

VERANSTALTUNGSMAPPE

I Das Unibräu

II Räumlichkeiten

- a) Gastraum
- b) Kellerstüberl
- c) Gastgarten
- d) Pagodenzelt (während der Vorweihnachtszeit)

III Buffetvarianten

- a) Rustikal
- b) Wienerisch
- c) Klassisch
- d) Mediterran
- e) Holzkohlengrill
- f) Fondue
- g) Wahlspeisen

IV Menüvorschläge

- a) Rustikal
- b) Wienerisch
- c) Klassisch

V Zusatzleistungen (Couvert, Dekoration, Musik,...)

VI Lageplan / Anfahrt

VII Stornobedingungen



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 jede Art von Veranstaltung. Sei es im privaten Rahmen (Geburtstag, Sponsion, Kinderparty, Polterabend, Hochzeit) oder für eine Firmenfeier (Mittagsbuffet, Stehempfang, Sommerfest oder Weihnachtsfeier).

Sie finden im Lokal mehrere kleine, **gemütliche Gaststuben** (für Gruppen in der Größe von 10 bis maximal 25 Personen), einen großen Raum für größere Veranstaltungen (bis maximal 85 Personen) und ein uriges **Kellerstüberl** (für maximal 45 Personen) im alten Salbenkeller. Weiters verfügen wir über einen getrennten Raucher- & Nichtraucherbereich.

Selbstverständlich können alle Veranstaltungen bei passenden Wetterverhältnissen auch im **Gastgarten** stattfinden.

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“, Fondue-Essen oder eine „Grillplatte“ vom Holzkohlengrill (Saison- & Wetter abhängig).

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!

Gasträum

Unser größter Gastraum bietet Sitzplätze für bis zu 85 Personen. Das Buffet kann im Eingangsbereich des Raumes aufgebaut werden. Der Raum ist mittels Schiebetüre vom restlichen Lokal getrennt und verfügt über eine eigene kleine Garderobe und einen direkten Abgang zu den Waschräumen.

Außergewöhnlich machen diesen rechteckigen Raum die drei Nischen an der rechten Längsseite. Diese bieten jeweils Platz für maximal 7 Personen.

Hinsichtlich der Tischanordnung lassen sich alle gängigen Wünsche erfüllen. Beliebteste und praktischste Varianten sind mehrere Gruppen mit 8er-Tischen, eine große U-Tafel oder zwei parallel der Länge nach verlaufende große Tafeln.

Selbstverständlich besteht auch die Möglichkeit einige Tische gegen Stehtische auszutauschen, oder einen Bereich für Musik oder Tanz frei zu halten.

Grundsätzlich ist dies ein Nichtraucher-Raum.

Da wir keine Raummiete verrechnen, steht dieser Raum nur Gruppen ab 60 Personen **exklusiv** zur Verfügung.



Kellerstüberl

Der ehemalige Salbenkeller ist heute ein uriges Stüberl und bietet Sitzplätze für maximal 45 Personen. Das Buffet kann im Vorraum des Stüberls aufgebaut werden. Das Stüberl ist nur über die Kellerstiege erreichbar und ist dadurch komplett vom Rest des Lokales getrennt.

Es verfügt über eine eigene kleine Garderobe, eine HiFi-Anlage (Verstärker und CD-Player) sowie über einen fix montierten großen Plasma Flat Screen

Das Stüberl eignet sich dadurch ideal, nicht nur für Feiern und Partys, sondern natürlich auch für Besprechungen, Vorträge, Seminare, Diskussionsrunden, Klassentreffen und vieles mehr.

Hinsichtlich der Tischanordnung lassen sich alle gängigen Wünsche erfüllen. Beliebteste und praktischste Varianten sind mehrere Gruppen mit 8er-Tischen, eine große U-Tafel oder zwei parallel der Länge nach verlaufende große Tafeln.

Selbstverständlich besteht auch die Möglichkeit für einen Empfang im Vorraum Stehtische aufzustellen.

Grundsätzlich ist dies ein Nichtraucher-Raum.

Da wir keine Raummiete verrechnen, steht dieser Raum nur Gruppen ab 35 Personen **exklusiv** zur Verfügung.

Bei Tagesveranstaltungen wie z.B. Seminaren, entfällt ebenfalls die Raummiete, wenn ein Seminarpaket gebucht wird (inkl. Kaffeepausen und Lunch)



Gastgarten

Selbstverständlich besteht die Möglichkeit, dass Ihre Feier oder Veranstaltung bei passendem Wetter nicht nur im Lokal stattfindet, sondern auch in unserem großen Gastgarten.

