



Speisen und Getränke

www.bermuda-braeu.at



Herzlich Willkommen!

RESTAURANT ·

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische,
E Erdnüsse, F Soja, G Milch oder Laktose, H Schalenfrüchte,
L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid und Sulfite,
P Lupinen, R Weichtiere



Alt Wiener Suppentopf, Nudeln, Gemüse, Rindfleisch und frische Kräuter. (ACGL) € 5,80

Beef broth „Viennese Style“ with noodles, veggies and beef.

Klare Rindsuppe, mit Frittaten oder Leberknödel. (ACGL) € 3,60 *Clear beef broth with stripes of pancakes or liver dumplings*



Münchner Weißwürste mit original Händelmayer Senf und Laugenbrezel. (AEFM) € 7,90

Bavarian sausages with sweet mustard and Pretzel.

Vegetarisches Gericht!



Gebackene Calamari in Bierteig mit Knoblauchdip.

(ACDG) € 10,90

Fritter Calamari on beerdough with garlic dip



Italienische Tagliatelle mit frischem Blattspinat, Schafkäse, gerösteten Pinienkernen und Kirschtomaten.

(AG) € 12,50 *Italian Tagliatelle with fresh spinach, sheeps cheese, roasted pine nut and cherrytomato*



Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl.

(AC) € 10,90 *Fried chicken salad „Styrian Style“ with pumpkin seed oil*



Bermuda Burger, saftiges Rindsfaschiertes mit Krautsalat,

Paradeisern, Cheddar und BBC-Sauce. (ACEFHMN) € 9,80
Burger filled with minced meat, coleslaw, tomatoes, cheddar and BBC-sauce



Bitte beachten: Speisen können zubereitungsbedingt von den Abbildungen abweichen. Wir danken für Ihr Verständnis.



Fiakergulasch mit Serviettenknödel, Würstel und Spiegelei. (ACGLM) € 12,80 *Viennese Fiaker goulash with fried egg, sausage, pickles and bread dumplings.*



Hühnerflügerl, würzig gebraten mit Chili-dip-sauce. (GN) € 9,50 *Chicken wings, full flavoured with chili dip sauce*



1) Ofen-Kartoffel mit Lachsstücken Dillsauce und Käse überbacken. (G) € 10,90 *Baked potato filled with salmon, dill sauce and cheese gratinè*
2) Ofen-Kartoffel mit Hühnerbruststreifen und Schnittlauch-sauce. (G) € 9,50 *Baked potato filled with strips of chicken breast and chive sauce*



Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfel. (ACG) € 19,20 *Original Viennese escalope of veal with parsley potatoes*

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel. (ACGLM) € 10,50 *Viennese escalope from pork with parsley potatoes*



Spareribs mit Braterdäpfel und zweierlei Saucen. (GN) € 13,50 *Spareribs with fried potatoes and 2 different sauces*



Bauerngröstl mit Spiegelei und knackigem Salat. (N) € 10,90 *Roasted potatoes with mixed pieces of meat with fried egg and mixed salad*



„Hausschmankerl“, gemischte Filetspitzen in Schwammerlsauce mit Tagliatelle. (G) € 15,50 *Mixed sirloin tips in mushroom-sauce with tagliatelle*



Bermuda Spieß, vom Grill mit Rind, Pute und Schwein, dazu Braterdäpfel und Kräuterbutter. (GN) € 16,90 *„Meat on skewers Bermuda Style“, beef, turkey and pork, served with fried potatoes and herb butter*



Wiener Tafelspitz mit Saisongemüse, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce. (AGL) € 17,10 *Boiled beef with seasonal vegetables, fried grated potatoes, apple-horseradish and chive sauce*



Fischteller vom Grill (Lachs, Zander, Calamari) auf Röstgemüse, Dillerdäpfeln und Kräuterbutter. (DG) € 17,10 *Grilled Fishplate (Salmon, Pike Perch Fish, Calamari) on roasted vegetable, dillpotato and herb butter*

Beilagen

Frisch gebackenes Laugenbrezel. (AP) <i>Fresh-baked lye pretzel</i>	€ 1,50
Nudeln, Bratkartoffel oder Ofenkartoffel. (AC) <i>Noodles, roast potatoes, baked potato</i>	€ 3,00
Sauce extra. (ACGLMN) <i>Extra sauces</i>	€ 1,50
Preiselbeeren <i>Cranberries</i>	€ 1,50
Gemischter Salat. (O) <i>Mixed salad</i>	€ 3,50
Bratkartoffel / Pommes (Steak-Pommes) mit Knoblauchmayonnaise. (CM) <i>Roast potato with aioli</i>	€ 4,50
Handsemmel, Salzstangerl, Vollkornweckerl. (ACEFG) <i>Roll, savoury biscuit, wholemeal roll</i>	€ 1,20



Würzige Käsespätzle Knöpfle Käse und grünem Salat.
(ACG) € 12,50
Homemade cheese spaetzle (pasta) with roasted onions.



Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Röstzwiebel.
(ALM) € 17,10
Sirloin Steak roasted in onions with fried potatoes.



Cordon Bleu mit Erdäpfel-Vogerlsalat. (ACGLM)
€ 14,50 *Rack of pork or turkey loin (filled with ham and cheese) with homemade potato-field salad.*



Geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat. (ACG)
€ 9,80 *Roasted Eggdumpling with leafsalad.*



Knuspriger Schweinebraten mit Speck-Bierkraut und Serviettenknödel. (ACG) € 12,50
Roast Pork with bacon cabbage and handmade Dumpling.

Wir wünschen
guten Appetit!



Bitte beachten: Speisen können zubereitungsbedingt von den Abbildungen abweichen. Wir danken für Ihr Verständnis.



Hausgemachter Apfelstrudel, mit Vanillesauce. (ACGH)
€ 4,80 *Original viennese apple strudel with vanilla sauce*



Schokopalatschinke, mit Vanilleeis und Schlagobers.
(ACEFGH) € 3,90 *Pancake filled with chocolate beside vanilla ice- and whipped cream*

Palatschinke, mit Marillenmarmelade. (ACG) € 1,60
Pancake filled with apricot jam



Kaiserschmarr`n mit Zwetschgenröster (ACFGH) € 6,10
Scrambled shredded pancake with sugar, raisins and roasted plums



Schokoauflauf mit Vanilleeis. (ACGH) € 5,80
Chocolate soufflé with vanilla ice-cream

Do. bis Sa.: 21.00-4.00 Uhr

Party-Tipp
Die Brennerei
im Bermudabräu

Die BRENNEREI

Im **Untergeschoß** hat sich über die Jahre die „Brennerei“ zu einer Location entwickelt, wo man die **heißesten Partys** feiert. Ob mit Freunden oder Geschäftspartnern, Landratten oder Seebären, es macht Spaß bei einer lustigen Crew Gast zu sein.

Do. bis Sa.: 21.00-4.00 Uhr, Tel.: +43 (1) 532 28 65-14

it`s
party-
time



Weißwein

Landwein weiß , sortentypisch, würziger Duft, 12,5% Vol.	1/8 l, ...€ 2,40
Gemischter Satz , frisch & fruchtig, sehr saftig, lebendig, zitroniges Säurespiel, ausgewogen, 12% Vol.	1/8 l, ...€ 3,80
Gelber Muskateller , zarter Muskatduft mit leichten Orangen- und Hollunderblütenaromen, duftig leicht, 11,5% Vol.	1/8 l, ...€ 3,80
Grüner Veltliner , typische Zitrus- Apfelnote und dem sogenannten „Pfefferl“ im Geschmack. 12,0% Vol.	1/8 l, ...€ 3,80
Großer weißer Spritzer „leicht“ , 1/8 l Wein, 3/8 l Soda	1/2 l, ...€ 4,10
Weißer Spritzer , der „Klassiker“	1/4 l, ...€ 3,20
Kaiserspritzer , der „Klassiker“, mit Hollunderblütensirup	1/4 l, ...€ 3,40
Aperolspritzer , mit 4cl Aperol, Orangenscheibe und Eiswürfel	1/4 l, ...€ 4,90

Rotwein

Landwein rot , schlank, rund, weich im Abgang, 12,0% Vol.	1/8 l, ...€ 2,50
Zweigelt , dunkles Rot, ausdrucksvolle Würze im Duft, schön abgerundete Struktur, vollmundig im Geschmack, mild und würzig im Abgang, 12,5% Vol.	1/8 l, ...€ 4,30
Blafränkisch , Kräftiges Rubingranat, zarte violette Reflexe, mit feiner Kräuterwürze unterlegte Kirschenfrucht, 13,5% Vol.	1/8 l, ...€ 4,30
Cuvée Big John , (ZW,BF,SL), 40% Barrique, dunkles Violett, fruchtiger Brombeergeschmack, 13,5% Vol.	1/8 l, ...€ 4,80
Piccolo Sekt , trocken, 0,2l	€ 7,90

Bierspezialitäten vom Fass

OTTAKRINGER HELLES (Hausbier)

Ausgewogene Balance zwischen leichtem Malzaroma mit fruchtigen Noten und einer angenehmen Bittere. Unverkennbar ist auch die strohgelbe Farbe sowie der frische Duft nach Hefe.

Seidl, 0,3 l € 3,30

Krügerl, 0,5 l € 4,10

OTTAKRINGER RADLER CITRUS

Die Kombination aus Ottakringer Helles und den vier Citrusfrüchten Zitrone, Grapefruit, Limette und Orange sorgt für den perfekten Radler-Genuss.

Seidl, 0,3 l € 3,40

Krügerl, 0,5 l € 4,20

GOLD FASSEL ZWICKL

Die naturtrüben Bestandteile mit ihren weichen, abgerundeten Aromen machen es zu einer ganz speziellen Sorte.

