

Ottakringer eröffnet Zapfmeisterei: Das neue Bier-Zentrum Wiens!

Am 16. Juli 2025 eröffnet die Ottakringer Brauerei die Zapfmeisterei im ehemaligen Bermuda Bräu in Wien, mit frischem Bier und traditioneller Wirtshauskultur.



Innere Stadt, Wien, Österreich - Die Ottakringer Brauerei hat am 16. Juli 2025 das neue Lokal Zapfmeisterei am Standort des einstigen Bermuda Bräu in der Wiener Innenstadt eröffnet. Nach der Insolvenzanmeldung des Bermuda Bräu im November 2024 ist die Zapfmeisterei nun der neue Anlaufpunkt für Bierliebhaber und Wirtshausfreunde. Geschäftsführer Markus Raunig hebt hervor, dass die Marke eng mit dem städtischen Leben verbunden ist und die Zapfmeisterei frisches Bier sowie traditionelle Wirtshauskultur bieten soll. Es bleibt zu hoffen, dass sich dieser Ansatz bewährt und ein breites Publikum anzieht.

MeinBezirk berichtet, dass

Was kann man in der neuen Zapfmeisterei erwarten? Im Lokal

gibt es zwei Sorten frisches, unpasteurisiertes Tankbier, das direkt aus 500-Liter-Kupfertanks stammt und nur fünf Kilometer entfernt in der Ottakringer Brauerei gebraut wird. Dazu kommen mindestens vier weitere Fassbiere, darunter auch erlesene Craft-Biere aus dem Ottakringer Brauwerk. Die Speisekarte bietet eine Vielzahl an Wiener Klassikern, wie Alt-Wiener Backendl, Spareribs und besonders gefragte Wiener Original Burger, gefüllt mit Schnitzel oder Backendl. Auch süße Schmankerln dürfen nicht fehlen.

Ein neues Wirtshaus-Highlight

Die Zapfmeisterei ist nicht nur ein Ort für gutes Bier, sondern auch ein ansprechendes Ambiente. Das Restaurant kombiniert urbanen Industrial Style mit gemütlicher Wirtshausatmosphäre. Grüne Fliesen, Kupferakzente, viel Holz und stimmungsvolle Lichterketten sorgen für eine einladende Stimmung, die die Gäste zum Verweilen einlädt. Diese gelungene Verbindung von Tradition und Moderne könnte die Zapfmeisterei zum neuen Hotspot in der Stadt machen. [Vienna.at vermeldet, dass](#)

Der Craft-Beer-Trend ist in Österreich ohnehin auf dem Vormarsch und erfreut sich bei Biergourmets großer Beliebtheit. Immer mehr Brewpubs und Biermessen gewinnen an Bedeutung, während große Braukonzerne versuchen, dem Trend mit kreativen Bieren entgegenzukommen. Craft Beer ist ein Begriff, der Bier von unabhängigen Brauereien bezeichnen soll eine Gegenbewegung zum Einheitsbier. Diese Entwicklung hat ihre Wurzeln in den USA und ist mittlerweile auch in Wien spürbar. [ORF Wien berichtet, dass](#)

Die Bierkultur in Wien profitiert von der wachsenden Vielfalt an Biersorten und einem regeren Austausch zwischen lokalen Brauereien. So bietet der Beer Store Vienna in Meidling beispielsweise zahlreiche kreative Biersorten an, wovon die Hälfte aus heimischen Brauereien stammt. Auch das Craft Beer Fest, das im November zum sechsten Mal stattfindet, hat sich zum Ziel gesetzt, die breite Öffentlichkeit für die Vielfalt und die

Kunst des Bierbrauens zu begeistern. Diese Entwicklung zeigt, dass die Wiener Gastronomie zwar noch aufholen muss, jedoch auf einem guten Weg ist.

Mit der Eröffnung der Zapfmeisterei setzt die Ottakringer Brauerei ein Zeichen für die Wiener Wirtshauskultur und lädt alle Bierfreunde ein, die neue Adresse kennenzulernen. Die Öffnungszeiten sind von Montag bis Sonntag, jeweils von 12 bis 24 Uhr. Genießen Sie frisches Bier, köstliche Speisen und eine Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt!

Details	
Ort	Innere Stadt, Wien, Österreich
Quellen	• www.meinbezirk.at • www.vienna.at • wien.orf.at

Besuchen Sie uns auf: mein-wien.net