

WIENER  

---

wirtschaft

Servus & herzlich willkommen  
in der Wiener Wirtschaft!  
Hier trifft gehobene Wirtshauskultur  
auf zeitgemäße österreichische Küche –  
bodenständig, kreativ und mitten in Wien.  
Wir kochen mit Leidenschaft,  
mit besten Zutaten aus der Region  
und im Einklang mit den Jahreszeiten.  
Schön, dass Sie da sind!

**Ihr Team der Wiener Wirtschaft**

A köstlicher Start

# Vorspeisen

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>Beef Tatar</b> <sup>ACGLM</sup><br>Aioli   Butter   Toast   hausgemachte Marinade              | <b>19<sup>00</sup></b> |
| <b>Gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalat</b> <sup>EG</sup><br>Feigenmarmelade   Karamellnüsse    | <b>14<sup>00</sup></b> |
| <b>Wiener Backhendlsalat</b> <sup>ACGLM</sup><br>Erdäpfel-Vogersalat   Cherrytomaten              | <b>15<sup>00</sup></b> |
| <b>Geräuchertes Forellenfilet</b> <sup>DG</sup><br>Dillgurkenrahmsalat   Oberskren   Salatbouquet | <b>16<sup>00</sup></b> |
| <b>Steirisches Wurzelfleisch</b> <sup>ALM</sup><br>Kren   Bratfett   Senf   Julienne-Gemüse       | <b>15<sup>00</sup></b> |

## a Supperl?

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>Kräftige Rindsuppe</b> <sup>ACGL</sup><br>Frittaten oder Leberknödel | <b>6<sup>50</sup></b> |
| <b>Getrüffelte Erdäpfelsuppe</b> <sup>GL</sup><br>gegrillte Pilze       | <b>7<sup>50</sup></b> |

Wiener Wirtschaft

## Gustostückerl

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>Gebrautes Zanderfilet</b> <sup>ADGL</sup><br>Erbsen-Minz-Püree   mediterranes Gemüse<br>Zitronenkaviar | <b>26<sup>00</sup></b> |
| <b>Geschmortes Ochsenbackerl</b> <sup>AGLMO</sup><br>Kartoffelpüree   Babykarotten                        | <b>28<sup>00</sup></b> |
| <b>Ofenfrischer Schweinsbraten</b> <sup>ACGLM</sup><br>Serviettenknödel   Speckkraut                      | <b>25<sup>00</sup></b> |

Verführerisch

## Vegetarisch

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Knusprige Schupfnudeln</b> <sup>ACGLO</sup><br>Veltlinerkraut   | <b>14<sup>00</sup></b> |
| <b>Cremige Kas'nockerl</b> <sup>ACG</sup><br>Bergkäse   Blattsalat | <b>19<sup>00</sup></b> |
| <b>Hausgemachte Spinatknödel</b> <sup>ACGL</sup><br>Peperonata     | <b>18<sup>00</sup></b> |

Typisch  
**Wien**

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>Gekochter Tafelspitz</b> <sup>ACGL</sup><br>Rösterdäpfel   Wurzelgemüse   Apfelkren<br>Schnittlauchsauce | <b>26<sup>00</sup></b> |
| <b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>ALM</sup><br>Bratkartoffeln   Salzgurke   Röstzwiebel                         | <b>25<sup>00</sup></b> |
| <b>Szegediner Krautfleisch</b> <sup>ACGLO</sup><br>Serviettenknödel   | <b>24<sup>00</sup></b> |

Unsere  
**Klassiker**

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Wiener Schnitzel</b> (Kalbsschale) <sup>ACG</sup><br>Preiselbeeren                            | <b>26<sup>00</sup></b> |
| <b>Wiener Backendl</b>   ausgelöst <sup>ACG</sup>  | <b>21<sup>00</sup></b> |
| <b>Geröstete Kalbsleber</b> <sup>ACGLMO</sup><br>Apfel-Sellerie   Majoranjus   Erdäpfelschmarren | <b>23<sup>00</sup></b> |

---

## Beilagen

|  |                          |   |                       |
|--|--------------------------|---|-----------------------|
| <b>Blattsalat</b> mit<br>Wiener-Dressing <sup>O</sup><br>oder Joghurdressing <sup>GO</sup><br>oder Kernöl-Apfeldressing <sup>O</sup> | <b>je 5<sup>90</sup></b> | <b>Braterdäpfel</b> <sup>G</sup>          | <b>6<sup>00</sup></b> |
| <b>Erdäpfel-Vogersalat</b> <sup>LMO</sup>  |                          | <b>Petersilienerdäpfel</b> <sup>G</sup>   | <b>6<sup>00</sup></b> |
| <b>Rahm-Gurkensalat</b> <sup>GO</sup>  |                          | <b>Pommes Frites</b> <sup>G</sup>         | <b>6<sup>00</sup></b> |
| <b>Gemischter Salat</b> <sup>GLMO</sup>  |                          | <b>Portion Preiselbeeren</b> <sup>O</sup> | <b>3<sup>00</sup></b> |
|  |                          | <b>Knoblauchsauce</b> <sup>GO</sup>       | <b>3<sup>50</sup></b> |
|  |                          | <b>Schnittlauchsauce</b> <sup>ACGM</sup>  | <b>3<sup>50</sup></b> |