Seidl, 0,3 l € 3,40

Krügerl, 0,5 l € 4,20

GOLD FASSEL DUNKLES

Vier Spezialmalze verleihen dem dunkelsten unserer Biere seinen lieblich-intensiven Geschmack nach Schokolade, einer Spur Kakao und Kaffee.

Seidl, 0,3 l € 3,40

Krügerl, 0,5 l € 4,20

SCHNITT

Die edle Wiener Mischung aus dunklem und hellem Bier. Die Aromen beider Sorten entfalten sich im gold-braunen Schnitt in harmonischer Eintracht.

Seidl, 0,3 l € 3,40

Krügerl, 0,5 l € 4,20

BUDWEISER HELLES LAGER

Saazer Hopfen, reines Tiefenquellwasser und ausgesuchtes mährisches Malz machen es zu einem Bier für echte Kenner.

Seidl, 0,3 l € 3,60

Krügerl, 0,5 l € 4,50

PAULANER WEISSE

Naturtrüb. Bierliebhaber erfreuen sich am feinen Hefearoma und der wunderbar spritzigen Milde.

Seidl, 0,3 l € 3,60

Krügerl, 0,5 l € 4,50

Flaschenbiere

OTTAKRINGER WIENER ORIGINAL

Die geschichtsträchtige Bierkomposition aus Wiener Malz und Melanoidinmalz sowie feinstem Saazer Hopfen besticht durch die auffälligen bernsteinfarbenen Reflexe.

Flasche, 0,5 l € 4,10

NULL KOMMA JOSEF (alkoholfrei)

Dank der ausgereiften Rezeptur und dem speziellen Gärungsprozess behält diese alkoholfreie Bierkomposition seine bierige Seele.

Flasche, 0,5 l € 3,70

HACKER PSCHORR MÜNCHNER GOLD

Geschmacklich sehr nah am Münchner Hell, wird das „Gold“ vor allem wegen der etwas stärkeren Stammwürze und der malzigen Note geschätzt.

Flasche, 0,5 l € 4,20

GRIESKIRCHNER PILS

Wer das zartherbe Hopfenaroma einmal gekostet hat, wird sich nicht so leicht zu einer Alternative überreden lassen.

Flasche, 0,5 l € 4,20

CORONA

Das Original. Die unverkennbare Farbe. Der einzigartige Geschmack. All dies vereint in einer der einprägsamsten Flaschen der Welt.

Flasche, 0,33 l € 4,50

PAULANER (alkoholfrei)

Ein echter Weißbiergenuss, der Schluck für Schluck schmeckt – jedoch ohne Alkohol.

Flasche, 0,50 l € 4,30

Alkoholfreie Getränke

Red Bull , Flasche 0,25 l	€ 3,90
Soda Zitrone / Hollunder / Himbeer , (Jugendgetränk), 0,25 l	€ 2,10
Vöslauer Mineralwasser , still / prickelnd, Flasche 0,33 l	€ 2,90
Flasche 0,75 l	€ 4,90
Pepsi Cola / Pepsi light , Flasche 0,33 l	€ 3,10
Apfelsaft , naturtrüb, Flasche 0,25 l	€ 3,10
Johannisbeersaft, Pfirsichsaft , Flasche 0,20 l	€ 3,00
Apfelsaft , 0,25 l	€ 2,50
Almdudler , Flasche 0,33 l	€ 3,10
Orangensaft , 0,25 l	€ 2,40
Tonic Water , 0,20 l	€ 2,50
Bitter Lemon , 0,20 l	€ 2,50

Spirituosen

Wodka Absolut , 2cl	€ 3,10
Bacardi , 2cl	€ 3,10
Gin , 2cl	€ 3,20
Tequila , 2cl	€ 3,20
Jägermeister , 2cl	€ 2,90
Fernet Branca , 2cl	€ 3,40
Averna , 2cl	€ 3,20
Knackige Haselnuss , 2cl	€ 3,50
Johnny Walker Red Label , 2cl	€ 3,40
Four Roses , 2cl	€ 3,40
Jack Daniels , 2cl	€ 3,90
Cognac , 2cl	€ 3,90
Eristoff Ice , 0,3l	€ 3,90
Grappa , 2cl	€ 3,90
Marillenbrand , 2cl	€ 3,10
Himbeerbrand , 2cl	€ 3,10
Vogelbeerbrand , 2cl	€ 3,10

Sekt / Champagner

Henkel , piccolo, 0,20 l	€ 7,90
Schlumberger Sparkling , 0,75 l	€ 36,00
Prosecco , piccolo, 0,20 l	€ 7,90
Moët & Chandon Brut Imperial , 0,75 l	€ 99,00

Kaffee/Tee

Kleiner Brauner, Kleiner Espresso	€ 2,20
Gr. Brauner, Gr. Espresso	€ 4,10
Wiener Melange	€ 3,30
Kaffee Latte	€ 4,10
Schwarztee, Früchtetee , Grüntee, Pfefferminztee	€ 3,20