Dem Lokal vorgelagert, im grünen, **autofreien** Innenhof des **Alten AKH**, finden Sie einen **weiträumigen Biergarten** unter Altbaumbestand.

Hier können wir für Gruppen mit bis zu 120 Personen einen eigenen Bereich reservieren. Unser Gastgarten ist mit Biertischgarnituren bestückt, welche Platz für jeweils 6 bis max. 8 Personen bieten.

Hinsichtlich der Tischanordnung lassen sich alle gängigen Wünsche erfüllen. Beliebteste und praktischste Varianten sind mehrere Gruppen mit 10er-Tischen, eine große U-Tafel oder zwei parallel der Länge nach verlaufende große Tafeln. Selbstverständlich besteht auch die Möglichkeit einige Tische gegen Stehtische auszutauschen.

Im größten Teil des Gastgartens bieten die Kastanienbäume, und sonst unsere großen Sonnenschirme (5x5 Meter) ausreichend Schatten. Diese Schirme bieten jedoch keinen Schutz bei Regen oder gar Gewitter.

Auch ein gewünschtes Buffet kann natürlich im Gastgarten aufgebaut werden.

Der Gastgarten ist von Frühlingsbeginn bis Ende Oktober, bei trockenem und ausreichend warmem Wetter **täglich von 08.00 Uhr morgens bis 02.00 Uhr früh für Sie geöffnet.**



Buffetvariante

WIENERISCH

Rindfleischsülzchen mit roter Zwiebelvinaigrette

Schinkenröllchen, fein garniert

vegetarischer Nudelsalat

* * * *

Salatbuffet

* * * *

würziges Erdäpfelgulasch

Wiener Schnitzel vom Schwein

gekochtes Gustostück vom BIO-Rind
mit Dillfisolen und Rösterdäpfeln

Krautfleckerln mit geschrotetem Pfeffer

* * * *

Süße Strudelvariation mit Vanillesauce

Sacherwürfel mit Schlagobers

€ 26,00



Buffetvariante

MEDITERRAN

Mozzarella mit Paradeisern, Basilikum und Olivenöl

Gemüse Carpaccio, pikant mariniert

Vitello tonato – Kalbsfilet in Thunfischsauce

* * * *

Salatbuffet

* * * *

Lammsattel gebraten mit Käseerdäpfeln und Ratatouille

Osso buco Milanese – Geschmorte Kalbshaxenscheibe
in Riesling-Wurzelsauce mit Gremolada und Polentataler

gegrilltes Lachsfilet auf warmem Gemüsesalat

Trüffel-Gnocchi in brauner Butter
mit frisch geriebenem Parmesan

* * * *

Tiramisu

Fruchtsalat mit Orangencreme

€ 30,00



Buffetvariante

HOLZKOHLENGRILL

nur während der Sommermonate

Auswahl an **Blatt- & Gemüsesalaten** mit verschiedenen Dressings

Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse und Oliven

pikanter Geflügelsalat mit Curry und exotischen Früchten

* * * *

Spare Ribbs

Schopf Steak

würzige Cevapcici

Lammkotelette

Hühnerspieß

Zucchini mit Reis-Gemüsefülle

Gemüsespieße, Maiskolben

Braterdäpfel, Folienerdäpfel

Baguette

verschiedene Dipsaucen, Kräuterbutter

* * * *

marinierter Fruchtsalat

Schneenockerln mit Vanillesauce



€ 28,00

Buffet Wahlspeisen

Stellen Sie sich Ihr Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen selbst zusammen:

Vorspeisen

gefüllte Eier und Paradeiser auf Kräuterrahm
kalter Schopfbraten, reichlich garniert, mit saurem Gemüse
Haussulz mit Zwiebelringen, Essig und Öl
Schinkenmousse mit Rohschinken und Melonensalat
Rohschinken mit Melone
mariniertes Rindfleisch mit Kernöl und Zwiebel
Heringsalate
Avocadomus mit Krabben und Scampi
Variation von Räucherfischen mit Oberskren und Preiselbeerobers
(Makrele, Forelle, Aal und Schillerlocke)
Parfait von der Entenleber
Wildterrinen vom Nasswalder Edelmilch

