

„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-
Vogersalat, Balsamico- Parmesandressing € 14,90
(glutenfrei, auf Wunsch vegetarisch ohne Speck)

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten € 4,80

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel € 4,90

Bärlauchcremesuppe
mit aromatischer Bärlauchsalsa und Croutons € 4,90
(laktosefrei, vegan)

SALATE

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

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

Cremiges Rote Rüben-Risotto mit Rote Rübenchips, 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'l 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 frittierter 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 Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Beinschinken und Emmentaler dazu gemischter Salat mit cremigem Cole Slowe € 18,90

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

Klassisch gekochter Tafelspitz vom Simmentaler Rind mit Wurzelgemüse, Markknochen, Schnittlauchsauce, Apfeln 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

Duett von Himbeere und Schokolade

Himbeermousse und Schokolademousse € 6,90 glutenfrei

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