



Willkommen und Servus!



Wiener Wirtshaus,
das heißt Holztische, eine wuchtige Schank, frisch gezapftes Bier, spritziger Wein, und viel Atmosphäre durch holzgetäfelte Wände und einen Stammtisch.

Wiener Wirtshausküche,
das heißt Gerichte wie Wiener Schnitzel, Tafelspitz, Zwiebelrostbraten, Rindsuppe, Gulasch und Wiener Süß- und Mehlspeisen, saisonal angepasst und am Puls der Zeit - und der Menschen.

Beides finden Sie in der „**Wiener Wirtschaft**“ vereint - und oben drauf packen wir noch den freundlichen und zuvorkommenden Service unserer Mitarbeiter, mit einer ordentlichen Portion Charme und Wiener Schmääh.

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind!

Ausgezeichnet vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft mit dem



Ein guter Anfang - die Aperitifs

		Euro
Glas Frizzante °	0,1 l	4,90
Frizz-Orange °/- Holunder ° oder		
Frizz Royal ° Frizzante & Crème de Cassis	0,1 l	5,00
Gelber Muskateller Göttweiger Berg °	1/8 l	4,50
Edlinger, Kremstal, Niederösterreich	0,75 l	26,00
Campari Orange	0,2 l	5,30
Campari Soda	0,2 l	5,30
Cocktail „Wiener Wirtschaft“ alkoholfrei	0,125 l	4,20

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern. Änderungen vorbehalten.



Was Kleines vorneweg & zwischendurch

Euro

Knackiger Blattsalat mit Joghurtdressing ^{G,O},
Croutons ^{A,G,N} und Körnern ^N

wahlweise mit **gebratenen Hühnerstreifen** 9,80
oder mit **Knoblauchgarnelen** ^{B,G} 12,30

Lauwarmer Ziegenkäse ^{A,G}

mit Waldhonig, mariniertem Gemüse ^O und Paradeiserpesto ^{G,H} 10,30

Suppen

Rindsuppe ^L mit Frittaten ^{A,C,G} oder Leberknödel ^{A,C,G} 4,60

*Das Wort „Frittate“ kommt aus dem Italienischen bzw. vom lateinischen „fritella“.
Noch heute bezeichnet man mit „frittata“ in Italien ein Omelette bzw. einen Pfannkuchen,
und „fritta“ heißt „(in Öl) gebacken“.*

Kresseschaumsuppe ^{G,O}

mit Lachs-Blätterteigstangerl ^{A,C,D,G} 4,90

Salate und Gebäck

Blattsalat ^{L,M,O} klein 3,90

groß 5,90

Gemischter Salat ^{G,L,M,O} klein 4,30

groß 6,30

Gebäck ^{A (fallweise F,N)} pro Stück 1,30

Frisches Laugenstangerl ^{A,F,G} pro Stück 1,60

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere



Wiener Klassiker mit Geschichte

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G}

Den frühesten Beleg als „Gebachene Schnitzeln“ findet man im „Kleinen Österreichischen Kochbuch“ von 1798. Die Bezeichnung „Wiener Schnitzel“ wurde erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts geprägt, die erste bekannte Erwähnung findet sich in einem Kochbuch aus dem Jahr 1831. In dem bekannten süddeutschen Kochbuch von Katharina Prato wird das Gericht noch 1907 als „eingebroselte Kalbsschnitzel“ bezeichnet.

Euro

19,10

Ausgelöstes Backhuhn ^{A,C,G}

Das „Wiener Backhendl“ ist ein echtes Wiener Original und wurde im Wien der Biedermeierzeit erfunden. Das Backhendl war damals der Inbegriff der feinen Wiener Küche, der Aristokratie und dem gehobenen Bürgertum vorbehalten. Zwischen 1870 und 1910 erlebte das Backhendl einen derartigen Boom, dass man diese Epoche auch oft „Backhendlzeit“ nannte.

