



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

Weihnachtszeit im Unibräu

I Das Unibräu

- II Räumlichkeiten
- a) große Gaststube
 - b) Kellerstüberl
 - c) Pagodenzelt

- 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 „Punschen“im Uni Bräu

VI Zusatzleistungen

VII Lageplan / Anfahrt

VIII Geschäftsbedingungen



Das Unibräu

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

In der Adventzeit betreiben wir direkt vor dem Lokal zwei Punschstände mit hausgemachten heißen Köstlichkeiten und täglich um 19.00 Uhr findet das traditionelle Turmblasen statt.

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

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.

Während der Vorweihnachtszeit steht Ihnen zusätzlich unser Doppelzelt (im Bereich des Gastgartens) neben den Punschständen zur Verfügung.

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 Zellerpüree
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 Speckfisolen & 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



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)



„Punschen“ im Uni Bräu



Punschempfang

Als wärmender Aperitif können Sie sich vorab vor dem **UNIVERSITÄTSBRÄUHAUS** bei unseren Punschständen treffen. Wir reservieren Ihnen einen eigenen Bereich mit Stehtischen (nur bei trockenem Wetter). Die Abrechnung kann über die Gesamtrechnung erfolgen. Die Gäste können selbst die hausgemachten Heißgetränke wählen. Gerne bieten wir dazu rustikale Häppchen oder Maroni an.

Punschparty

Das **UNIVERSITÄTSBRÄUHAUS** bietet Ihnen während der Vorweihnachtszeit einen **einzigartigen** Rahmen für Ihre **exklusive Punschparty** (bis max. 40 Personen).

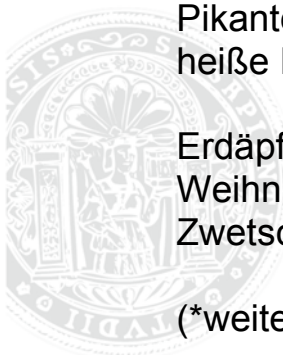
In einem eigens abgetrennten und überdachten Bereich, können Sie **Punsch, Glühwein & Co** nach hauseigenen Rezepten genießen.

Gerne bereiten wir vor Ort dampffrische Maroni vom Ofen zu oder verwöhnen Sie mit kleinen oder großen Köstlichkeiten. Ob Punsch, Bier oder Prosecco – Weihnachtskekse oder Chili-Würstel, wir lassen Ihren Punschabend, einzigartig in Erinnerung bleiben. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Punsch & Glühwein	0,25l	€ 3,10
Glühmost	0,25l	€ 2,90
Beerenpunsch	0,25l	€ 3,60
Turbopunsch	0,25l	€ 4,10
Kinderpunsch (AF)	0,25l	€ 2,60

Pikante Aufstrichbrötchen	€ 2,00 pro Stück
heiße Maroni	€ 5,50 Pauschal pro Person oder € 1,80 pro Tüte
Erdäpfelpuffer	€ 1,20 pro Stück
Weihnachtskekse	€ 3,50 pro Portion
Zwetschen in Speckhülle	€ 2,50 pro Portion (5 Stück)

(*weitere Angebote auf Nachfrage)



Zusatzleistungen

Getränke und feine Weine

Unsere aktuelle Getränkekarte sowie unsere umfangreiche Biersauwahl & Weinkarte mit Eigenbauweinen senden wir Ihnen gerne separat zu. Sollten Sie spezielle Wünsche oder Vorstellungen haben, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot!

festlich gedeckte Tische

Den passenden Rahmen einer Feier rundet ein schön gedeckter Tisch ab. Gerne bieten wir folgendes Arrangement für € 2,50 pro Person an:

weiße Tischtücher mit einem weihnachtlichem Gedeck,
Kerzen und hausgemachten Weihnachtskekzen



Technisches Equipment und Musik

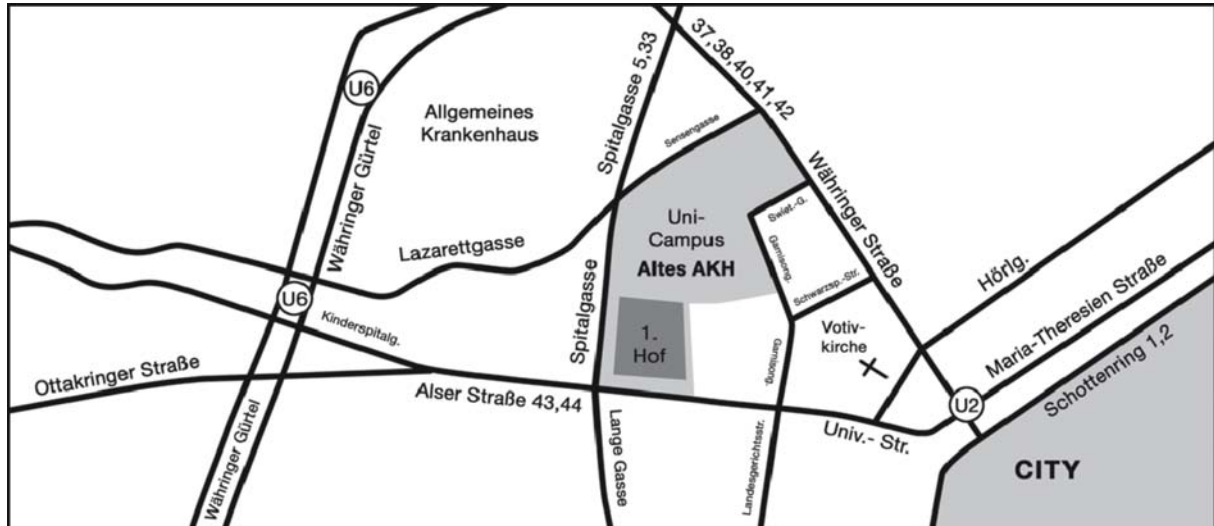
Ein Mikrofon mit Verstärker befindet sich im Haus und kann zur Verfügung gestellt werden.

Präsentationstechnik kann in Zusammenarbeit mit uns organisiert werden.

Jegliche Art von Musik ist aufgrund der Raumanordnung nur beschränkt möglich. Gerne beraten wir Sie diesbezüglich und helfen bei der Organisation.



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.



