

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 Flusskrebssen 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 Panna 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

Weichsauce € 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