14,90

Cordon Bleu vom Schwein ^{A,C,G}

Karreeschnitzel gefüllt mit Saunaschinken und Emmentaler ^G,
knusprig gebacken

Das klassische Cordon Bleu („blaues Band“) ist ein mit Käse und Schinken gefülltes, paniertes Schnitzel vom Kalb oder Schwein. Über den Ursprung des Rezeptes und des Namens gibt es mehrere Theorien. Der Ausdruck „cordon bleu“ steht im Französischen für hohe Kochkunst und geht auf das breite, himmelblaue Band zurück, an dem das goldene Kreuz des „Ordens vom heiligen Geist“ aus dem 16. Jahrhundert getragen wurde. Der Zusatz „à la cordon bleu“ findet sich in älteren französischen Kochbüchern und bedeutet „nach Art der hohen Kochkunst“. Die älteste bekannte Erwähnung findet sich in Harry Schraemlis Buch „Von Lucullus zu Escoffier“ aus dem Jahre 1949.

14,80

Die gebackenen Klassiker werden mit **Erdäpfel-Vogerlsalat** ^{L,M,O} serviert.

Wiener Tafelspitz ^L mit Wurzelgemüse ^L,

Rösterdäpfeln ^G, Apfelkren ^O und Schnittlauchsoße ^{A,C,G,M}

Des Kaisers liebste Speise! Der traditionelle Tafelspitz hat seinen Ursprung im 19. Jahrhundert und ist eine Original Wiener Spezialität. Schon in der 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts zählte gekochtes Rindfleisch zu den täglichen Standardgerichten der kaiserlichen Hofküche.

17,30

Glacierte Kalbsleber ^{A,L,O}

auf Majoranjus ^{A,L,O}, mit Erdäpfelpüree ^G und Blattspinat ^G

Was zur Kaiserzeit aus der Not heraus erfunden wurde, ist heute eine vom Aussterben bedrohte Spezialität. Die Verwendung und Zubereitung von Innereien stammt aus der k.u.k. Ära, entstanden in einer Zeit des Mangels, in der Dienstleistungen billiger waren als Zutaten.

15,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere



Wiener Wirtschaft-Gustostückerl

Euro

Gebratenes Kalbschulterscherzel

in Kapernrahmsoße ^{G,M,O},
mit Semmelkrenauflauf ^{A,C,G,O} und Schmorgemüse ^{L,O} 16,40

Duett vom Schneeberg.Landschwein ^{A,C,G}

Rosa gebratenes Filet im Speckmantel und
mit Kürbiskernen gebackene Blutwurst ^{A,C,G},
serviert mit Erdäpfel-Grammelstrudel ^{A,C,G} und Rahmkohl ^G 15,90

Gebratenes Felchenfilet ^{A,D}

auf Safranrisotto ^{G,O} und Paprikastreifen 16,20

„Kärntner Kasnudeln“ ^{A,C,FG}

(Österreichische Spezialität: Nudelteig gefüllt mit Erdäpfeln, Topfen und Kräutern)
in Paradeiser-Schnittlauchbutter ^G, mit kleinem Blattsalat ^{L,M,O} 11,90

Rostbraten & mehr

Zwiebelrostbraten ^{A,L,M,O}

mit Braterdäpfeln ^G und Salzgurke ^M 16,90

Rostbraten „Wiener Wirtschaft“ ^{A,L,M,O}

mit Speck, Paprika und Pfefferoni ^O, dazu Butternockerl ^{A,C,G} 16,90

Rostbraten waren im alten Wien in vielerlei Geschmacksrichtungen beliebt, vom klassischen Zwiebelrostbraten über den Girardi-Rostbraten bis hin zum Vanille- oder Esterhazy-Rostbraten. Der Rostbraten der „Schönen Sklavin“, einem Gasthaus in Erdberg im 18. Jahrhundert, war in ganz Wien ob seiner Zartheit und Portionsgröße bekannt. Ein berühmter Anhänger des Rostbratens war Kronprinz Rudolf. Er aß oftmals mit seiner langjährigen „Gespielin“ Mizzi Caspar im Haus von Bratfisch, seinem Fiaker, Hausmannskost, und dann eben mit Vorliebe Rostbraten.

Wiener Backfleisch

gebacken mit Senf und Kren ^{A,C,G,M,O},
dazu Petersilerdäpfel ^G und Rahmgurkensalat ^G 16,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere



Für Gulasch-Liebhaber

Euro

Wiener Saftgulasch

mit Salzerdäpfeln ^G

kleine Portion

9,90

große Portion

12,90

Das Gulyás hat wie kaum ein anderes Gericht die Wiener bzw. österreichischen Köche zu einer Fülle von Varianten angeregt. Das Gericht und das Wort „gulyás“ stammen aus Ungarn. „Gulyá“ heißt die Rinderherde und davon abgeleitet „Gulyás“ = der Rinderhirte. Das Fleischgericht, das von Rinderhirten im Kessel gekocht wird, heißt ungarisch „gulyás hus“ („hus“ – Fleisch), verkürzt „gulyás“.

