

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!



Roman Ruzsovics & Team
Executive Chef

A köstlicher Start

Vorspeisen

Beef Tatar ^{ACGMO} gebeizter Dotter Butter Toast	19 ⁰⁰
Gebackene Bergbaronwürfel ^{ACGMO} Sauce Tartare	15 ⁰⁰
Mangalitzza-Millefeuille ^{AGMO} Zwiebel Preiselbeeren	19 ⁰⁰
Kalbstaftespitz-Sülzchen ^{FGLMO} Oberskren Jungzwiebel	18 ⁰⁰
Lachsmousse ^{DGLMO} Dillgelee Senfcreme	18 ⁰⁰
Lachsforellen-Tatar ^{ADMO} Limette Senfmayo Toast	17 ⁰⁰
Gebackene Zwiebelringe ^{ACGO} Backteig Kräutermayo	13 ⁵⁰
Sacherwürstl ^{AMO} Gulaschsaft oder Senf & Kren	15 ⁰⁰

a Supperl?

Omas Suppentopf ^{ACGLO}	9 ⁰⁰
Kräftige Rindsuppe ^{ACGLO} Frittaten oder Grießnockerl oder Kaspressknödel	6 ⁵⁰
Knoblauchcremesuppe ^{AGO} Brotcroûtons	7 ⁵⁰

Wiener Wirtschaft

Gustostückerl

Grammelknödel ^{ACGO} lauwarmer Krautsalat Kümmelsaft	15 ⁰⁰
Hechtfilet ^{DGLMO} Liebstöckelrisotto Paprikagemüse	28 ⁰⁰
„Wiener Wirtschaft Burger“ ^{ACFGLMO} 200 g Rindfleisch Schwarzbierzwiebel Weiße BBQ Sauce Tomate Bergbaron Essiggurke optional auch vegetarisch	26 ⁵⁰
Kalbsleber ^{ACGLMO} gebacken Erdäpfelsalat oder geröstet Apfel Erdäpfelschmarrn	21 ⁵⁰
Lammkrone ^{ACGLMO} Polenta-Ecken Romanesco	33 ⁰⁰

Verführerisch

Vegetarisch

Krautfleckerl ^{AO}	14 ⁰⁰
Cremige Kas'nockerl ^{ACG} Bergkäse Röstzwiebel	19 ⁰⁰
Erdäpfel-Spinatroulade ^{ACGO} Paradeiser-Confit	18 ⁰⁰

Typisch
Wien

Gekochter Tafelspitz ^{ACGLMO} Rösterdäpfel Wurzelgemüse Apfelkren Schnittlauchsauce	26 ⁰⁰
Zwiebelrostbraten ^{AGLMO} Bratkartoffeln Salzgurke Röstzwiebel	25 ⁰⁰
Fiakergulasch ^{ACGMO} Serviettenknödel Spiegelei Würstel	23 ⁵⁰

Unsere
Klassiker

Wiener Schnitzel (Kalbsschale) ^{ACGLMO} Preiselbeeren	28 ⁰⁰
Kalbsbutterschnitzel ^{ACGLMO} Erdäpfelpüree Rahmsauce	23 ⁰⁰
Rindsroulade ^{ACGLMO} Kräuterbandnudeln Senfjus Julienne Gemüse	30 ⁰⁰
Ausgelöstes Wiener Backhuhn ^{ACG}	21 ⁰⁰

Beilagen

Blattsalat mit Wiener-Dressing ⁰ oder Joghurtdressing ^{GO} oder Kernöl-Apfeldressing ⁰	je 5 ⁹⁰	Braterdäpfel ^G	6 ⁰⁰
Erdäpfel-Vogelsalat ^{LMO}		Petersilienerdäpfel ^G	6 ⁰⁰
Rahm-Gurkensalat ^{GO}		Pommes Frites ^G	6 ⁰⁰
Gemischter Salat ^{GLMO}		Portion Preiselbeeren ⁰	3 ⁰⁰
		Knoblauchsauce ^{GO}	3 ⁵⁰
		Schnittlauchsauce ^{ACGM}	3 ⁵⁰

hausgemacht für

Zuckergoscherln & Käsemäuse

Duo vom Apfelstrudel ^{ACGHO} Schlagobers Omas Apfelstrudeleis	12 ⁰⁰
Buchteln ^{ACGO} Vanillesauce Marillenmarmelade	15 ⁰⁰
Mousse von der Mannerschnitte ^{ACFGO} Birne Forelle	10 ⁰⁰
Powidltascherl ^{ACFGO} Nussbrösel Zimtrahm	12 ⁰⁰
Strudelvariation ^{ACGO} Birne Topfen Zwetschke	13 ⁰⁰
Palatschinken 2 Stück ^{ACFGHO} Marille oder Haselnusscreme oder Vanilleeis	9 ⁵⁰
Geeister Kaiserschmarrn ^{ACGHO} Zwetschkenröster	12 ⁰⁰
Käsevariation ^{GHMO} Rollino Weinkäse Bierkäse Apfel-Kürbischutney Alpenkräuter	15 ⁰⁰

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

Kleiner Schwarzer/Brauner ^G	4 ¹⁰	Caffè Latte ^G	5 ⁹⁰
Großer Schwarzer/Brauner ^G	5 ⁹⁰	Heiße Trinkschokolade ^G	5 ⁴⁰
Verlängerter ^G	4 ⁹⁰	Kännchen Tee ^H	5 ¹⁰
Melange ^G	4 ⁹⁰	Auf Wunsch mit Zitrone und Milch	
Cappuccino ^G	5 ⁹⁰		

Ein **Aperitif** geht immer.

