

🔍 Suche nach Restaurants, Hotels oder Weingüter

02.07.2025

# Familie Huth übernimmt das Bermuda Bräu

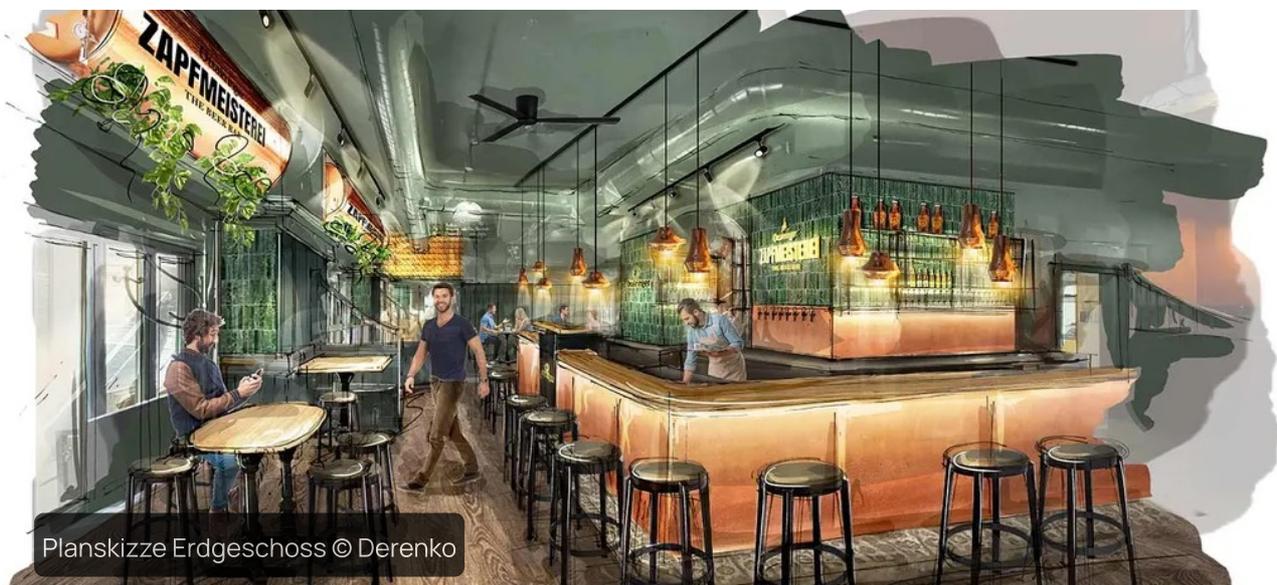


Gabriele und Robert Huth in der Zapfmeisterei © Gault&Millau / Degen

Wenn etwas verlässlich funktionieren soll, dann geht man zum Schmid und nicht zum Schmidl. Das hat sich vermutlich auch das Führungsteam von Ottakringer gedacht, als sie zwei führende Protagonisten für die **Renaissance** des allseits bekannten Wiener **Bermuda-Bräus** ausgewählt haben: Als Betreiber konnten sie die **Familie Huth** gewinnen und für die Umgestaltung und das Interior Design die **Familie Hiehs** von Derenko. „Ottakringer Zapfmeisterei Bermuda Bräu“ wird das

stark frequentierte Bierlokal im Herzen von Wien künftig heißen und soll als Aushängeschild der Ottakringer Gastronomie fungieren.

Gault&Millau durfte das umgestaltete Lokal schon vorab exklusiv besichtigen und fand stimmige Pub- (Schwemme versteht hierzulande niemand mehr, sagt Robert Huth) und **Wirtshausatmosphäre** vor. Atmosphärisch wertvolle Elemente wie der Boden und einige Bänke wurden belassen, alles Weitere ist neu und hochwertig, fühlt sich aber so gemütlich an, als wäre es schon immer hier gewesen. Das Lokal erstreckt sich über zwei Etagen (über das Keller-Lokal reden wir ein anderes Mal) und einen großzügigen Gastgarten.



Planskizze Erdgeschoss © Derenko



## Schweinsbraten statt Pulled Pork

**Kulinarisch** setzt die Familie Huth auf österreichische Interpretationen von internationalen Standards, wie beispielsweise einen Bratmeister-Burger mit Schweinsbraten wie bei Oma (13,90 Euro\*) anstelle des bekannten Pulled-Pork-Burgers. Oder einen Geschmacksmeister-Burger mit Backhendl (14,90 Euro\*) statt eines Chicken-Burgers. Auch Cordon Bleus oder Kalbsbutter-Schnitzel werden in Buns gepackt.

