

Servus und herzlich willkommen!

Nimm mit uns eine Auszeit vom hektischen Alltag,
entschleunigen ist angesagt, lass dich kulinarisch mit Altbewährtem
und viel Neuem verwöhnen
und verbring eine schöne angenehme Zeit,
in unserem gemütlichen alten Wirtshaus.

Hast du auch manchmal Sehnsucht nach der guten alten Zeit, dann
lass den Blick schweifen und mach eine kleine Zeitreise mit uns!

Gmütlich is' es gel!

Ja, eine Holzvertäfelung, eine Schank und karierte Tischtücher
machen noch lang kein Wiener Wirtshaus.

Nein, eine Seele muss es haben!

Jedes Stückerl, dass man bei uns betrachten kann, hat seine
Geschichte, vieles haben wir vor dem endgültigen
verloren gehen gerettet,
so manches haben uns liebe Freunde und Nachbarn gebracht,
das meiste hat mein Mann auf seinen Streifzügen über
Wiens Flohmärkte gefunden.
Ich darf den Dingen dann ein Platzerl suchen, wo sie den einem
oder anderem ein Lächeln ins Gesicht zaubern,
eine kurze Erinnerung an eine längst vergangene Zeit
und plötzlich bist auch du ein Teil dieser
Seele vom Wiener Wirtshaus!

It's magic! ☺

„Auszug aus unserer Speisekarte!“

Täglich Neues gibt es auf unserer Speisekarte im Restaurant!

VORSPEISEN

Beef Tartare vom Weideochsen mit Kapernbeeren, rotem Zwiebel, Schnittlauch-Butter und getoastetem Brot € 13,90

Rote Rüben-Apfelsalat mit Avokadoscheiben, gerösteten Sonnenblumenkernen und Zitronen-Minz Dressing mit selbstgemachten veganen Löwenzahnhonig € 11,90 (Glutenfrei, laktosefrei, Vegan)

Knusprig gegrillter Schafkäse aus dem Mostviertel im Speckmantel auf Rucola-Vogerlsalat, Balsamico- Parmesandressing € 12,90 (Glutenfrei, auf Wunsch vegetarisch ohne Speck)

Spargelsalat mit Tiroler Rohschinken, frischen österreichischen Erdbeeren und Kräutervinaigrette 12,90 (laktosefrei)

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe
mit hausgemachten Frittaten € 4,20

Kräftige Rindsuppe
mit hausgemachtem Leberknödel € 4,20

Spargelcremesuppe
mit grünen und weißen Spargelspitzen
und knusprigen Croutons € 4,90

SALATE

Steirischer Backhendlsalat Hühnerbruststreifen vom österreichischem Huhn in Kürbiskernen paniert auf steirischem Salat mit Erdäpfelsalat, Käferbohnen, Vogelsalat und Kürbiskernöl € 11,90

Steirischem Backhendlsalat auch vom Grill €11,90
(Glutenfrei, laktosefrei)

Gegrillte Hühnerbrustfilets mit grünem Spargel auf sommerlichem Salat mit Granatapfel-Vinaigrette und Croutons € 12,90

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

Cremiges Spargel-Risotto grüner und weißer Spargel, grüner Salsa und frisch geriebenem Grana € 11,90 (Glutenfrei, vegetarisch)

Gebratene Rote Rüben Laibchen mit Kräutersalsa und Erdäpfel-Jungzwiebelpüree € 11,90 (Vegan)

Marchfelder Solospargel mit Sauce Hollandaise und Petersilieerdäpfeln € 16,90 (vegetarisch)

Pinzgauer Käsenockerln mit Pinzgauer Bergkäse, Röstzwiebel und grünem Salat € 11,90 (Vegetarisch)

Gebratene Lachswürfeln mit Brokkoli auf cremigen Basilikum-Parpadelle € 13,90

In geräuchertem Knoblauch gegrillte Garnelen auf mediterranem Risotto € 15,90 (Glutenfrei)

Schweinefiletspieß im Speckmantel vom Grill mit buntem Paprika, Süßkartoffelpommes und „Steirer Aioli“ mit Knoblauch und steirischem Kürbiskernöl € 16,90

WIENER WIAZHAUS KLASSIKER

Wiazhaus-Pfandlgulasch Wadschunken vom Simmentaler Rind mit Spiegelei, Gurkerl, Semmelknödel € 12,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Erdäpfel-Vogerlsalat € 18,90

Wiener Backhendl (vorgelöst) vom steirischen Huhn mit frittierter Petersilie und Erdäpfel-Vogerlsalat € 12,90

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat € 12,90

Wiazhaus Spargel-Cordon bleu mit Spargel, Emmentaler, Tiroler Rohschinken und Sommersalat € 13,90

Schweinsbraten vom Tullnerfelder Schwein im Natursaft'l mit Erdäpfelknödel, warmen Krautsalat und Knusperspeck € 14,90

Wiener Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind
mit Braterdäpfeln € 18,50 (Laktosefrei)

Klassisch gekochter Tafelspitz vom Simmentaler Rind mit Wurzelgemüse, Markknochen, Schnittlauchsauce, Apfelkren und Erdäpfelschmarrn € 18,50 (Glutenfrei, laktosefrei auf Wunsch)

Bratwurst vom Grill mit Sauerkraut, Erdäpfelschmarrn, frischem Kren und Ramsa-Wolf Senf, siass und schoarf € 12,90 (Glutenfrei, Laktosefrei)

In frischen Kräutern gegrillte Lammkoteletts vom österreichischem Weidelamm mit Orangen Minz-Kräuterbutter und Rosmarinerdäpfeln € 18,90 (Glutenfrei)

Zum Dessert ein Glaserl „Spätlese Cuvee“ 2018, Pittnauer
Glas 1/8 € 4,20

DESSERT mehr Süßes gibt es auf der aktuellen Speisekarte im Restaurant

Weißer Mousse au Chocolat mit Pistazienlikör,
und Nougatsauce € 5,90 (Glutenfrei)

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers 5,50
Hausgemacht ist er natürlich und wir verwenden alte, säuerliche,
österreichische Apfelsorten, so wie die Omi es gemacht hat 😊

Eismarillknödel mit Schlagobers und geister Marillensauce € 4,90

Hausgemachter Mohr im Hemd mit Schlagobers und
Weichselsauce € 5,90
Achtung, Weicheln können Kerne oder Teile von Kernen enthalten!

Marillen Palatschinken mit selbstgemachter Marillenmarmelade und
einem Schuss Marillen-Likör € 5,90

Sie können die Palatschinken auch anders gefüllt bekommen, einfach fragen!
Die Palatschinken sind frisch aus der Pfanne deshalb ist etwas längere
Wartezeit möglich!

Sollten Sie Hilfe wegen Allergenen brauchen wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Zusätzliche Hinweise: Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse
als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

**Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften
(EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die
Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten auslösen können.**

**Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer
Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.**