Das deutsche Lehnwort „Gulasch“ wurde durch österreichische Vermittlung aus dem Ungarischen in den deutschen Sprachschatz aufgenommen.

Die Geschichte des Gulaschs hängt eng mit der des Paprikas zusammen. In diversen Wörterbüchern wird das Gulasch auch heute noch mit „Pfefferfleisch“ übersetzt.

Paprika wurde früher unter anderem auch Ungarischer Pfeffer genannt.

Erwähnenswert im Zusammenhang mit dem „Gulasch“ sind auch zwei Wörter bzw. „Einrichtungen“: das eine die „Gulaschkanone“, scherzhaft für die fahrbare Feldküche verwendet, das zweite die Bezeichnung einer Wiener Gaststätte, die meist erst um Mitternacht öffnet und bis in die Morgenstunden hinein Nachtschwärmern mit einem heißen, scharfen Gulasch die Lebensgeister wieder zu wecken imstande ist; der Wiener nennt dieses Lokal „Gulaschhütte“.

Kalbsrahmgulasch ^G

mit Nockerln ^{A,C,G}

15,60

Pikantes Bohnengulasch ^O

mit Räuchertofu ^F

10,30

Für wahre Fans: „Gulaschtrio“

Wiener Saftgulasch, Kalbsrahmgulasch ^G und
pikantes Bohnengulasch ^O mit Räuchertofu ^F,
serviert mit passenden Beilagen



15,20

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere



Für Naschkatzen und Käsemäuse

	Euro
„Wiener (Wirtschaft) Sünde“ Nougatknödel ^{A,C,F,G,H} , Heidelbeer-Crème Brûlée ^{C,G} und Mohnparfait ^{A,C,G}	8,90
Mascarpone-Kaffeemousse ^{A,C,G} im Glas mit Sauerkirschen ^O und Rumbiskotten ^{A,C,O}	6,60
Überbackene Topfenpalatschinken ^{A,C,G} mit Vanillesoße ^G und frischen Früchten	7,10
„Steirische (Erdbeer-Kürbiskern) Liebe“ Vanille- und Erdbeereis ^G mit Kürbiskernlikör ^{C,G,H} , Schlagobers ^G und marinierten Erdbeeren ^O	8,60
Käsevariation vom „Naschmarkt“ ^G mit Marillensenf ^M , Trauben und Nüssen ^H (Gebäck dazu auf Wunsch)	10,30

Der Naschmarkt basiert auf dem 1791 erstmals erwähnten „Aschenmarkt“ zwischen Freihaus und Wienfluss. Als „Asch“ bezeichnete man den Milchkübel aus Eschenholz, mit dem Milch geholt wurde. Ende des 18. Jahrhunderts übersiedelten die Obststände von Freyung und Burgtor hierher. Der „Naschmarkt“ wuchs immer mehr und wurde seinem Namen, den er 1905 offiziell erhielt, immer mehr gerecht. Nach der Wienflussregulierung und -Überbauung durch Otto Wagner wurde der Markt an seinen heutigen Platz verlegt. Die damals von Friedrich Jäckel entworfenen und bis heute typischen Stände öffneten 1916. Wo heute samstags der Flohmarkt stattfindet, standen einst Großmarkthallen, die 1972 abgerissen wurden. - Heute präsentiert sich der Naschmarkt (übrigens bequem zu Fuß vom Hotel Erzherzog Rainer erreichbar) als Schmelztiegel der Kulturen. Mit ca. 2,3 Hektar ist er der größte Markt der Stadt. Mehr als 150 Marktstände mit vielfältigen Köstlichkeiten aus aller Herren Länder stehen mitsamt dem Publikum aus aller Welt für internationales Flair. Man schaut, kauft, fotografiert – und genießt.

