

„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

Erfrischender Melonensalat mit aromatisierten Kräuter- Ziegenkäsebällchen
Melone, eingelegte Salzzitrone, Gurke, und Minze-Zitrone Dressing mit selbstgemachten veganen Löwenzahnhonig € 13,90 (glutenfrei)

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

Geeiste Gurkensuppe mit Flusskrebsen frischer Dille und Grissini € 5,90

SALATE

Steirischer Backhendlsalat Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen paniert auf Erdäpfel-Vogersalat, Käferbohnen und Kürbiskernöl € 14,90

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

Es ist wieder Eierschwammerl Zeit im Wiener Wiazhaus!

Cremiges Eierschwammerl-Risotto mit grüner Salsa
und frisch geriebenem Grana € 14,90 (glutenfrei)

Geröstete Eierschwammerl mit Ei und Zwiebel dazu grüner Salat € 17,90 (glutenfrei)

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Eierschwammerlsauce und hausgemachten
Prinzessinnen-Erdäpfeln € 20,90

Pinzgauer Käsenockerln mit Pinzgauer Bergkäse,
Röstzwiebel und grünem Salat € 14,90 (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-Vogelersalat mit Kren Dip
und selbst eingelegter Roter Zwiebel € 14,90

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

In geräuchertem Knoblauch gegrillte Garnelen auf mediterranem Risotto € 20,90
(glutenfrei)

Wiazhaus Grillbrett' Schwein, Huhn, Rind, Cevapcici rustikale Pommes mit Schale,
hausgemachter Kräuterbutter und Kukuruz Salat (glutenfrei) € 22,90

WIENER WIAZHAUS KLASSIKER

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

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

Wiener Backhendl („wienerisch Bochhendl“) vorgelöst vom steirischen Huhn mit frittiertes Petersilie und Erdäpfel-Vogersalat € 15,90

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat € 14,90

Wiazhaus Eierschwammerl-Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Eierschwammerl Emmentaler und Tiroler Rohschinken dazu sommerlicher Salat € 16,90

Alt Wiener Backfleischstreifen von der Kalbin mit Ramsa-Wolf Senf und frischem Kren bestrichen, paniert auf Erdäpfel-Rucola Salat serviert € 14,90

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)

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

DESSERT

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 € 6,90 "enthält Nüsse"

Achtung, Weichseln können Kerne oder Teile von Kernen enthalten!

Wachauer-Mariandl-Palatschinken mit selbstgemachter Marillenmarmelade und

einem Schuss Wachauer Marillen-Likör € 6,90