkenfleckerl
dazu Blattsalat mit zweierlei Dressings

pikanter Krautstrudel
mit Schnittlauchrahm und Petersilerdäpfel

* * * *

hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Grießschmarren
mit Marillenröster

Joghurtcreme
mit Beerenragout

€ 24,00



SpeisenBuffet

„zeitlos wienerisch“

Tafelspitzsuzl
mit Jungzwiebel und Sauce Vinaigrette

Schinkenvariation
mit frischem Kren & eingelegtem Gemüse

geräuchertes Forellenfilet
mit Oberskren auf winterlichen Blattsalaten

* * * *

Wiener Rindsuppentopf
mit Frittaten, Rindfleisch und Juliennegemüse

Knoblauchcremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons

* * * *

Wiener Schnitzel vom Schwein
dazu Erdäpfel- und Vogersalat sowie Rahm-Gurkensalat

gekochtes Gustostück in Rindsuppe mit Wurzelgemüse
dazu Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce & Apfelkren

Wildragout „Lobau“
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

kurz gebratene Schweinsmedaillons „Schönbrunn“
in Pfefferrahm mit Speckfisoln & Krokette

* * * *

hausgemachte Powidltascherln
mit Butterbrösel und Zucker

Milchrahmstrudel
mit Vanillesauce

Milchschokoladen-Mousse
mit Schlagobers

€ 28,00



„anspruchsvoll & delikat“

gebeizter & geräucherter Lachs
mit Dillsenf & Kapernbeeren

Schinkenspeck
mit Zuckermelone

Roastbeef mit Sauce Cumberland
und Cornichons

* * * *

Kürbiscremesuppe mit Kernöl,
gerösteten Kernen & Speckchips

Rinderkraftsuppe mit Kaiserschöberln

* * * *

Dukatenschnitzel (gebackene Schweinsmedaillons)
mit Nusserdäpfeln

Boeff Stroganoff vom Rindsfilet
mit hausgemachten Butterspätzle

gebratene Zanderfilets in Olivenöl- Knoblauchbutter
mit Petersilerdäpfel

knusprige Weihnachtsgans aus dem Ofen mit Maroni,
Orangen-Rotkraut und Erdäpfeltaler

* * * *

Orangen-Joghurt Nockerln
mit Frischer Minze

Nougatknödel
mit Butterbrösel und Zucker

frisch gemachter Kaiserschmarren
mit Zwetschkenröster

€ 32,00



SpeisenFondue

Fondue
mit Suppe oder heißem Öl
(für maximal 20 Personen)

fein geschnittene Würfel von

Rind, Schwein, Huhn & Pute
kleine Würstelpalmen
Gemüse nach Saison

Dazu als Beilage:

gemischter Salat
Pommes Frites
Weißbrot & Knoblauchbaguette
verschieden hausgemachte Dipsaucen

€ 18,00 pro Person



dazu passend als Dessert

frischer Kaiserschmarrn im Pfandl serviert
mit Zwetschkenröster

€ 6,50 pro Person



Speisen Menü

„bodenständig genießen“

Gedeck:

hausgemachte Aufstriche & Jourgebäck

* * * *

Vorspeise:

marinierte Blunz´n und Rindfleisch
mit rotem Rübencarpaccio und frischem Kren

* * * *

Suppe:

Wiener Rindsuppentopf
mit Frittaten, Rindfleisch und Julienne Gemüse

* * * *

Wahlhauptspeise:

Schnitzel Potpourri
(Huhn, Schwein, Sur) mit Petersilerdäpfel
oder

Rahmrindsbraten „Alt Wien“
mit Wurzelgemüse und Serviettenknödel

* * * *

Dessert:

Scheiterhaufen mit Schneehaube
und Himbeersauce

€ 25,00

(inkl. Gedeck)



SpeisenMenü

„Feines aus Österreich“

Gedeck:

hausgemachte Aufstriche & Jourgebäck

* * * *

Vorspeise:

Vorspeisenvariation vom BIO-Almrind
Beef Tatare, Carpaccio & mariniertes Rindfleisch

* * * *

Suppe:

Zellercremesuppe
mit Trüffelöl und Erdäpfelchips

* * * *

Wahlhauptspeise:

Kalbsfilet in Morchelrahmsauce
dazu gebratene Erdäpfeltaler und junge Erbsen

oder

Bachforelle im Ganzen gebraten
mit Petersilerdäpfel und Blattsalat

* * * *

Dessert:

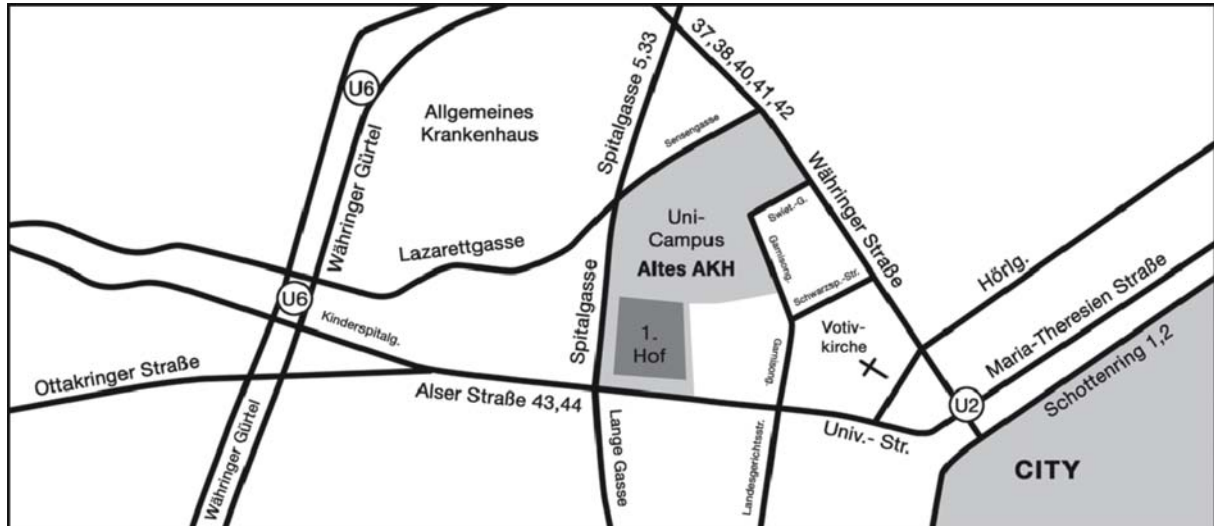
Wiener Dessertvariation
Schokomousse, Schomlauer Nockerln, Apfelstrudel & Vanilleeis

€ 35,00

(inkl. Gedeck)



Lageplan / Anfahrt



öffentliche Verkehrsmittel:

Straßenbahn Linie 5, 33, 43, 44
Station Lange Gasse

Autobus Linie 13A
Station Skodagasse

Parkmöglichkeiten für PKW:

in den umliegenden Gassen und Straßen – **Achtung: Kurzparkzone:**
Montag bis Freitag von 09.00 Uhr bis 22.00 Uhr

oder in der **Tiefgarage Otto Wagner Platz**

Die Zufahrt zum **UNIVERSITÄTSBRÄUHAUS** in den Campus des Alten AKH ist nur von Montag bis Samstag von 08.00 bis 11.00 Uhr möglich. Die Einfahrt befindet sich in der Spitalgasse 2.



