

Servus und herzlich willkommen!

Nimm mit uns eine Auszeit vom hektischen Alltag,
entschleunigen ist angesagt, lass dich kulinarisch mit Altbewährtem
und viel Neuem verwöhnen
und verbring eine schöne angenehme Zeit,
in unserem gemütlichen alten Wirtshaus.

Hast du auch manchmal Sehnsucht nach der guten alten Zeit, dann
lass den Blick schweifen und mach eine kleine Zeitreise mit uns!

Gmütlich is' es gel!

Ja, eine Holzvertäfelung, eine Schank und karierte Tischtücher
machen noch lang kein Wiener Wirtshaus.

Nein, eine Seele muss es haben!

Jedes Stückerl, dass man bei uns betrachten kann, hat seine
Geschichte, vieles haben wir vor dem endgültigen
verloren gehen gerettet,
so manches haben uns liebe Freunde und Nachbarn gebracht,
das meiste hat mein Mann auf seinen Streifzügen über
Wiens Flohmärkte gefunden.
Ich darf den Dingen dann ein Platzerl suchen, wo sie den einem
oder anderem ein Lächeln ins Gesicht zaubern,
eine kurze Erinnerung an eine längst vergangene Zeit
und plötzlich bist auch du ein Teil dieser
Seele vom Wiener Wirtshaus!

It's magic! 😊

„Auszug aus unserer Speisekarte!“
Aktuelle Aperitifs, Desserts und täglich Neues gibt es auf
unserer Speisekarte im Restaurant!

Es ist wieder SPARGELZEIT im Wiazhaus!



VORSPEISEN

Spargel Mousse

mit Flusskrebse und Limetten-Oberskren € 12,90

Beef Tartare vom Weideochsen mit Kapernbeeren, roter Zwiebel,
Schnittlauch-Butter und getoastetem Brot € 14,90

Rote Rüben-Apfelsalat mit Avokadoscheiben, gerösteten
Sonnenblumenkernen und Zitronen-Minz Dressing mit selbstgemachten
veganen Löwenzahnhonig € 13,90 (Glutenfrei, laktosefrei, Vegan)

Knusprig gegrillter Schafkäse aus dem Mostviertel im Speckmantel
auf Rucola-Vogersalat, Balsamico- Parmesandressing € 13,90
(Glutenfrei, auf Wunsch vegetarisch ohne Speck)

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

mit hausgemachtem Wiener Fleischstrudel € 4,90

Kräftige Rindsuppe

mit hausgemachten Frittaten € 4,80

Kräftige Rindsuppe

mit hausgemachtem Leberknödel € 4,90

Spargelcremesuppe mit grünen und weißen Spargelspitzen und
knusprigen Croutons € 4,90 (Laktosefrei, Vegan)

SALATE

Steirischer Backhendlsalat Hühnerbruststreifen vom österreichischen Huhn in Kürbiskernen paniert auf steirischem Salat mit Erdäpfelsalat, Käferbohnen, Vogersalat und Kürbiskernöl € 13,90

HAUPTSPEISEN Veganes, Glutenfreies, vegetarisches und klassisches from Wiazhaus with love 😊

Cremiges Spargel-Risotto grüner und weißer Spargel, grüner Salsa und frisch geriebenem Grana € 14,90 (Glutenfrei)

Gebäckener österreichischer weißer Spargel umwickelt mit Beinschinken und hausgemachter Sauce tartare € 15,90

Pinzgauer Käsenockerln mit Pinzgauer Bergkäse, Röstzwiebel und grünem Salat € 14,90 (Vegetarisch)

Karamellierte **Wiener Krautfleckerln** mit rotem Kraut und grünem Salat € 14,90 (vegan)

Gebratene Rote Rüben Laibchen
dazu Lauch-Erdäpfelpüree und Bärlauch-Salsa € 14,90 (Vegan)

Gebäckene Blunzenradln in der Kürbiskern Panade auf Erdäpfel-Vogersalat mit Kren Dip und eingelegter Roter Zwiebel € 14,90

Gebratenes Lachsfilet mit Brokkoli
auf cremigen Bärlauch-Pappardelle € 17,90

In geräuchertem Knoblauch gegrillte Garnelen
auf mediterranem Risotto € 19,90 (Glutenfrei)

Wiazhaus Grillbrett'l Schwein, Huhn, Rind, Spareribs
rustikale Pommes mit Schale, hausgemachter Kräuterbutter
und Kukuruz Salat (glutenfrei) € 21,90

WIENER WIAZHAUS KLASSIKER

Wiazhaus-Pfandlgulasch Wadschunken vom Simmentaler Rind mit Spiegelei, Gurkerl, Semmelknödel € 15,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Erdäpfel-Vogerlsalat € 22,90

Wiener Backhendl (vorgelöst) vom steirischen Huhn mit frittierter Petersilie und Erdäpfel-Vogerlsalat € 15,90

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat € 14,90

Wiazhaus Spargel-Cordon bleu vom Schwein mit Emmentaler, Spargel, Tiroler Rohschinken dazu sommerlicher Salat € 15,90

Schweinsbraten vom Tullnerfelder Schwein im Natursaft'l mit Erdäpfelknödel, Sauerkraut und Knusperspeck € 15,90

Wiener Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind
mit Braterdäpfeln € 21,90 (Laktosefrei)

Klassisch gekochter Tafelspitz vom Simmentaler Rind mit Wurzelgemüse, Markknochen, Schnittlauchsauce, Apfelkren und Erdäpfelschmarrn € 21,90 (Glutenfrei, laktosefrei auf Wunsch)

Bratwurst vom Grill mit Sauerkraut, Erdäpfelschmarrn, frischem Kren und Ramsa-Wolf Senf, siass und schoarf € 14,90 (Glutenfrei, Laktosefrei)

In frischen Kräutern gegrillte Lammkoteletts vom österreichischem Weidelamm mit Bärlauch-Zitronenbutter und Rosmarinerdäpfeln € 22,90 (Glutenfrei)

Zum Dessert ein Glaserl „Spätlese Cuvee“ 2018, Pittnauer
Glas 1/8 € 4,40

DESSERT

„Mehr feines Süßes gibt es auf der aktuellen Speisekarte im
Restaurant“

Der Frühling kann kommen!

Zitronenmelisse-Erdbeer Pana cotta mit Waldmeistersirup € 6,50

Duett von Orange und Schokolade 🎵 🎵 🎵 🎵

Orangenmousse und Schokolademousse € 6,90

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers 6,50
Hausgemacht ist er natürlich und wir verwenden alte, säuerliche,
österreichische Apfelsorten, so wie die Omi es gemacht hat 😊

Hausgemachtes Schokohupferl mit Schlagobers und
Weichselsauce € 6,50 "enthält Nüsse"
Achtung, Weicheln können Kerne oder Teile von Kernen enthalten!

Marillen Palatschinken mit selbstgemachter Marillenmarmelade und
einem Schuss Marillen-Likör € 6,90