hausgemacht für

# Zuckergoscherln & Käsemäuse

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Apfelstrudel</b> <sup>ACGH</sup><br>Schlagobers   Vanillesauce                            | <b>12<sup>50</sup></b> |
| <b>Kaiserschmarren</b> <sup>ACGO</sup> Zubereitung ca 20 Min.<br>Zwetschkenröster   Apfelmus | <b>16<sup>00</sup></b> |
| <b>Palatschinken</b>   2 Stück <sup>AC</sup><br>Marille   Haselnusscreme   Vanilleeis        | <b>9<sup>50</sup></b>  |
| <b>Marzipanlikör-Panna Cotta</b> <sup>CGO</sup><br>Schlagobers   Amarenakirschen             | <b>12<sup>00</sup></b> |
| <b>Käseplatte</b> <sup>EGM</sup><br>Käsevariation aus 5 Käsesorten   Feigensenf              | <b>15<sup>00</sup></b> |

## Darfs dazu **Kaffee** oder **Tee** sein?

|   |                       |   |                       |
|---|-----------------------|---|-----------------------|
| <b>Kleiner Schwarzer/Brauner</b> <sup>G</sup> | <b>4<sup>10</sup></b> | <b>Caffè Latte</b> <sup>G</sup>           | <b>5<sup>90</sup></b> |
| <b>Großer Schwarzer/Brauner</b> <sup>G</sup>  | <b>5<sup>90</sup></b> | <b>Heiße Trinkschokolade</b> <sup>G</sup> | <b>5<sup>40</sup></b> |
| <b>Verlängerter</b> <sup>G</sup>              | <b>4<sup>90</sup></b> | <b>Kännchen Tee</b> <sup>H</sup>          | <b>5<sup>10</sup></b> |
| <b>Melange</b> <sup>G</sup>                   | <b>4<sup>90</sup></b> | Auf Wunsch mit Zitrone und Milch          |                       |
| <b>Cappuccino</b> <sup>G</sup>                | <b>5<sup>90</sup></b> |   |                       |

## Ein **Aperitif** geht immer.

**Cuvée No.1 Brut** <sup>○</sup> 0,1 l | **6<sup>00</sup>** Fl. 0,75 l | **39<sup>00</sup>**  
Johann Kattus | Wiener Schaumweinmanufaktur

**Fräulein Rosé** <sup>○</sup> 1/8 l | **6<sup>60</sup>** Fl. 0,75 l | **34<sup>50</sup>**  
Mayer am Pfarrplatz | Nussberg | Wien

**Gelber Muskateller Selektion** <sup>○</sup> 1/8 l | **6<sup>90</sup>** Fl. 0,75 l | **38<sup>50</sup>**  
Skoff | Gamlitz | Südsteiermark

