

Liebe Gäste!

Als mein Mann am 02. November, bei der Verabschiedung unsere Gäste zum Spaß "Frohe Weihnachten und einen Guten Rutsch" gewünscht hat, haben wir alle sehr gelacht, das daraus bittere Wahrheit wird und wir auch noch Frohe Ostern anhängen können, hat da keiner gedacht, so war es dann doch. Aber so schnell kann uns nichts erschüttern!

Natürlich haben wir unser Wiazhausbaby wieder aufgehübscht, genau schauen, es gibt viele neue Schätze aus unserem Fundus und auch kulinarisch gibt es Neues.

Ich habe immer schon viel Wert auf regionale Produkte gelegt und durch die Zwangspause hatte ich Zeit einige mehr ins Wiazhaus-Boot zuholen. Transparenz ist mir sehr wichtig. Mehr davon in der Speisekarte.

ROT WEIß ROT ist das Motto und die Zukunft im Wiazhaus!

Eine Kindheitserinnerung lebt auch wieder auf, es gibt Keli, ja wirklich, so wie früher in der Glasflasche Annanas und Maracuja, wir haben schon probiert und jeder hatte seinen eigenen Flashback in die Kindheit.

Keli ist natürlich eine österreichische Limonade und im Sommer soll es auch einige light Varianten geben.

Die Wiener Kaffeerösterei Bieder&Maier habe ich Euch ja schon beim letzten Lockdown vorgestellt und sie kommt super an.

Alles kann ich hier nicht aufschreiben, aber wir sind ja wieder für Sie da und plaudern gerne mit Ihnen.

Corona war gestern Wiazhaus ist jetzt, zwar immer noch im Schneckentempo, aber nicht auf dem Teller gelandetet mein Schneckchen 🐌



APERITIV

Für meine Aperitivkreationen habe ich die Wiener Firma Gautier-Mückstein entdeckt, die seit 1880 Likör, Spirituosen und Fruchtsäfte erzeugt, seit 2016 wird klimaneutral produziert, der Hibiskusblüten Likör (Silber beim World Spirits Award) ist ein Traum mit Frizzante oder als Hugo und den Punschkrapferl Likör unbedingt probieren, mit Frizzante oder on the rocks, falls kein Dessert mehr Platz hat.

Es ist zwar ein wenig seltsam am Beginn der Karte über das Süße danach zu schreiben, aber Ihr dürft auf keinen Fall das Schoggifondüü am Ende der Karte übersehen 😊

Violet Blossom, Glas Frizzante mit einem Schuß **Hibiskusblüten Likör** von Gautier-Mückstein (Silber beim World Spirits Award) € 4,90

Punschkrapferl Glas Frizzante mit Punschkrapferl Likör von Gautier-Mückstein € 4,50

Glas Frizzante, Pittnauer Gols, mit hausgemachtem **Rhabarber-Erdbeersirup** mit frischer Minze aus meinem Garten! € 4,50

Pittnauer's Frizzante gibt's aber auch pur oder als **Orangen-Frizzante** mit **Aperol**

Ja, hier ist sie wieder meine

Erdbeer-Bowle mit frischer Bio-Limette € 4,20

Unsere Bowle macht kein Kopfweh, weil nur gutes drinnen ist, bester Roséwein und Frizzante vom Pittnauer aus Gols, österreichische Erdbeeren, Bio-Limette und ein paar kleine Geheimnisse!

Hugo mit **Hibiskusblüten Likör**,
Soda Weißwein Eis und Bio-Orangenscheibe € 4,50

Roséspritzer € 3,90

feinster Roséwein vom Pittnauer aus Gols mit Soda und Eis!

Es gibt sie wieder **meine hausgemachten Sirupse** 😊

Hausgemachter **Rhabarber-Erdbeersirup** oder **Minzsirup** (aus Minze von meinem Garten) gespritzt mit Eis € 3,20

Quer durch unsere Speise- aber auch Getränkekarte gibt es Österreichische Produkte, wie zum Beispiel Schweinefleisch vom Ötscherblickschwein, Rindfleisch vom Simmentalrind, Steirische Hendl'n gab's sowieso immer schon, viele Produkte beziehe ich von der Firma Höllerschmid (ein Blick auf deren Homepage zahlt sich aus) und viel Gemüse und Salat kommt von Wiener Gemüsebauern und aus dem Weinviertel.

Beef Tartare vom Weideochsen mit Butter und Toastbrot € 13,50

Knusprig gegrillter Schafkäse im Speckmantel auf Blattsalat mit grüner Salsa € 10,90

Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten € 3,90

Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel € 3,90

Kräftige Rindsuppe gekocht vom Tafelspitz!

Geeiste Gurkensuppe mit frischer Dille und Grissini € 4,50

Hühnerbrustfilets mit Eierschwammerln vom Grill auf Gartensalat mit Granatapfel-Vinaigrette und Croutons € 11,90

Berglinsensalat mit Mozzarellabällchen, Paradeisern, Gurkenstreifen, Rucola und Basilikumpesto € 10,90

Steirischer Backhendelsalat in Kürbiskernen paniert auf steirischem Salat mit Käferbohnen und Kernöl € 10,90

Für die Figurbewussten gibt es die Hühnerbruststreifen auch vom Grill!

Cremiges Eierschwammerl-Risotto mit grüner Salsa
und frisch geriebenem Grana € 10,90

Eierschwammerln a la Creme mit Semmelknödel € 13,90

Geröstete Eierschwammerln mit Ei und Zwiebel, Petersilienerdäpfeln
und grünem Salat € 13,90

Pinzgauer Käsenockerln mit Röstzwiebel
und grünem Salat € 10,90

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat € 17,90

Wiener Backhend'l (vorgelöst) vom steirischen Huhn mit frittiertes Petersilie
und Erdäpfel-Vogerlsalat € 10,90

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat € 10,90

Schweinsbraten vom Ötscherblickschwein im Natursaft'l mit Erdäpfelknödel,
warmen Krautsalat und Knusperspeck € 12,90

Alt Wiener Zwiebelrostbraten vom Simmentalerrind mit Braterdäpfeln
und Salzgurkerl € 17,90

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

Eierschwammerl - Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken, Käse und
Eierschwammerln, dazu Sauce tartare und bunter Salat € 13,90

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

Schokoladefondue für eine Person mit verschiedenen Früchten
und Allerlei zum dunken € 5,90

Ein Schoggifondüüü im Restaurant bestellen können, war immer schon ein Traum von
mir, keine Patzerei nix schnüppeln müssen, bestellen und genießen 😊

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 geeiste Marillensauce € 4,90

Früchte Palatschinke mit selbstermachter Bananenmarmelade aus Bio
Bananen, frischen Früchten, Krokant-Eispraline, Schokoladesauce € 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 € 4,90

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 **Punschkerapferl Likör** on the rocks

Salate	€ 3,50
Gebäck	€ 1,00
Sonstige Beilagen	€ 3,50
Preiselbeeren	€ 1,20
Div. Kalte Saucen	€ 1,50

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.

