

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 € 14,50

Rote Rüben-Apfelsalat mit Avokadoscheiben, gerösteten Sonnenblumenkernen und Zitronen-Minz Dressing mit selbstgemachten veganen Löwenzahnhonig € 12,90 (Glutenfrei, laktosefrei, Vegan)

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

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe
mit hausgemachten Frittaten € 4,50

Kräftige Rindsuppe
mit hausgemachtem Leberknödel € 4,50

Kürbiscremesuppe
mit steirischem Kürbiskernöl gerösteten Kürbiskernen € 4,90
(vegan, glutenfrei)

SALATE

Steirischer Backhendlsalat Hühnerbruststreifen vom österreichischen Huhn in Kürbiskernen paniert auf steirischem Salat mit Erdäpfelsalat, Käferbohnen, Vogersalat und Kürbiskernöl € 12,50

Steirischem Backhendlsalat auch **vom Grill** €12,50
(Glutenfrei, laktosefrei)

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

Cremiges Kürbis-Risotto mit Kernöl Salsa und frisch geriebener Grana € 12,90 (Glutenfrei)

Gebratene Rote Rüben Laibchen
mit Kräutersalsa und Erdäpfel-Jungzwiebelpüree € 12,90 (Vegan)

Pinzgauer Käsenockerln mit Pinzgauer Bergkäse,
Röstzwiebel und grünem Salat € 12,50 (Vegetarisch)

Gebackene Blunzenradln in der Kürbiskern Panade auf Erdäpfel-
Vogersalat mit Kren Dip und eingelegter Roter Zwiebel € 13,90

Gebratene Lachswürfeln mit Brokkoli
auf cremigen Basilikum-Pappardelle € 14,90

In geräuchertem Knoblauch gegrillte Garnelen
auf mediterranem Risotto € 16,90 (Glutenfrei)

Schweinefiletspieß im Speckmantel vom Grill
mit buntem Paprika, Süßkartoffelpommes und hausgemachter pikanter
Zwetschken Chutney € 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 € 19,90

Wiener Backhendl (vorgelöst) vom steirischen Huhn mit frittierter Petersilie und Erdäpfel-Vogerlsalat € 13,90

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat € 12,90

Wiazhaus Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Kräuterfrischkäse Tiroler Rohschinken dazu gemischter Salat mit Coleslaw € 13,90

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

Wiener Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind
mit Braterdäpfeln € 18,90 (Laktosefrei)

Klassisch gekochter Tafelspitz vom Simmentaler Rind mit Wurzelgemüse, Markknochen, Schnittlauchsauc, Apfelkren und Erdäpfelschmarrn € 18,90 (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 € 19,50 (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

Maroni Mousse mit Amarenakirschen und Obershauberl € 5,90
(Glutenfrei)

Creme caramel mit aromatischem Waldbeerragout € 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 😊

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

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.

