

„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 € 14,90

**Knusprig gegrillter Schafkäse** aus dem Mostviertel im Speckmantel auf Rucola-  
Vogelersalat, Balsamico- Parmesandressing € 14,90  
(glutenfrei, auf Wunsch vegetarisch ohne Speck)

## SUPPEN

**Kräftige Rindsuppe** mit hausgemachten Frittaten € 4,90

**Kräftige Rindsuppe** mit hausgemachtem Leberknödel € 4,90

**Spargelcremesuppe** mit grünen und weißen Spargelspitzen und  
knusprigen Croutons € 5,20 (vegetarisch)

## SALATE

**Steirischer Backhendlsalat** Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen paniert  
auf Erdäpfel-Vogelersalat, Käferbohnen und Kürbiskernöl € 15,90

**Gegrillte Hühnerbrustfilets mit grünem Spargel** mit frischen Erdbeeren auf  
sommerlichem Salat mit Kräuter-Vinaigrette und Croutons € 15,90

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

**Cremiges Spargel-Risotto** grüner und weißer Spargel,  
grüner Salsa und frisch geriebenem Grana € 16,90 (Glutenfrei)

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

**Pinzgauer Käsenockerln** mit Pinzgauer Bergkäse,  
Röstzwiebel und grünem Salat € 15,90 (vegetarisch)

Karamellierte **Wiener Krautfleckerln** mit rotem Kraut, veganen Bio Fleckerln, einem  
Klecks Rote Rübenrahm und Blattsalat € 14,90 (vegan)

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

**Gebäckene Blunzenradln** in der Kürbiskern Panade Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kren Dip  
und selbst eingelegter Roter Zwiebel € 15,90

**Gebratenes Lachsfilet** mit Brokkoli auf cremigen  
Bärlauch-Pappardelle (breite Bandnudeln) € 20,90

**In geräuchertem Knoblauch gegrillte Garnelen** auf mediterranem Risotto € 21,90  
(glutenfrei)

**Wiazhaus Grillbrett'** Schwein, Huhn, Rind, Lamm, rustikale Pommes mit Schale,  
hausgemachter Kräuterbutter und Kukuruz Salat (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 frittiertes Petersilie und Erdäpfel-Vogersalat € 16,90

**Gebackenes Schnitzel vom Schwein** mit Erdäpfelsalat € 15,90

**Alt Wiener Backfleischstreifen** von der Kalbin mit Ramsa-Wolf Senf und frischem Kren bestrichen, paniert auf Erdäpfel-Rucola Salat serviert € 15,90

**Schweinsbraten vom Tullnerfelder Schwein** im Natursaftl mit Erdäpfelknödel, Sauerkraut und Knusperspeck € 16,90

**Wiazhaus Spargel-Cordon bleu** vom Schwein gefüllt mit Emmentaler, Spargel und Beinschinken dazu sommerlicher Salat € 18,90

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

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

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

## DESSERT

**Wiener Apfelstrudel** mit Vanillesauce und Schlagobers 6,90  
Hausgemacht ist er natürlich und wir verwenden alte, säuerliche, österreichische Apfelsorten, so wie die Omi es gemacht hat 😊

**Hausgemachtes Schokohupferl**  
mit Schokoladesauce und selbstgemachtem Weichseleis € 6,90  
*„Achtung enthält Nüsse“*

**Wachauer-Mariandl-Palatschinken** mit selbstgemachter Marillenmarmelade und einem Schuss Wachauer Marillen-Likör € 7,90