Suppen

kräftige Rindsuppe mit Einlage
(Grießnockerl, Leberknödel, Schöberl, Frittaten, Gemüse,..)
Wiener Suppentopf (Nudeln, Huhn, Rindfleisch, Gemüse)
Alt Wiener Erdäpfelsuppe
Milch-Rahmsuppe
Knoblauchsuppe
Haxelsuppe mit Kren
Krautsuppe mit Rahm
Bohnensuppe mit Speck
Zwiebelsuppe
Waldviertler Weinsuppe
Gemüsesuppe (mit Gemüse nach Wahl)
Muschelsuppe
Fischsuppe

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilerdäpfeln
Zander gebacken
Bouillabaisse nach Französischem Rezept

Huhn / Pute

Hühnergeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Röstinchen
gefülltes Brathuhn mit Gemüse
Putenrahmgulasch mit Butternockerln

Schwein

Stelze mit Senf, Kren und Kartoffelpuffer
Schweinsfilet im Speckhemd mit Fisolen und Braterdäpfeln
Surschnitzel gebacken
Steirisches Wurzelfleisch mit Kren und Salzerdäpfeln

Rind

Rindersaftgulasch mit Semmelknödel
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Salzgurke
gespickter Rindsbraten mit Wurzelrahmsauce und Serviettenknödel
Rindsroulade mit Wurzelrahmsauce und Teigwaren
Roastbeef mit Kräuterkruste und Marktgemüse
Rindsfilet Wellington

Kalb

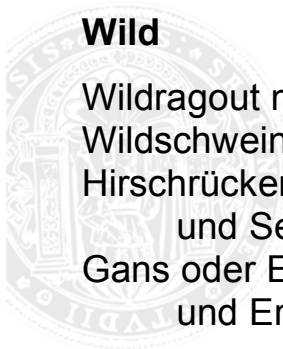
Wiener Schnitzel
Kalbsnierenbraten mit Erbsenreis
gefüllte Kalbsbrust mit saisonalem Gemüse
Geschmorte Kalbshaxenscheibe in Riesling-Wurzelsauce mit Gremolada
und Polentataler

Lamm

Lammkeule gebraten mit Käseerdäpfeln und Ratatouille
pikantes Lammragout mit Gemüse und Teigwaren
Lammsattel gebraten mit Erdäpfelgratin und Speckbohnen

Wild

Wildragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren
Wildschweinbraten mit Wurzelgemüse und Semmelknödel
Hirschrücken, rosa gebraten, mit Wacholdersauce, Kohlsprossen
und Serviettenknödel
Gans oder Ente gebraten mit Rotkraut, Speck-Krautsalat
und Erdäpfelknödel



Klassiker

Schinkenfleckerln (auch überbacken)
Reisfleisch mit geriebenem Käse
gefüllte Paprika mit Paradeissauce
Szegediner Krautfleisch
Blunzen-Erdäpfelstrudel mit Speckkraut
Blunzengröstl mit frischem Kren

Vegetarisch

Schwammerlragout mit Serviettenknödel
Kürbisgulasch mit Petersilerdäpfeln
Spinat- oder Pilzknödel
Lauch-Zwiebel Quiche
Gemüselasagne mit Paradeissauce
geräucherter Tofu mit WOK-Gemüse auf Reissockel

Dessert

Powidltascherln
Marillenknödel
gebackene Apfelspalten mit Zimtzucker
Caramelpudding mit Schlagobers
Topfenschmarrn mit Marillenröster
Dukatenbuchteln mit Vanillesauce
Grießflammerie mit Beerensalat
Waldviertler Mohnnudeln
Joghurtcreme mit Beeren

Käseplatte

mit heimischen und internationalen Käsen, reichlich garniert

Fragen Sie bitte auch nach unseren saisonalen Spezialitäten!



Menüvorschlag

RUSTIKAL

kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl
(Frittaten, Nudeln, Schöberl, Gemüsestreifen)

oder

Gemüsesuppe (Gemüse nach Wahl)

oder

kleiner Salatteller

* * * *

ofenfrischer Kümmelbraten
mit warmem Speck-Krautsalat
und Semmelknödel

oder

Schollenfilet gebacken
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

oder

Kasnockerln im Pfand'l serviert
mit Blattsalat

* * * *

Joghurtcreme mit Beeren

€ 18,00



Menüvorschlag

WIENERISCH

kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl
(Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Fleischstrudel)

oder

Gemüsesuppe (Gemüse nach Wahl)

oder

kleiner Salatteller

* * * *

Schnitzel Potpourri
(Schwein, Huhn und Surfleisch)
mit Erdäpfel-Gurkensalat

oder

gekochtes Beinfleisch vom BIO-Rind
mit Semmelkren und Marktgemüse

oder

Erdäpfel-Gemüseauflauf
mit Parikasaucе

* * * *

Mohr im Hemd mit Schokoladesauce
und Schlagobers

€ 20,00



Menüvorschlag

KLASSISCH

kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl
(Markknödel, Grießnockerl, Teigtascherln)

oder

Gemüsesuppe (Gemüse nach Wahl)

oder

kleiner Salatteller

* * * *

Medaillons vom Schweinslungenbraten
im Knoblauchsaff'l
mit Speckfisolen und Röstinchen

oder

Zanderfilet in Würzbutter gebraten
mit buntem Marktgemüse
und Butterreis

oder

Blattspinatstrudel mit Schafkäse gefüllt
dazu Kräuterrahm und Petersilerdäpfel

* * * *

Malakoffnockerln mit Schlagobers

€ 22,00



Zusatzleistungen

Couvert

Sehr gerne bieten wir Ihnen zusätzlich ein Couvert mit elegantem Gedeck an. Der Tisch wird dann mit weißer Tischwäsche gedeckt, dazu weiße Mund-Stoffservietten. Das Couvert umfasst außerdem Aufstriche und Häppchen mit Jourgebäck.

Blumen

Gerne organisieren wir Ihnen die gewünschte Blumendeko. Egal ob Gestecke oder Blumenvasen. Selbstverständlich richten wir uns ganz nach Ihren Vorstellungen.

Die Kosten dafür verrechnen wir 1:1 an Sie weiter, bzw. fügen die Rechnung vom Blumenfachhandel der Gesamtrechnung hinzu.

Torten

Diese produzieren wir nicht selbst im Unibräu. Aber auf Grund unseres engen Kontaktes zu verschiedenen Konditoreien und Zuckerbäckern können wir auch dies gerne für Sie organisieren.

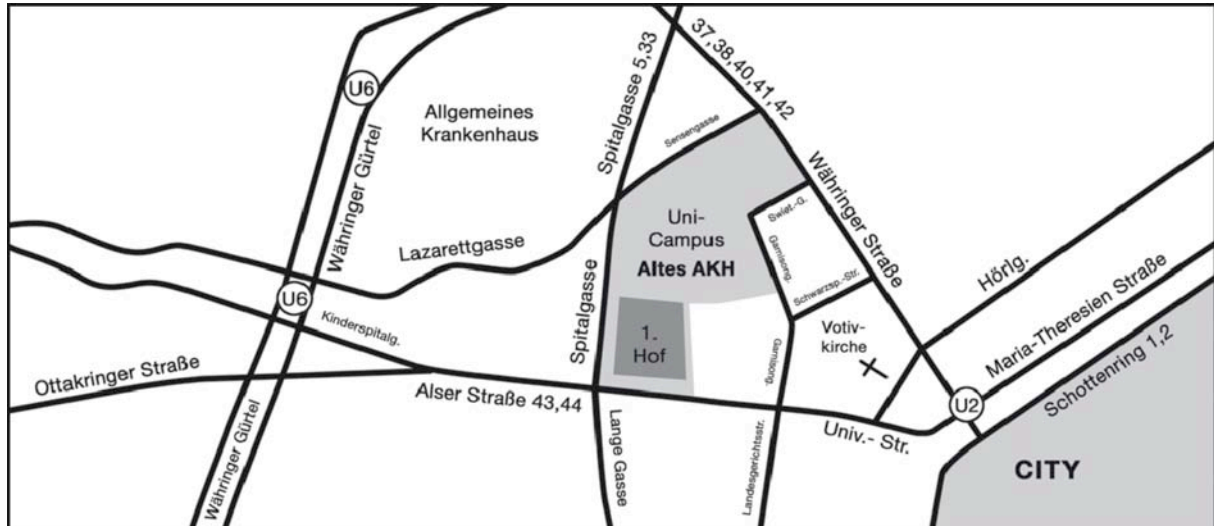
Die Kosten dafür verrechnen wir 1:1 an Sie weiter, bzw. fügen die Rechnung der Torte der Gesamtrechnung hinzu.

Mikrofon und Verstärker

haben wir im Haus und können wir Ihnen für Ihre Ansprache gerne gratis zur Verfügung stellen.



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.



