

„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 € 16,90

Knusprig gegrillter Schafkäse aus dem Mostviertel im Speckmantel auf Rucola-
Vogelsalat, Balsamico- Parmesandressing € 15,90
(glutenfrei, auf Wunsch vegetarisch ohne Speck)

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten € 4,90

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel € 5,90

Bärlauchcremesuppe
mit aromatischer Bärlauchsalsa, Croutons und Hafermilch € 5,90
(laktosefrei, vegan)

SALATE

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

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

Cremiges Eierschwammerl-Risotto mit **Bärlauch Salsa** und
frisch geriebenem Grana € 16,90 (glutenfrei)

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

Hausgemachte Bärlauch-Käsenockerln mit Pinzgauerkäse,
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 gebratene vegane Tofubällchen mit geräuchertem Tofu
auf exotisch fruchtigem Salat mit Rucola-Vogerlsalat, Granatapfelkerne, Erdbeeren,
Kichererbsen und aromatisch mildem Mango-Chili- Dip € 16,90 (vegan, laktosefrei)

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

Gebratenes Lachsfilet mit Brokkoli auf cremigen
Bärlauch-Pappardelle (breite Bandnudeln) € 22,90

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-Vogersalat € 25,90

Wiener Backhendl („wienerisch Bochhendl“) vorgelöst vom steirischen Huhn mit frittierter Petersilie und Erdäpfel-Vogersalat € 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 Natursaftl mit Erdäpfelknödel, Sauerkraut und Knusperspeck € 18,90

Wiazhaus Bärlauch-Cordon bleu mit Bärlauch, Frischkäse, Beinschinken und Frühlingssalat € 19,90

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 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“

Wachauer-Mariandl-Palatschinken mit selbstgemachter Marillenmarmelade und einem Schuss Wachauer Marillen-Likör € 8,90