



*Wiener
Wiazhaus*

Servus und herzlich willkommen!

*Nehmen Sie mit uns eine Auszeit vom hektischen Alltag,
entschleunigen ist angesagt, lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und
verbringen Sie eine schöne angenehme Zeit,
in unserem gemütlichen alten Wirtshaus.*

*Haben Sie auch manchmal Sehnsucht nach der guten alten Zeit, dann lassen
Sie den Blick schweifen und Sie können eine kleine Zeitreise mit uns machen!*

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 Stückerei, dass Sie bei uns betrachten können, 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 Platzlerl suchen, wo sie den einem oder anderem ein
Lächeln ins Gesicht zaubern, eine kurze Erinnerung an eine längst vergangene
Zeit und plötzlich sind auch Sie ein Teil dieser
Seele vom Wiener Wiazhaus!*

It's magic! 😊



VORSPEISEN

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

Knusprig gegrillter Schafkäse aus dem Mostviertel im Speckmantel auf Rucola-
Vogelersalat, Balsamico- Parmesandressing € 11,90

SUPPEN

Rindsuppe mit hausgemachten Frättaten € 4,00

Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel € 4,00

unserer Rindsuppe köchelt mit Gemüse, Rindsknochen und Tafelspitz!

Pastinakencremesuppe mit Knuspercroutons und Petersilienöl € 4,50

SALATE

Steirischer Backhendelsalat

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

Für die Figurbewussten gibt es die Hühnerbruststreifen vom
Steirischem Backhendelsalat auch vom Grill!



Junger Cuvée Glas 1/8l € 3,80 Pittnauer 2021
Bouvier, Sauvignon blanc, Müller-Thurgau

HAUPTSPEISEN

*Cremiges Rote Rüben-Risotto, Rote Rüben Chips, grüner Salsa
und frisch geriebenem Grana € 11,90*

Pinzgauer Käsenockerln mit Röstzwiebel und grünem Salat € 10,90

*Wiazhaus-Pfandlgulasch aus Wadschunken vom Simmentalerrind
mit Spiegelei, Gurkerl und Semmelknödel € 11,50*

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-vogersalat € 18,50

*Wiener Backhend'l (vorgelöst) vom steirischen Huhn mit frittiertes Petersilie
und Erdäpfel-vogersalat € 12,90*

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat € 11,90

*Schweinsbraten vom Tullnerfelder Schwein im Natursaft'l mit Erdäpfelknödel,
warmen Krautsalat und Knusperspeck € 13,90*

Wiener Zwiebelrostbraten vom Simmentalerrind mit Braterdäpfeln € 17,90

*Klassisch gekochter Tafelspitz vom Simmentalerrind mit Wurzelgemüse,
Markknochen, Schnittlauchsauce, Apfelkern und Erdäpfelschmarrn € 17,50*

In geräuchertem Knoblauch gegrillte Garnelen auf mediterranem Risotto € 14,90

*In frischen Kräutern gegrillte Lammkoteletts vom österreichischem Weidelamm
mit Orangen Minz-Kräuterbutter und Rosmarinerdäpfeln € 17,90*



Zum Dessert ein Glas „Spätlese Cuvee“ 2018
vom Weingut Pittnauer

Glas 1/16 € 3,50

DESSERT

Maronireis auf Schlagobers mit Amarenakirschen € 5,50
Weil in Wien wird die Esskastanie liebevoll Maroni genannt!

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

Eismarillenknödel mit Schlagobers und geëiste Marillensauce € 4,90

*Schoko-BananenPalatschinke mit selbstgemachter
Bananenmarmelade, Schokoladesauce und Schlagobers € 5,80*

*Hausgemachter Mohr im Hemd mit Schlagobers und
Weichselsauce € 5,50*

Achtung, Weichseln können Kerne oder Teile von Kernen enthalten !

*Palatschinken frisch aus der Pfanne mit selbstgemachter
Marillenmarmelade, oder mit Preiselbeermarmelade € 5,20*
Portion besteht aus 2 Stück und etwas längere Wartezeit ist möglich!
Wir servieren unsere schokoladigen Desserts mit hausgemachter Schokoladesauce!

Kein Platz mehr für ein Dessert, dann ein Glas Punschkräpferl Likör on the rocks
There is also an English menu at the restaurant.

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.