Mathäi Reserve Brut [○] 0,1 l | **7⁹⁰** Fl. 0,75 l | **49⁰⁰**
Stift Klosterneuburg | Niederösterreich

Frizzante Rosé oder **Muskateller** 0,1 l | **6¹⁰** Fl. 0,75 l | **36⁵⁰**
Winzer Krems | Niederösterreich

Gelber Muskateller Selektion [○] 1/8 l | **6⁹⁰** Fl. 0,75 l | **38⁵⁰**
Gamlitz | Südsteiermark

Campari Soda | **Campari Orange** [○] 0,4 l | **6⁹⁰**

Wiener Bier.

Ottakringer Wiener Original ^A 0,3 l | **5²⁰** 0,5 l | **6⁶⁰**

Ottakringer Bio Zwickl ^A 0,3 l | **5²⁰** 0,5 l | **6⁶⁰**

Ottakringer Rotes Zwickl ^A 0,3 l | **5²⁰** 0,5 l | **6⁶⁰**

Ottakringer Dunkles ^A 0,5 l | **6⁹⁰**

Die Weisse ^A 0,5 l | **7²⁰**
hell | naturtrüb & flaschenvergoren

Ottakringer Citrus Radler ^A 0,5 l | **6²⁰**

Null Komma Josef alkoholfrei ^A 0,33 l | **5⁹⁰**

Hauswein und G'spritzte.

Grüner Veltliner oder Zweigelt [○] 1/8 l | **4⁹⁰**
Wutzl | Gobelsburg | Kamptal

Weißer Spritzer oder Roter Spritzer [○] 1/4 l | **5⁶⁰**

Kaiserspritzer [○] 1/4 l | **6¹⁰**
Weißer Spritzer | Holunderblütensirup

Aperol oder Hugo Spritz [○] 1/4 l | **7⁵⁰**
mit Weißwein

Aperol oder Hugo Frizzante [○] 1/4 l | **7⁸⁰**
mit Prosecco

Fruchtsäfte - pur oder g'spritzt?

RAUCH Marille oder Johannisbeere	Fl. 0,2 l 4⁸⁰
RAUCH Orangensaft	0,25 l 4⁵⁰ 0,5 l 6²⁰
Urtaler Apfelsaft naturtrüb	0,25 l 4⁵⁰ 0,5 l 6²⁰

mit Soda gespritzt auf 0,5 l	+0⁸⁰
mit Wiener Hochquellwasser aufgefüllt auf 0,5 l	+0⁵⁰

Wasser - still oder prickelnd?

Vöslauer Mineralwasser [○] still oder prickelnd	0,33 l 4¹⁰ 0,75 l 7²⁰
Wiener Hochquellwasser	0,5 l 1⁰⁰
Soda-Zitrone oder Himbeere	0,25 l 3⁵⁰ 0,5 l 5²⁰

Limonaden

Coca-Cola* Coca-Cola Zero**	Fl. 0,33 l 4⁹⁰
Frucade	Fl. 0,35 l 4⁹⁰
Almdudler [○]	Fl. 0,35 l 4⁹⁰
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon [○]	Fl. 0,2 l 4⁹⁰
Rauch Eistee Zitrone oder Pfirsich [○]	Fl. 0,33 l 4⁹⁰
Hausgemachte Limonade verschiedene Sorten	0,5 l 6²⁰

Weißweine aus Österreich.

Grüner Veltliner Hundschupfen [○] 1/8 l | **6⁹⁰** Fl. 0,75 l | **38⁵⁰**
Hagn | Mailberg | Weinviertel | Niederösterreich

Rotgipfler [○] 1/8 l | **7¹⁰** Fl. 0,75 l | **39⁶⁰**
Reinisch | Tattendorf | Niederösterreich

Riesling [○] 1/8 l | **6⁹⁰** Fl. 0,75 l | **38⁵⁰**
Domäne Wachau | Wachau | Niederösterreich

Gelber Muskateller Selektion [○] 1/8 l | **6⁹⁰** Fl. 0,75 l | **38⁵⁰**
Skoff | Gamlitz | Südsteiermark

Chardonnay [○] 1/8 l | **6⁶⁰** Fl. 0,75 l | **34⁵⁰**
Scheiblhofer | Andau | Burgenland

Wiener Gemischter Satz DAC [○] 1/8 l | **6⁶⁰** Fl. 0,75 l | **34⁵⁰**
Fuhrgassl-Huber | Wien

Rotwein aus Österreich.

Cuvée „kleines Phantom“ [○] 1/8 l | **8⁵⁰** Fl. 0,75 l | **48⁵⁰**
K + K Kirnbauer | Deutschkreuz | Mittelburgenland

Big John Cuvée [○] 1/8 l | **8³⁰** Fl. 0,75 l | **46⁸⁰**
Scheiblhofer | Andau | Burgenland

Lovley Merlot [○] 1/8 l | **6⁶⁰** Fl. 0,75 l | **34⁵⁰**
Scheiblhofer | Andau | Burgenland

Blauer Zweigelt [○] 1/8 l | **6⁶⁰** Fl. 0,75 l | **34⁵⁰**
Hagn | Mailberg | Weinviertel

Rosé

Fräulein Rosé [○] 1/8 l | **6⁶⁰** Fl. 0,75 l | **34⁵⁰**
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.**