



**Restaurant
10.00 bis 23.00 Uhr**

„AB HALBE ZEHNE IS DE KUCHL KALT.
DOH D´ NACHT AN SICH IS DANN NET ALT.
DRUNT IN DER BAR GEHTS GMIATLICH WEIDA.
WEIL VOM HOAMGEHN WIRD NEAMD GSCHIDA.“

**Barbetrieb im Erdgeschoß
bis 24.00 Uhr**

**HAUSMANNSKOST
MIT REGIONALEN ZUTATEN
FRISCH GEKOCHT**

auf Wunsch
gibt's ah
kleine
Portionen
- 1,50

**Bei uns wird nu
ois söba gmocht!**

www.weberbraeu.at

APERITIF

APEROLITIF A, O Urecht, Aperol, Zitronensaft 4,90

WEBERBRÄU SPRIZZ

Parzmair Zitronengrasgeist,
Fentimans Rosenlimonade, Limette, Rosa Pfeffer 7,50

WEBERBRÄU ROSSO

Parzmair Zirbe,
Fever Tree Aromatic Tonic, Zitronenzeste 7,50

MEI DSCHIN TONIC

Parzmair Mei Dschin,
Fever Tree Indian Tonic Water, Orange 7,90

VOR weg

ERDÄPFELCREMESUPPE

A, G, L mit Schwarzbrotcroutons 4,50

RINDSSUPPE

A, C, G, L, O mit hausgemachten Frittaten,
Kaspresknödel oder Leberknödel 4,10

INNVIERTLER BIER SUPPE

A, G, L, O mit Schwarzbrotcroutons 4,50

ZWIEBELSUPPE

A, G, L, M, O mit Käsecroutons 4,50

TATAR

VOM HEIMISCHEN RINDERFILET A, G, M
mit Butter und geröstetem Weiß- & Schwarzbrot 13,90



SALATE

& Vegetarisch



UNR REGIONALER HANDWERKSBAEKER
Haller



Alle Salate servieren wir
mit Balsamico-Kernöl-
Dressing; wir verwenden
Kernölprodukte von:


pramoleum

GEMISCHTE SALATSCHÜSSEL M, O 3,90

HÜHNERFILETSTREIFEN A, C, G, M, O
gegrillt oder gebacken
mit gemischten Blattsalaten 11,90

GEGRILLTE CALAMARI G, M, O, R
auf buntem Blattsalat
mit Tomate und Parmesan 15,90

WEBERBRÄU-SALAT M, O
verschiedene marinierte Blattsalate mit gerösteten
Erdäpfelscheiben, Zwiebeln und Speckwürfeln
Gerne auch OHNE Speck und/oder Zwiebeln 11,90

GRÖSTER BREZ'N-KNÖDEL A, C, G, M, O
mit Ei und gemischten Blattsalaten 8,90

GEMÜSE-QUICHE A, C, G, L
mit Avocado-Dip, Sour Cream und Salatbouquet 8,90

VEGGIE BOWL – XUNDE SCHÜSSL' A, C, G, L, M,
Gemüse Quiche, Quinoa-Gemüse, Salat,
Petersilienkartoffeln, Spiegelei und Sourcream 11,90

QUINOA-GEMÜSE-PFANNE L
mit marktfrischem Gemüse 10,90

BURGER



WEBERBRÄU BURGER A, G, L, M, N

feinstes Rindfleisch, Bacon, Cheddar, Salat, Tomate, Zwiebel, BBQ-Sauce, dazu Steak Pommes und zweierlei Dip

L (150 g Fleisch)

14,90

XL (300 g Fleisch)

18,90

VEGGIE BURGER A, C, G, L, M, N

Gemüse-Burger aus Karotten, Spinat und Zwiebeln mit Käse, in knuspriger Cornflakes-Panade, Cheddar, Salat, Tomate, Zwiebel, Sour Cream, Steak Pommes und zweierlei Dip

12,90

HENDL BURGER A, G, L, M

Gegrilltes Hühnerfilet, Cheddar, Salat, Tomate, Zwiebel, Cocktailsauce, Steak Pommes und zweierlei Dip

