

„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

Leichte Erdäpfelcremesuppe mit Trüffelöl und lila Trüffel-Kartoffelchips € 4,90

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 frittiertes 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

Winterliches Maroniemousse mit Amarenakirschen und Schlagobers 6,90

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