



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
Sämling Frizzante [○] Goldenitz, Neusiedlersee	Glas 0,1 l	5,50
	Flasche 0,75 l	34,50
Mathäi Reserve Brut [○] Stift Klosterneuburg, Wien	Glas 0,1 l	7,90
	Flasche 0,75 l	49,00
Gelber Muskateller [○] G. Triebaumer, Rust, Burgenland	Glas 1/8 l	5,60
	Flasche 0,75 l	29,00
Forticus 2007 [○] (Likörwein nach Portweinart) Graf Hardegg, Österreich	Glas 1/16 l	7,60
Campari [○] Soda oder Orange	Glas 0,2 l	5,30

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.

Bezahlung möglich in Bar, mit Bankomat, VPay, Visa, Mastercard, American Express, Diners Club uvm.



Heiß & herzhaft - die Suppen

Euro

Rindsuppe ^L

mit Frittaten ^{A,C,G} oder Leberknödel ^{A,C,G} oder Kaspressknödel ^{A,C,G} 4,90

*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“.*

Süßkartoffelcremesuppe ^{G,O}

mit gebackenem Shrimpspieß ^{A,B,C,G} 6,90

Was Kleines vorneweg & zwischendurch

Zucchini-Schafskäseröllchen ^{G,N}

mit Salatbouquet ^{L,O} und Pinienkernen 10,90

Mariniertes Rindfleisch in Tranchen ^{L,O}

mit Käferbohnencreme ^{G,O}, roten Zwiebeln und Salatbouquet ^{L,O} 11,90

Knackiger Blattsalat

mit Orangen-Karotten-Zitronengras-Dressing ^{L,O} und Croutons ^{A,G}

wahlweise mit **gebratenen Hühnerstreifen** kl. 8,30 / gr. 11,90
oder mit **gebratenen Garnelen** ^B kl. 9,80 / gr. 13,90

Portion Kernöl 1,90

Salate und Gebäck

Bunte Blattsalate ^{L,M,O}

mit Wiener Wirtschaft Hausdressing ^{L,O} klein 4,20

groß 6,20

klein 4,90

Gemischter Salat ^{G,L,M,O}

groß 6,90

Gebäck ^{A (fallweise F,N)}

pro Stück 1,40

Frisches Laugenstangerl ^{A,FG}

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

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



Wiener Klassiker mit Geschichte

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

Euro
20,90

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 „eingebrüselte Kalbsschnitzel“ bezeichnet.

Ausgelöstes Backhuhn ^{A,C,G}

16,90

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.

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

Karreeschnitzel gefüllt mit Saunaschinken und Emmentaler ^G,
knusprig gebacken

16,10

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.

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

Auf Wunsch **Portion Preiselbeeren**

1,90

Wiener Tafelspitz ^L mit Wurzelgemüse ^L,
Rösterdäpfeln ^G, Apfelkren ^O und Schnittlauchsoße ^{A,C,G,M}

17,90

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.

Wiener Salonbeuschel ^{A,,G,L,M}
mit Serviettenknödel ^{A,C,G}

13,90

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.

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.



Wiener Wirtschaft-Gustostückerl

	Euro
Geröstete Kalbsleber ^{A,L,O} mit Lauchgröstl ^G und Majoranjus ^{A,L,O}	16,90
Gebackene Kalbsleber ^{A,C,G} mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat ^{G,L,M,}	16,10
Gebratene Maishendelbrust mit cremiger Polenta ^G , glacierten Kohlsprossen & Rosmarinsoße ^{G,L,O}	17,40
Lachsschnitte auf der Haut gebraten ^{A,D} mit Zartweizen ^{G,O} und getrüffeltem Blattspinat ^{G,O}	17,90
Urkarotten-Risotto ^{A,C,G,L} mit Schafskäse ^G und Jungzwiebeln ^G	12,90

Rostbraten & mehr

Zwiebelrostbraten ^{A,L,M,O} mit Braterdäpfeln und Salzgurke ^O	17,40
Vanille-Rostbraten ^{A,L,M,O} mit Erdäpfelgratin ^{A,C,G} und Romanesco ^G	17,90

Rostbraten waren schon im alten Wien in vielerlei Geschmacksrichtungen beliebt, vom klassischen Zwiebelrostbraten über den Girardi-Rostbraten bis hin zum Vanille- oder Esterhazy-Rostbraten. Entgegen seinem Namen wird der Vanilleroastbraten nicht mit Vanille, sondern mit Knoblauch zubereitet. Vanille war aufgrund ihres hohen Preises lange Zeit nur gehobenen Schichten vorbehalten. Knoblauch wurde, als Vanille an den europäischen Adelshöfen populär wurde, scherzhaft als „Vanille des kleinen Mannes“ bezeichnet und sozusagen als „Ersatz“ verwendet. 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.

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.



Für Gulasch-Liebhaber

Euro

Wiener Saftgulasch

mit Salzerdäpfeln^G

kleine Portion

10,50

große Portion

14,90

Kalbsrahmgulasch^G

mit Nockerln^{A,C,G}

16,60

Pilzrahmgulasch^{G,O}

mit Räuchertofu und Serviettenknödeln^{A,C,G,L}

12,50

Für wahre Fans: „Gulaschtrio“

Wiener Saftgulasch,
Kalbsrahmgulasch^G und
Pilzrahmgulasch^{A,C,G,L},
serviert mit passenden Beilagen



16,90

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“.

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.