13,90

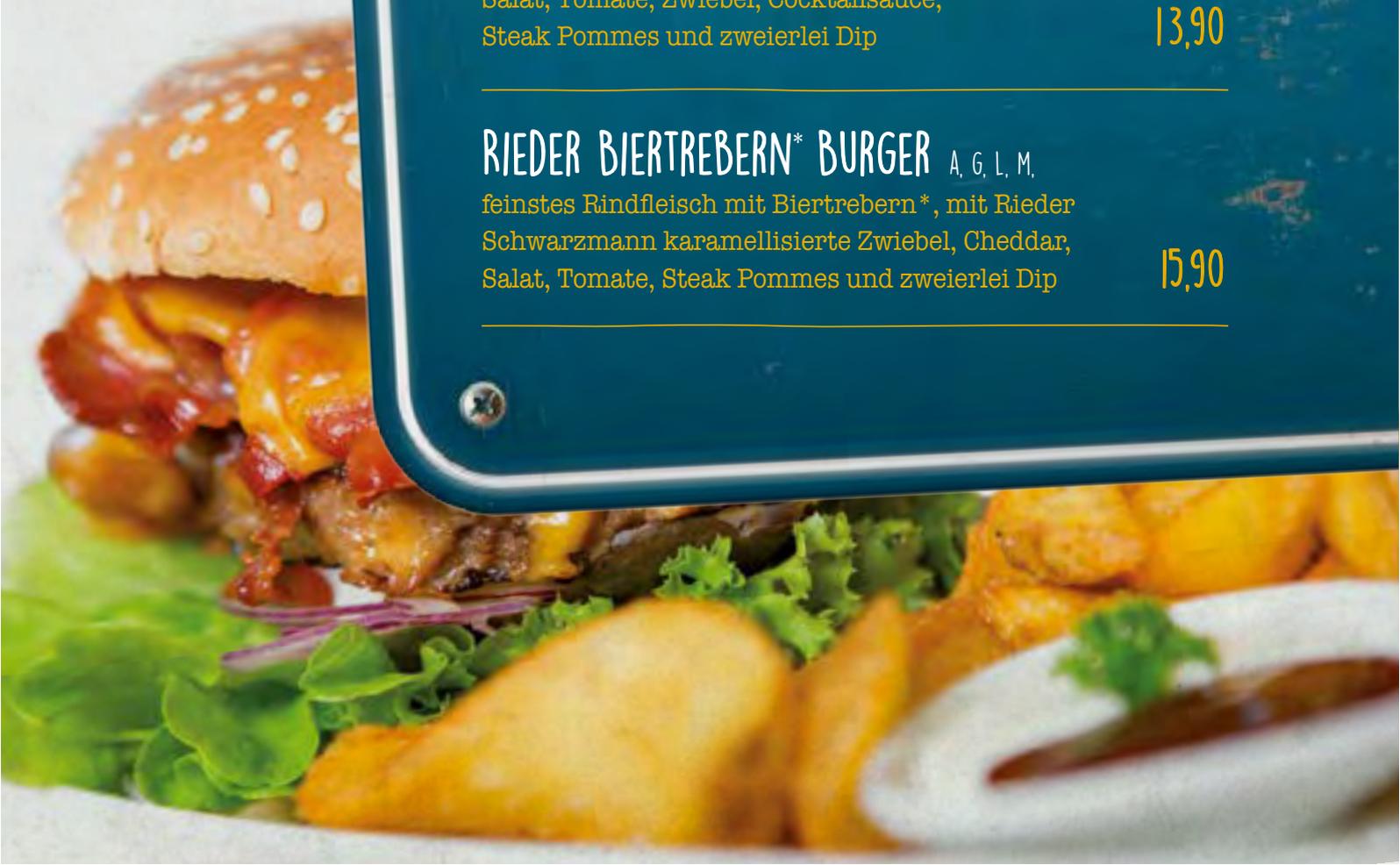
RIEDER BIERTREBERN* BURGER A, G, L, M

feinstes Rindfleisch mit Biertrebern*, mit Rieder Schwarzmann karamellisierte Zwiebel, Cheddar, Salat, Tomate, Steak Pommes und zweierlei Dip

15,90

*Biertrebern:

nach dem Maischen beim Brauvorgang bleibt das ausgelaugte Malz zurück – diese wertvolle Treber enthält pflanzliches Eiweiß, Spurenelemente und Vitamine



Innviertler Hausmannskost

RINDFLEISCH MIT SCHNID'N A, C, G, L, M

Gesottenes Rindfleisch mit Wurzelgemüse
Semmelkren, Rösterdäpfel und „Schnid'n“

15,90

INNVIERTLER KNÖDEL VOM FUCHSBERGER A, M, O, L

Speck-, Grammel- und Bratknödel auf Sauerkraut,
mit Röstzwiebeln

6 Stück 9,80 / 9 Stück 12,80

BLUNZ'N GRÖSTL A, M, O, L

mit Röstzwiebeln und Krautsalat

10,50

GRILLTELLER G, L, M

Rindersteakschnitte, Schweinelende, Hühnerfilet
und Frankfurter, mit frischem Marktgemüse,
Steak Pommes und Kräuterbutter