Fleischhauer Kabinger hat exklusive **Leberkäse-Kreationen** entwickelt, die es für wohlfeile 9,90 Euro\* pro **Viertel-Kilo-Ziegel** geben soll: Käseleberkäse, Putenleberkäse und Jalapeño-Leberkäse. Weiters werden alle gängigen **Wirtshausklassiker** vom Schnitzel (23,90 Euro\* vom Kalb, 16,90 Euro\* für drei Stück vom Tullnerfelder Schwein), Schweinsbraten (19,90 Euro\*), Backhendl (15,90 Euro\*) u. v. m. angeboten.

So verlockend das Speiseangebot auch sein mag, in die Zapfmeisterei geht man nicht primär zum Essen – **hier geht es um Bier**. Und das wird es hier reichlich geben. Sechs Sorten direkt vom Fass (Ottakringer Bio Zwickl hell, Bio Zwickl rot, Null Komma Josef, Brauwerk Session IPA und Schneider Weisse). Im Mittelpunkt stehen aber zwei große **Kupfertanks**, aus denen frisches und **unpasteurisiertes Bier** schonend mit Druckluft gezapft werden soll: Ottakringer Helles und Ottakringer Spezial (für 5,60 Euro pro Krügerl).

Ein Soft-Opening soll noch im Juli starten, die offizielle Eröffnung ist Anfang September geplant.

*von Bernhard Degen*

*\*Die genannten Preise sind unverbindlich und können sich bis zur Eröffnung noch minimal ändern.*

## Empfohlene News



Oberösterreich setzt **Kulinarik-Höhenflug** fort  
Bei zahlreichen Veranstaltungen werden die  
Kulinarik, die Wirtshausküche und die Bierkultur...



**Villacher Fasching im Gourmetrestaurant Lagana**  
Küchenchef Thomas Mayerl bereitet zu den Faschingssitzungen mit seinem Team ein...



**„mit alles“: Kulinarikfest in Wien**  
Am 31. März und 1. April wird das BRICK-15 erneut mit Naturwein und lokalen Spezialitäten bespielt. PLUS:...



**Ein neues Zuhause für die Weine von Gober & Freinbichler**  
Dominik Gober und Gerald Freinbichler stellen ihren Kellerneubau vor – ein Haus überwiegend aus Holz...



**Tipp: Street-Food Lunch bei Sohyi Kim**  
Bei der wohl bekanntesten Haubenköchin Wiens gibt es jetzt authentisch koreanisches Street Food zu...



**Adventskalender Tür 8: Weingut Müller**  
Gewinnen Sie drei Weine vom Weingut Müller aus dem niederösterreichischen Krustetten!

## Neuste News



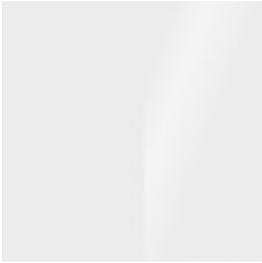
**Die besten Olivenöle aus Italien**  
Der große Gault&Millau-Test: Gutes Olivenöl aus Italien ist teuer geworden, viele Produkte sind aber...



**Culinary Week: Bottle Beats im Weingarten**  
Stadtheuriger in der Markterei, Battle of Terroir im



Schlosshotel Velden, 18 Jahre Mesnerhaus, 4-...



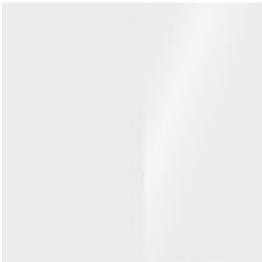
### **KENWOOD GO Küchenmaschine gewinnen**

Edles Design, kompakte Maße und alle Funktionen, die man zum Backen braucht. Jetzt im Wert von €...



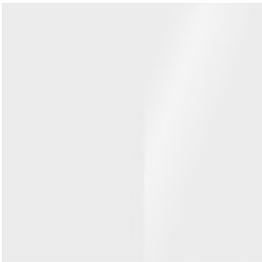
### **merk&würdig: Spannendes neues Konzept in Wien**

Fotos: Stuerer-Betreiber Roland Soyka eröfnet in der Leopoldstadt ein neues Lokal mit Aperobar, Bistro...



### **Neu in Bad Vöslau: Da Aurora**

Alles aus einer Hand: Die Betreiber sind nicht nur Gastronomen, sondern auch Lebensmittelhändler....



### **Thomas Peschta sagt der Bürokratie den Kampf an**

Der neue Obmann der Fachgruppe Gastronomie in der Wirtschaftskammer Wien will praxisnahe...

## **Auf dem Laufenden bleiben**

Melden Sie sich kostenlos für unseren wöchentlichen Newsletter an.

Abonnieren

# Gault&Millau

[Kontakt](#) [Impressum](#) [Datenschutz](#) [Bewertung](#) [Logo-Downloads](#)

© Gault & Millau

Made with  by bitcraft