Für Naschkatzen und Käsemäuse

	Euro
Schokotarte von der weißen Valrhona-Schokolade ^{A,C,G} mit Schokoladensoße ^G , Karamell-Eis ^G , Schlagobers ^G und Früchten	8,90
Grießflammerie ^G mit Pfirsichmark, Schokohippe ^{A,C,G} und Schlagobers ^G	7,20
Hausgemachte Palatschinken ^{A,C,G} (2 Stk.) gefüllt mit Marmelade oder Schokolade mit Schlagobers ^G	6,90
Wiener Apfelstrudel ^{A,C,G,H,O} mit einer Kugel Vanilleeis ^G und Schlagobers ^G	7,30
Kugel Eis ^{A,G} Vanille, Schoko, Erdbeer oder Karamell ^G plus Schlagobers ^G , Schokosoße ^G oder Vanillesoße ^G	je Kugel 2,20 je +1,60
Käsevariation „Wiener Wirtschaft“ ^G mit Marillensenf ^M , Trauben und Nüssen ^H und Schwarzbrot ^A Kleine Portion - mit drei Sorten Käse Große Portion - mit fünf Sorten Käse	9,90 13,90

Süß & delikat

Wiener Riesling Beerenauslese ^O Lenikus, Wien - Bio & vegan	Glas 1/16 l 6,50 0,375 l 37,00
Forticus 2007 ^O (Likörwein nach Portweinart) Graf Hardegg, Österreich	Glas 1/16 l 7,60

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

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



Hopfen & Malz ... - Wiener Bier

		Euro
Ottakringer Wiener Original vom Fass ^A	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90
Ottakringer Zwickl vom Fass ^A	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90
Ottakringer Rotes Zwickl vom Fass ^A	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90
Ottakringer Wiener G'mischtes ^A vom Fass	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90
Ottakringer Gold Fassl Dunkles ^A	Fl. 0,5 l	5,10
Die Weisse hell naturtrüb & flaschenvergoren ^A	Fl. 0,5 l	5,30
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei ^A	Fl. 0,5 l	5,30
Ottakringer Citrus Radler ^A	Fl. 0,5 l	5,10
Null Komma Josef alkoholfrei ^A	Fl. 0,33 l	3,90

Hauswein und G'spritzte

Grüner Veltliner ^o Wutzl, Gobelsburg, Kamptal	1/8 l	3,20
Zweigelt ^o Wutzl, Gobelsburg, Kamptal	1/8 l	3,40
Weißer Spritzer ^o oder Roter Spritzer ^o	1/4 l	3,90
„Kaiserspritzer“ mit Holunderblütensirup ^o	1/4 l	4,10
Aperol-Spritzer mit Weißwein ^o und Sodawasser	1/4 l	5,60
Aperol-Spritzer mit Frizzante ^o	1/4 l	6,30

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.



Wein aus Österreich

Euro

WEISS

Grüner Veltliner GOLEM °	1/8 l	5,40
Uibel, Ziersdorf/Schmidatal, Weinviertel	0,75 l	28,50
Sauvignon Blanc °	1/8 l	5,60
Gmeiner, Purbach, Burgenland	0,75 l	29,00
Gelber Muskateller °	1/8 l	5,60
G. Triebaumer, Rust, Burgenland	0,75 l	29,00
Wiener Gemischter Satz DAC °	1/8 l	5,80
Lenikus, Wien - Bio & vegan	0,75 l	29,50
Riesling Wagram Schotter °	1/8 l	6,00
Nimmervoll, Engelmansbrunn, Wagram	0,75 l	30,00
Gelber Traminer Fuxberg °	1/8 l	7,20
-medium-dry- SALON-Sieger 2019 Nimmervoll, Engelmansbrunn, Wagram	0,75 l	37,00

ROT

Blauer Zweigelt °	1/8 l	5,60
Hagn, Mailberg, Weinviertel	0,75 l	29,00
St. Laurent °	1/8 l	6,20
Gesellmann, Deutschkreuz	0,75 l	31,00
Prädium °	1/8 l	6,80
Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt Heinrich, Burgenland	0,75 l	35,00
Wiener Cuvée Rendezvous °	1/8 l	7,00
Cuvée Zweigelt und Cabernet-Sauvignon Lenikus, Wien - Bio & vegan	0,75 l	36,00

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.



Alkoholfreies

		Euro
Rauch Marille / Johannisbeer	0,2 l	3,70
Apfelsaft klar/naturtrüb oder Orangensaft	1/8 l	2,30
	0,3 l	3,90
aufgespritzt mit Sodawasser auf 0,3 l / 0,5 l	Aufpreis	1,00
aufgespritzt mit Wiener Wasser auf 0,3 l / 0,5 l	Aufpreis	0,50
Vöslauer Mineralwasser prickelnd / still ^o	0,33 l	3,10
	0,75 l	5,70
Soda-Zitrone / Soda-Himbeer	0,3 l	2,60
	0,5 l	3,90
Pepsi Cola / Pepsi Max ^{*/**}	0,33 l	3,50
Frucade - Orangenfruchtsaftlimonade (Jugendgetränk)	0,35 l	3,70
Almdudler ^o (Jugendgetränk)	0,35 l	3,70
Schweppes Tonic / Bitter Lemon ^o	0,2 l	3,00
Eistee Zitrone / Pfirsich ^o	0,33 l	3,40
Wiener Wasser (bei Konsumation eines Getränkes inkludiert)	0,5l	0,50

Kaffee und Tee

Kleiner Schwarzer/Brauner ^G	3,20
Großer Schwarzer/Brauner ^G	4,20
Verlängerter ^G	3,60
Melange ^G	4,00
Caffe Latte ^G	4,30
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch und Kakao ^G	4,00
Heiße Trinkschokolade ^G	4,20
Kännchen Tee ^H mit Zitrone oder Milch ^G	4,20



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

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