16,90

KLASSIKER

KASNOCKEN A, C, G, M, O

mit Bierkäse, Röstzwiebeln
und grünem Salat

11,50

WIENER SCHNITZEL A, C, G, M, O

vom Kalb

19,50

goldgelb gebacken, mit Petersil-Erdäpfel
oder Steak Pommes, Preiselbeeren und
gemischtem Salat

SCHNITZEL NACH WIENER ART

A, C, G, M, O

Schweineschale 13,90 Hühnerfilet 13,90

goldgelb gebacken, mit Petersil-Erdäpfel
oder Steak Pommes, Preiselbeeren und
gemischtem Salat

CORDON BLEU A, C, G, M, O

Schweineschale 14,90 Hühnerfilet 14,90

goldgelb gebacken, mit Petersil-Erdäpfel
oder Steak Pommes, Preiselbeeren und
gemischtem Salat

SURSCNITZEL A, C, G, M, O

vom Schwein, goldgelb gebacken,
mit Kartoffel-Vogerl-Salat und
Preiselbeeren

13,90

ZWIEBELROSTBRATEN A, L, M, O

kurz gebraten

mit Braterdäpfel und
Röstzwiebeln

16,90

RIEDER BIERGULASCH A, C, G, L, M, O

mit Spätzle oder
Semmelknödel

11,50

GEGRILLTE LACHSFORELLE D, L

mit Petersilienkartoffeln und
frischem Marktgemüse

17,90

WEBERBRÄU BOWL A, C, G, M, O

G'schmackigs in oana Schüss'!

Surschnitzel, Bratkartoffeln,
Krautsalat, grüner Salat mit
knusprigen Grammeln und
Speck, Kernöldressing

13,90

SAFTIGES FILETSTEAK VOM RIND G, M, O

200 g Filet - rare, medium oder well done -
mit Jus, inkl. einer Beilage deiner Wahl

29,50

Jede weitere Beilage

Steak Pommes A	3,70
Erdäpfel-Lauch-Gröstl	
G, L	3,90
frisches Marktgemüse	
G, L	4,50

AUF VORBESTELLUNG

ab 6 Personen

INNVIERTL. JAUSENPLATTE C, G, L, M, N

G'selchtes, Schinken, verschiedene Aufstriche, verschiedene Käsesorten, Garnitur

pro Person 10,90

mit Schnitzerl A, C 13,90

BRATL IN DA REIN A, C, G, L, O

mit Knödeln, Erdäpfel, Stöcklkraut, Radi und feinstem Bratlsaft

pro Person 12,90

mit Fuchsberger Knödel (2 Stk.) 15,90



Ein Schnapserl
auf's Haus

GRILLPLATTE G, L, M

Rindersteakschnitte, Schweinelende, Hühnerfilet, Grillwürstl, Steakpommes, frisches Marktgemüse, Maiskolben, verschiedene Dips, Kräuterbutter und Knoblauchbrot

pro Person 17,90

RIBS & WINGS A, L, M, N

dazu mit Cheddar überbackene Tortilla Chips, gemischtem Salat, Steakpommes und verschiedenen Dips

pro Person 15,50

KNUSPRIGE SCHWEINSSTELZE A, E, H, L, N, M

mit Krautsalat, Gurkerl, Senf, Kren und Gebäck

pro Person 13,50

FEIERN
- IM -
WEBERBRÄU

Ob Geburtstagsfeier, Jubiläum oder Bratl-Partie mit Kollegen: unser gemütliches Claudi-Stüberl kann für Events ab 20 bis 40 Personen exklusiv gebucht werden. Beamertechnik vorhanden!

ZUR JAUSE

RINDFLEISCHSALAT A, C, M, O

mit Kürbiskern-Vinaigrette
und Schwarzbrot

9,50

ESSIGWURST A, C, M, O

mit Zwiebeln und Ei,
dazu Schwarzbrot

6,90

INNVIERTLER JAUSE A, C, G, L, M, N

Rindfleischsalat, Essigwurst,
Bratfleisch, Bierkäse, Butter, Ei,
Liptauer, Gurkerl, Radieschen,
Tomaten, Senf & Kren, Hausbrot

10,90

GRILLWÜRSTEL (2 STÜCK) A, L, M

mit Pommes

6,90

WÜRSTL IN SAFT A, C, G, L, M

mit Butternockerln

6,90

WEISSWURST (2 STÜCK) A, L, M, N, O

mit Breze und
bayrischem Honigsenf

7,50

PAAR'L WÜRSTL (2 STÜCK) A, L, M

Frankfurter oder Debreziner
mit Senf, Kren & Gebäck

4,50

BREZIN A, G, M, N

mit 3 Aufstrichen

6,90

STEAK POMMES A

mit Ketchup

3,70

Innviertler Biergedeck A, G, M, N

6 verschiedene Bierspezialitäten vom Fass (0,1 L),
dazu eine Brez'n mit Aufstrichen

14,90

für „Kalorienbewusste“:

5 verschiedene Bierspezialitäten vom Fass (0,1 L)

8,50



SÜSSES

natürlich selbstgemacht

POFESEN A, C, G

mit hausgemachtem Vanilleeis und Kernöl

6,00

DESSERT-VARIATION A, C, E, G, H, O

Süßes zum Teilen, Naschen, Probieren

auch für mehrere Personen möglich

à 10,50

FLAMBIERTER KAISERSCHMARRN A, C, G, H

mit Rum-Rosinen, Zwetschkenröster
und Apfelmus

10,50

HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN A, C, G, H

mit Himbeersorbet und Kürbiskern-Krokant
(gebt's uns ungefähr 15 Minuten Zeit)

7,50

STRUDEL A, C, G, H

nach Küchenchefs Laune

3,90

EISPALATSCHINKEN A, C, G, H

mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers

6,50

PALATSCHINKEN A, C, G

mit Marillenmarmelade (2 Stück)

4,40

für die Kleinen



KINDERSCHNITZEL A, C, G, M, O

vom Huhn mit Steak Pommes

€ 5,50

GEBACKENE HÜHNERSTREIFEN A, C, G, M, O

mit Steak Pommes

€ 5,50

KLEINE KASNOCK'IN A, C, G, M, O

€ 5,50

FUCHSBERGER KNÖDEL A, O

3 Bratknödel, dazu Sauerkraut

€ 5,50

GRILLWÜRSTL M, A, H

mit Steak Pommes

€ 5,50

Süßes an unserer Candy Bar

WASSER

& Säfte

MONTES PRICKELND	0,33 L	3,20	0,75 L	6,20
MONTES NATÜRLICH STILL	0,33 L	3,20	0,75 L	6,20
SODA	0,3 L	2,60	0,5 L	3,00
SODA ZITRONE	0,3 L	2,80	0,5 L	3,20
LEITUNGSWASSER	0,3 L	0,80	0,5 L	1,00

APFEL, ORANGE, JOHANNISBEERE, MULTIVITAMIN	0,3 L	3,70		
ERDBEER, MANGO, ANANAS, BANANE, MARILLE	0,2 L	3,70		
GESPRITZT MIT SODA ODER LEITUNGSWASSER	0,3 L	3,70	0,5 L	3,90

TIROLA KOLA (A), FANTA, SPRITE, KRÄUTERLIMONADE, SPEZI	0,3 L	3,50	0,5 L	5,00
TIROLA KOLA LEICHT (A)	0,3 L	3,50		
COCA COLA ZERO	0,3 L	3,50		



EISTEE	0,3 L	3,50		
RED BULL (M)	0,25 L	4,50		
SCHWEPPESS RUSSIAN WILD BERRY, BITTER LEMON, GINGER ALE (A), TONIC WATER	0,2 L	3,60		

Das Beste gepresst & VERGOREN

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER „OBERE STEIGN“	Huber, Traisental (0)	1/8 L	3,80	0,75 L	22,50
RIESLING „PLATIN“	Jurtschitsch, Kamptal (0)	1/8 L	4,00	0,75 L	24,00
GELBER MUSKATELLER	Mitzi DAC Gross & Gross, Südsteiermark (0)	1/8 L	4,00	0,75 L	24,00

ROTWEIN

ZWEIFELT	Hindler, Weinviertel (0)	1/8 L	3,90	0,75 L	22,50
HEIDEBODEN CUVÉE	Keringer, Mönchhof, Burgenland (0)	1/8 L	4,50	0,75 L	27,00

