

„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-Vogersalat, 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

**Leichte Erdäpfelcremesuppe** mit Trüffelöl und  
lila Trüffel-Erdäpfel-Rohscheiben € 5,90 (vegan, glutenfrei)

## SALATE

**Steirischer Backhendlsalat** Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen paniert  
auf Erdäpfel-Vogersalat, Kicherbohnen und Kürbiskernöl € 16,90

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

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

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

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

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

**Gebratene Rote Rüben Laibchen**  
dazu Lauch-Erdäpfelpüree und Bärlauch-Salsa € 16,90 (vegan)

**Gebäckene Blunzenradln** in der Kürbiskern Panade Erdäpfel-Vogersalat 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 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 frittiertes 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 Natursaft'l mit Erdäpfelknödel, Sauerkraut und Knusperspeck € 18,90

**Wiazhaus Cordon bleu** vom Schwein gefüllt mit Beinschinken und Emmentaler dazu gemischter Salat mit cremigem Coleslaw € 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 selbstgemachtem Weichseleis € 7,90

*„Achtung enthält Nüsse“*

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