

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

## VORSPEISEN

**Beef Tartare vom Weideochsen** mit Kapernbeeren, roter Zwiebel, Schnittlauch-  
Butter und getoastetem Brot € 16,90

**Knusprig gegrillter Schafkäse** aus dem Mostviertel im Speckmantel auf Rucola-  
Vogelsalat, Balsamico- Parmesandressing € 15,90  
(glutenfrei, auf Wunsch vegetarisch ohne Speck)

## SUPPEN

**Kräftige Rindsuppe** mit hausgemachten Frittaten € 5,90

**Kräftige Rindsuppe** mit hausgemachtem Leberknödel € 5,90

**Geeiste Gurkensuppe mit** Flusskrebse frischer Dille und Grissini € 6,90  
Gerne auch vegetarisch ohne Flusskrebse!

## SALATE

**Steirischer Backhendlsalat** Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen paniert  
auf Erdäpfel-Vogelsalat, Kicherbohnen und Kürbiskernöl € 16,90

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

**Cremiges Eierschwammerl-Risotto** mit grüner Salsa  
und frisch geriebenem Grana € 17,90 (glutenfrei)

**Gebratenes Schweinefilet** mit cremig zartem Pilzduett von Kräutersaitling und  
Austernpilzen, hausgemachten Prinzessinnen-Erdäpfeln € 21,90

**Pinzgauer Käsenockerln** mit Pinzgauer Bergkäse,  
Röstzwiebel und grünem Salat € 16,90 (vegetarisch)

Karamellierte **Wiener Krautfleckerln** mit rotem Kraut, veganen Bio Fleckerln, einem  
Klecks Rote Rübenrahm und Blattsalat € 16,90 (vegan)

**NEU!** Hausgemachte gebratene vegane Tofubällchen mit geräuchertem Tofu  
auf Avokado Salat mit Granatapfelkerne, gerösteten Kichererbsen und aromatisch mildem  
Mango-Chili- Dip € 16,90 (vegan, laktosefrei) ❤️

**Gebäckene Blunzenradln** in der Kürbiskern Panade Erdäpfel-Vogersalat mit Kren Dip  
und selbst eingelegter Roter Zwiebel € 16,90

**Gebratenes Lachsfilet** mit Brokkoli auf cremigen  
Bärlauch-Pappardelle (breite Bandnudeln) € 22,90

**In geräuchertem Knoblauch gegrillte Garnelen** auf mediterranem Risotto € 22,90  
(glutenfrei)

**Wiazhaus Spareribs** marinierte Schwein's Ripperln zart gegrillt, dazu knusprige Wedges  
hausgemachte Knoblauchsauce, Cocktailsauce und Kukuruz Salat, auf Wunsch mit scharfer  
Jalapeños Sauce (glutenfrei) € 23,90

## WIENER WIAZHAUS KLASSIKER

**Wiazhaus-Pfandlgulasch** Wadschunken vom Simmentaler Rind mit Spiegelei, Gurkerl, Semmelknödel € 17,90

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb**  
mit Erdäpfel-Vogersalat € 25,90

**Wiener Backhendl** („wienerisch Bochhendl“) vorgelöst vom steirischen Huhn mit frittierter Petersilie und Erdäpfel-Vogersalat € 17,90

**Gebackenes Schnitzel vom Schwein** mit Erdäpfelsalat € 17,90

**Alt Wiener Wiazhaus Backfleisch** von der Kalbin mit Ramsa-Wolf Senf und frischem Kren bestrichen, paniert auf Erdäpfel-Rucola Salat serviert € 16,90

**Schweinsbraten vom Tullnerfelder Schwein** im Natursaft'l mit Erdäpfelknödel, Sauerkraut und Knusperspeck € 18,90

**Wiazhaus Eierschwammerl-Cordon bleu** vom Schwein gefüllt mit Eierschwammerl Emmentaler und Schinken dazu sommerlicher Salat € 19,90

**Wiener Zwiebelrostbraten** vom Simmentaler Rind  
mit Braterdäpfeln € 22,90 (laktosefrei)

**Klassisch gekochter Tafelspitz vom Simmentaler Rind** mit Wurzelgemüse, Markknochen, Schnittlauchsauce, Apfelkren und Erdäpfelschmarrn € 23,90  
(glutenfrei, laktosefrei auf Wunsch)

„Mehr feines Süßes und diverse neu Liköre und Schnapserln gibt es auf der aktuellen Speisekarte im Restaurant“

## DESSERT

**Wiener Apfelstrudel** mit Vanillesauce und Schlagobers 7,90

Hausgemacht ist er natürlich und wir verwenden alte, säuerliche, österreichische Apfelsorten, so wie die Omi es gemacht hat 😊

**Hausgemachtes Schokohupferl**

mit Schokoladesauce und Johannisbeeren Sorbet € 7,90

*„Achtung enthält Nüsse“*

**Eismarillenknödel** mit Schlagobers und geister Marillensauce € 6,90 (glutenfrei)