G'SPRITZTES / PRICKELNDES

G'SPRITZTER	weiß / rot (0)	1/4 L	3,20		
G'SPRITZTER	süß (0)	1/4 L	3,50		
APEROL SPRITZER	(0)	1/4 L	4,90		
HUGO	(0)	1/4 L	4,90		
SAN SIMONE PERLAE NAONIS WHITE	Prosecco, Brut (0)	0,1 L	4,20	0,7 L	29,00
SZIGETI WELSCHRIESLING SEKT	Brut, Gols, Österreich (0)	0,2 L	9,00	0,7 L	32,00

MOST VOM SPANSEDER

MOST GESPRITZT	(0)	0,3 L	3,20	0,5 L	3,70
MOST SÜSS GESPRITZT	MIT ALMDUDLER (0)	0,3 L	3,40	0,5 L	3,90

BIER Spezialitäten

Unser
Biershop:
BIERSPEZIALITÄTEN
auch für zuhause

WEBERBRÄU ^(A) (BAYR. MÄRZEN) VOM FASS	0,3 L	3,60	0,5 L	4,10		
RIEDER URECHT ^(A) VOM FASS	0,2 L	2,90	0,3 L	3,60	0,5 L	4,10
<hr/>						
RIEDER INDIAN PALE ALE ^(A)	0,3 L	4,30				
<hr/>						
RIEDER NATURTRÜB ^(A) VOM FASS	0,3 L	3,60	0,5 L	4,10		
RIEDER DUNKLES ZWICKEL ^(A) VOM FASS	0,3 L	3,60	0,5 L	4,10		
RADLER ^(A) VOM FASS	0,3 L	3,60	0,5 L	4,10		
NATURTRÜBER RADLER ^(A) RIEDER LEMON	0,3 L	3,60				
<hr/>						
RIEDER HELLE WEISSE ^(A) VOM FASS	0,3 L	3,90	0,5 L	4,50		
RIEDER DUNKLE WEISSE ^(A)			0,5 L	4,50		
RIEDER LEICHTE WEISSE ^(A)			0,5 L	4,50		
<hr/>						
RIEDER WEISSE ALKOHOLFREI ^(A)			0,5 L	4,50		
RIEDER ALKOHOLFREI ^(A)			0,5 L	4,10		

Frag auch nach unserer separaten
Bierkarte und unserem Bier des Monats.

im Stamperl

VOM PARZMAIR

Edelbrände und Liköre aus Schwanenstadt

WILLIAMSBIERNE GELB	2 CL	5,10
MARILLENBRAND	2 CL	5,10
HOLUNDERBRAND	2 CL	5,10
HIMBEERGEIST	2 CL	5,10
ZIRBE	2 CL	5,10
ZITRONENGRAS-GEIST	2 CL	5,40
VOGELBEERBRAND	2 CL	5,40
GEBRANNTHE HASELNUSS	2 CL	5,10
ROTE RÜBE BRAND	2 CL	5,10

VOM STEGMÜLLER

MARILLE	2 CL	3,20
WILLIAMS	2 CL	3,20
OBSTLER	2 CL	3,20

RAMAZZOTTI	2 CL	3,50
AVERNA	2 CL	3,50
BAILEY'S	4 CL	4,40
GRAPPA		
SARPA ORO DI POLI	2 CL	4,50



ESPRESSO	2,30
DOPPELTER ESPRESSO	3,80
VERLÄNGERTER	3,00

HÄFERLKAFFEE ^(G)
mit Milchschaum 3,50

CAPPUCCINO ^(G) 3,30

JAVA KOFFEINFREI 3,00

HEISSE SCHOKOLADE ^(G)
mit Milchschaum,
dazu Marshmallow 3,50

DIVERSE TEESORTEN

Assam, Earl Grey,
Pfefferminze, Vitalkräuter,
Grüner Tee, Früchtetee,
Kamille 2,90

Hats euch gfalln und und hats Euch gschmeckt,
dann halts euch net damit bedeckt.
A Rückmeldung is stets a Freud!
(Gilt´ ah bei Unzufriedenheit).

Unsere Öffnungszeiten

MONTAG – SAMSTAG

Warme Küche: 10.00–21.30 Uhr; Restaurant: 10.00–23.00 Uhr

Bar: 10.00–24.00 Uhr

SONN- UND FEIERTAGE GESCHLOSSEN

ALLERGEN- VERORDNUNG

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier von Geflügel
- D Fisch (außer Fischgelatine)
- E Erdnuss
- F Soja
- G Milch oder Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Sulfit
- P Lupinen
- R Tintenfische und daraus
gewonnene Erzeugnisse

alle Preise in EURO, inkl. MwSt.
Preisänderungen vorbehalten

