



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 Platzl 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! 😊



APERITIV

Für meine Aperitivkreationen gibt es jetzt einen hausgemachten Limoncello-Cream Likör mit Frizzante oder als Hugo schmeckt er unglaublich spritzig, der Punschkrapferl Likör von der Wiener Firma Gautier-Mückstein, die seit 1880 Likör, Spirituosen und Fruchtsäfte erzeugt, hat mittlerweile eine kleine Fangemeinde, mit Frizzante oder on the rocks, falls kein Dessert mehr Platz hat wird er gerne getrunken.

Neu ist auch der Veilchenlikör der Firma Auerstahler mit Sekt oder pur sehr aromatisch und tolle Farbe.

Glas Frizzante, Püttbauer Gols, mit hausgemachtem Erdbeer-Granatapfelsirup € 4,50

Viola Blossom, Glas Frizzante mit einem Schuß Veilchenblüten Likör von Auerstahler € 4,90

Punschkrapferl Glas Frizzante mit Punschkrapferl Likör von Gautier-Mückstein seit 1880 € 4,50

Püttbauer's Frizzante gibt's aber auch pur oder als Orangen-Frizzante mit Aperol € 4,50

Hugo mit, hausgemachtem Limoncello-Cream Likör Soda, Weißwein, Eis und Bio-Zitronescheibe € 4,50

Roséspritzer € 3,90 feinsten Roséwein vom Püttbauer aus Gols mit Soda und Eis

Hausgemachter Erdbeer-Granatapfelsirup mit Soda und Eis € 3,20

Wiener Wia z'haus

VORSPEISEN

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

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

SUPPEN

Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten € 3,90

Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel € 3,90

Unserer Rindsuppe geköchelt mit Gemüse, Rindsknochen und Tafelspitz!

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen € 4,50

SALATE

Genießen Sie unsere österreichischen Kürbisgerichte!

Gebackener Kürbis in Kürbiskernpanade auf Herbstsalat mit steirischem Kernöl-Dip € 10,90

Gegrillter Kürbis auf herbstlichen Berglinsensalat mit Walnüssen, Weintrauben € 10,90

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

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

Für die Figurbewussten gibt es die Hühnerbruststreifen auch vom Grill!





HAUPTSPEISEN

Cremiges Kürbis-Risotto, grüner Kernöl-Salsa frisch geriebenem Grana € 11,90

Kürbis-Gröst'l mit Erdäpfeln, Speck und Kürbiskernen, Spiegelei und Blattsalat mit Kernöl € 10,90 (Gerne auch ohne Speck!)

Pinzgauer Käsenockerln mit Röstzwiebel und grünem Salat € 10,90

Alt Wiener Backfleischs von der Beiried mit Senf der Wiener Senfmanufaktur Ramsa-Wolf und frisch gerissenem Kren dazu Petersielerdäpfeln € 15,90

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

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

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

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat € 10,90

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, Apfelkren 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



Wiener Wia z'haus

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

Glas 1/16 € 3,50

DESSERT

Schokoladefondue für eine Person mit
frischen Früchten zum dunken € 5,90

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

Eismarillenknödel mit Schlagobers und geëiste Marillensauce € 4,90

Früchte Palatschinke mit selbstermachter Bananemarmelade 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 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.



Wild im Wiazhaus!

Hausgemachte Wildknödeln

*Erdäpfelteig gefüllt mit faschiertem Wildbret
auf warmen Krautsalat mit Knusperspeck € 13,90*

*Wildschweinbraten in feiner Brombeersauce mit
Erdäpfelknödel und Rotkraut € 16,90*

*Wildbratwürsteln vom Rost mit Rotkraut
und Kürbis-Erdäpfelschmarrn € 13,90*