Süß & prickelnd

Wiener Riesling Beerenauslese ^O	1/16 l	5,90
Lenikus, Wien - Bio & vegan	0,375 l	34,50
Sämling Frizzante ^O	0,1 l	4,90
Goldenits, Taden, Neusiedlersee	0,75 l	33,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere



Hopfen & Malz ... - Wiener Bier

		Euro
Ottakringer Wiener Original vom Fass ^A	0,3 l	3,70
	0,5 l	4,70
Ottakringer Zwickl vom Fass ^A	0,3 l	3,70
	0,5 l	4,70
Ottakringer Rotes Zwickl vom Fass ^A	0,3 l	3,70
	0,5 l	4,70
Ottakringer Gold Fassl Dunkles ^A	0,5 l	4,90
Ottakringer Wiener G'mischtes ^A	0,5 l	4,90
Die Weisse hell naturtrüb & flaschenvergoren ^A	0,5 l	5,10
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,10
Ottakringer Citrus Radler ^A	0,5 l	4,90
Null Komma Josef alkoholfrei ^A	0,33 l	3,70

Hauswein und G'spritze

Grüner Veltliner [○] Wutzl, Gobelsburg, Kamptal	1/8 l	3,20
Blauer Zweigelt [○] Wutzl, Gobelsburg, Kamptal	1/8 l	3,20
Grüner Veltliner oder Blauer Zweigelt gespritzt [○]	1/4 l	3,60
„Kaiserspritzer“ mit Holunderblütensirup [○]	1/4 l	3,70
Aperol-Spritzer mit Weißwein [○] und Sodawasser	1/4 l	5,10
Aperol-Spritzer mit Frizzante [○]	1/4 l	5,40

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere



Wein aus Österreich

Euro

WEISS

Grüner Veltliner GOLEM °	1/8 l	4,50
Uibel, Ziersdorf/Schmidatal, Weinviertel	0,75 l	26,00
Sauvignon Blanc °	1/8 l	4,90
Gmeiner, Purbach, Burgenland	0,75 l	28,50
Wiener Gemischter Satz DAC °	1/8 l	5,30
Lenikus, Wien - Bio & vegan	0,75 l	30,00
Riesling Wagram Schotter °	1/8 l	5,10
Nimmervoll, Engelmannsbrunn, Wagram	0,75 l	29,50
Gelber Traminer Fuxberg °	1/8 l	6,50
SALON-Sieger 2018	0,75 l	37,00
Nimmervoll, Engelmannsbrunn, Wagram		

ROT

Zweigelt °	1/8 l	4,50
Hagn, Mailberg, Weinviertel	0,75 l	26,00
St. Laurent °	1/8 l	4,80
Vinum Pannonia Allacher, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	28,00
Wiener Cuvée Rendezvous °	1/8 l	5,70
(Zweigelt, Cabernet-Sauvignon)	0,75 l	32,00
Lenikus, Wien - Bio & vegan		
Wiener Trilogie °	1/8 l	6,50
(Zweigelt, Merlot, Cabernet-Sauvignon)	0,75 l	38,00
Wieninger, Stammersdorf, Wien		

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere



Alkoholfreies

		Euro
Rauch Marille / Johannisbeer	0,2 l	3,50
Apfelsaft klar/naturtrüb oder Orangensaft	1/8 l	1,80
	0,3 l	3,60
aufgespritzt mit Sodawasser auf 0,3 l / 0,5 l	Aufpreis	1,00
aufgespritzt mit Wasser auf 0,3 l / 0,5 l	Aufpreis	0,50
Vöslauer Mineralwasser prickelnd / still ^o	0,33 l	3,00
	0,75 l	5,50
Soda-Zitrone / Soda-Himbeer	0,3 l	2,20
	0,5 l	3,70
Pepsi Cola / Pepsi Max ^{*/**}	0,33 l	3,20
Frucade - Orangenfruchtsaftlimonade (Jugendgetränk)	0,35 l	3,20
Almdudler ^o (Jugendgetränk)	0,35 l	3,20
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33 l	3,50

Kaffee und Tee

Kleiner Schwarzer/Brauner ^G	2,90
Großer Schwarzer/Brauner ^G	4,00
Verlängerter	3,30
Melange ^G	3,90
Caffe Latte ^G	4,00
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch ^G	3,90
Heiße Trinkschokolade ^G	4,00
Kännchen Tee ^H mit Zitrone oder Milch ^G	4,00



SELECTED TEA SINCE 1825

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die verfügbaren Teesorten.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere