

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

So schmeckt der Herbst im Wiener Wiazhaus

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-Vogerlsalat, 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

Kürbis-Kokoscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen € 6,90 (vegan, glutenfrei)

SALATE

Steirischer Backhendlsalat Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen paniert auf Erdäpfel-Vogerlsalat, Käferbohnen und Kürbiskernöl € 16,90

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

Tagliatelle in **Spicy-Kürbis Obers Sauce** mit gegrillten Eierschwammerln € 18,90
(vegetarisch)

Gebackener Kürbis mit hausgemachter Sauce tartare
auf Erdäpfel-Vogerlsalat € 16,90 (vegetarisch)

Veganes Tofu-Erlebnis hausgemachte Tofubällchen mit geräuchertem Tofu
Cous Cous, Zitrusfrüchte, gebratene Salatherzen und Mango Dressing € 16,90
(vegan, laktosefrei)

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

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

Hausgemachte Wiazhaus Selchfleischknödel
mit Bratensaft'l auf Speckkraut € 18,90

Faschiertes Kalbsbutterschnitzerl auf **Kürbis-Erdäpfelpüree**
mit Röstzwiebel € 20,50

Gegrilltes österreichisches Welsfilet auf pikantem Letscho Gemüse
mit gebratenen Polentascheiben € 20,90

Gebackene Blunzenradln in der Kürbiskern Panade Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kren Dip
und selbst eingelegter Roter Zwiebel € 16,90

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-Vogerlsalat € 25,90

Wiener Backhendl („wienerisch Bochhendl") vorgelöst vom steirischen Huhn mit frittierter Petersilie und Erdäpfel-Vogerlsalat € 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 Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Emmentaler und Schönbrunner Beinschinken dazu gemischter 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"

Maronireis mit Schlagobers und Amarenakirschen € 8,50