**Campari Soda | Campari Orange** <sup>○</sup> **6<sup>90</sup>**

## Wiener **Bier**.

**Ottakringer Wiener Original** <sup>A</sup> 0,3 l | **5<sup>20</sup>** 0,5 l | **6<sup>60</sup>**

**Ottakringer Bio Zwickl** <sup>A</sup> 0,3 l | **5<sup>20</sup>** 0,5 l | **6<sup>60</sup>**

**Ottakringer Rotes Zwickl** <sup>A</sup> 0,3 l | **5<sup>20</sup>** 0,5 l | **6<sup>60</sup>**

**Ottakringer Dunkles** <sup>A</sup> 0,5 l | **6<sup>90</sup>**

**Die Weisse** <sup>A</sup> 0,5 l | **7<sup>20</sup>**  
hell | naturtrüb & flaschenvergoren

**Ottakringer Citrus Radler** <sup>A</sup> 0,5 l | **6<sup>20</sup>**

**Null Komma Josef alkoholfrei** <sup>A</sup> 0,33 l | **5<sup>90</sup>**

## Hauswein und **G'spritzte**.

**Grüner Veltliner oder Zweigelt** <sup>○</sup> 1/8 l | **4<sup>90</sup>**  
Wutzl | Gobelsburg | Kamptal

**Weißer Spritzer oder Roter Spritzer** <sup>○</sup> 1/4 l | **5<sup>60</sup>**

**Kaiserspritzer** <sup>○</sup> 1/4 l | **6<sup>10</sup>**  
Weißer Spritzer | Holunderblütensirup

**Aperol oder Hugo Spritz** <sup>○</sup> 1/4 l | **7<sup>50</sup>**  
mit Weißwein

**Aperol oder Hugo Frizzante** <sup>○</sup> 1/4 l | **7<sup>80</sup>**  
mit Prosecco

## Fruchtsäfte - pur oder g'spritzt?

|  |  |
|--|--|
| <b>RAUCH Marille oder Johannisbeere</b>                | Fl. 0,2 l   <b>4<sup>80</sup></b>                            |
| <b>RAUCH Orangensaft</b>                               | 0,25 l   <b>4<sup>50</sup></b> 0,5 l   <b>6<sup>20</sup></b> |
| <b>Urtaler Apfelsaft naturtrüb</b>                     | 0,25 l   <b>4<sup>50</sup></b> 0,5 l   <b>6<sup>20</sup></b> |
| <hr/>  |  |
| mit Soda gespritzt auf <b>0,5 l</b>                    | <b>+0<sup>80</sup></b>                                       |
| mit Wiener Hochquellwasser aufgefüllt auf <b>0,5 l</b> | <b>+0<sup>50</sup></b>                                       |

## Wasser - still oder prickelnd?

|  |   |
|--|---|
| <b>Vöslauer Mineralwasser</b> <sup>○</sup><br>still oder prickelnd | 0,33 l   <b>4<sup>10</sup></b> 0,75 l   <b>7<sup>20</sup></b> |
| <b>Wiener Hochquellwasser</b>                                      | 0,5 l   <b>1<sup>00</sup></b>                                 |
| <b>Soda-Zitrone oder Himbeere</b>                                  | 0,25 l   <b>3<sup>50</sup></b> 0,5 l   <b>5<sup>20</sup></b>  |

## Limonaden

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>Coca-Cola*   Coca-Cola Zero**</b>                   | Fl. 0,33 l   <b>4<sup>90</sup></b> |
| <b>Frucade</b>   | Fl. 0,35 l   <b>4<sup>90</sup></b> |
| <b>Almdudler</b> <sup>○</sup>                          | Fl. 0,35 l   <b>4<sup>90</sup></b> |
| <b>Schweppes Tonic oder Bitter Lemon</b> <sup>○</sup>  | Fl. 0,20 l   <b>4<sup>90</sup></b> |
| <b>Rauch Eistee Zitrone oder Pfirsich</b> <sup>○</sup> | Fl. 0,33 l   <b>4<sup>90</sup></b> |
| <b>Hausgemachte Limonade</b><br>verschiedene Sorten    | 0,5 l   <b>6<sup>20</sup></b>      |

## Weißweine aus Österreich.

**Grüner Veltliner Hundschupfen** <sup>○</sup> 1/8 l | **6<sup>90</sup>** Fl. 0,75 l | **38<sup>50</sup>**  
Hagn | Mailberg | Weinviertel | Niederösterreich

**Rotgipfler** <sup>○</sup> 1/8 l | **7<sup>10</sup>** Fl. 0,75 l | **39<sup>60</sup>**  
Reinisch | Tattendorf | Niederösterreich

**Riesling** <sup>○</sup> 1/8 l | **6<sup>90</sup>** Fl. 0,75 l | **38<sup>50</sup>**  
Domäne Wachau | Wachau | Niederösterreich

**Gelber Muskateller Selektion** <sup>○</sup> 1/8 l | **6<sup>90</sup>** Fl. 0,75 l | **38<sup>50</sup>**  
Skoff | Gamlitz | Südsteiermark

**Chardonnay** <sup>○</sup> 1/8 l | **6<sup>60</sup>** Fl. 0,75 l | **36<sup>80</sup>**  
Scheiblhofer | Andau | Burgenland

**Wiener Gemischter Satz DAC** <sup>○</sup> 1/8 l | **6<sup>60</sup>** Fl. 0,75 l | **36<sup>80</sup>**  
Fuhrgassl-Huber | Wien

## Rotwein aus Österreich.

**Cuvée „kleines Phantom“** <sup>○</sup> 1/8 l | **8<sup>50</sup>** Fl. 0,75 l | **47<sup>40</sup>**  
K + K Kirnbauer | Deutschkreuz | Mittelburgenland

**Big John Cuvée** <sup>○</sup> 1/8 l | **8<sup>30</sup>** Fl. 0,75 l | **46<sup>30</sup>**  
Scheiblhofer | Andau | Burgenland

**Lovley Merlot** <sup>○</sup> 1/8 l | **6<sup>60</sup>** Fl. 0,75 l | **36<sup>80</sup>**  
Scheiblhofer | Andau | Burgenland

**Blauer Zweigelt** <sup>○</sup> 1/8 l | **6<sup>60</sup>** Fl. 0,75 l | **36<sup>80</sup>**  
Hagn | Mailberg | Weinviertel

## Rosé

**Fräulein Rosé** <sup>○</sup> 1/8 l | **6<sup>60</sup>** Fl. 0,75 l | **36<sup>80</sup>**  
Mayer am Pfarrplatz | Nussberg | Wien

**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

Information über Süßungsmittel (gemäß VO der BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\* Enthält eine Phenylalaninquelle. \*\* Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

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 oder 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.

**Alle Preise in EURO inklusive aller Abgaben und Steuern.  
Änderungen vorbehalten.**