

W I E N E R
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!



Michael Hrastnik & Team
Executive Chef

A köstlicher Start

Vorspeisen

Beef Tatar ACGMO	19⁰⁰
gebeizter Dotter Butter Toast	
Gebackene Bergbaronwürfel ACGMO	15⁰⁰
Sauce Tartare	
Lachsforellen-Tatar ADMO	17⁰⁰
Limette Senfmayo Toast	
Gebackene Zwiebelringe ACGO	13⁵⁰
Backteig Kräutermayo	
Sacherwürstl AMO	15⁰⁰
Gulaschsaft oder Senf & Kren	

a Supperl?

Omas Suppentopf ACGLO	9⁰⁰
Kräftige Rindsuppe ACGLO	6⁵⁰
Frittaten oder Grießnockerl oder Kaspressknödel	
Knoblauchcremesuppe AGO	7⁵⁰
Brotcroûtons	

Wiener Wirtschaft

Gustostückerl

Grammelknödel ACGO **15⁰⁰**
lauwarmer Krautsalat | Kümmelsaft

Hechtfilet DGLMO **28⁰⁰**
Liebstöckelrisotto | Paprikagemüse

Kalbsleber ACGLMO **21⁵⁰**
gebacken | Erdäpfelsalat oder
geröstet | Apfel | Erdäpfelschmarrn

Verführerisch

Vegetarisch

Krautfleckerl AO **14⁰⁰**

Cremige Kas‘nockerl ACG **19⁰⁰**
Bergkäse | Röstzwiebel

Erdäpfel-Spinatroulade ACGO **18⁰⁰**
Paradeiser-Confit

Typisch
Wien

Gekochter Tafelspitz <small>ACGLMO</small>	26⁰⁰
Rösterdäpfel Wurzelgemüse Apfelmus Schnittlauchsauce	
Zwiebelrostbraten <small>AGLMO</small>	25⁰⁰
Bratkartoffeln Salzgurke Röstzwiebel	
Fiakergulasch <small>ACGMO</small>	23⁵⁰
Serviettenknödel Spiegelei Würstel	

Unsere
Klassiker

Wiener Schnitzel (Kalbsschale) <small>ACGLMO</small>	28⁰⁰
Preiselbeeren	
Kalbsbutterschnitzel <small>ACGLMO</small>	23⁰⁰
Erdäpfelpüree Rahmsauce	
Ausgelöstes Wiener Backhuhn <small>ACG</small>	21⁰⁰

Beilagen

Blattsalat mit	je 5⁹⁰	Braterdäpfel <small>G</small>	6⁰⁰
Wiener-Dressing <small>O</small>		Petersilienerdäpfel <small>G</small>	6⁰⁰
oder Joghurtdressing <small>GO</small>		Pommes Frites <small>G</small>	6⁰⁰
oder Kernöl-Apfeldressing <small>O</small>		Portion Preiselbeeren <small>O</small>	3⁰⁰
Erdäpfel-Vogerlsalat <small>LMO</small>		Knoblauchsauce <small>GO</small>	3⁵⁰
Rahm-Gurkensalat <small>GO</small>		Schnittlauchsauce <small>ACGM</small>	3⁵⁰
Gemischter Salat <small>GLMO</small>			

hausgemacht für

Zuckergoscherln & Käsemäuse

Duo vom Apfelstrudel ACGHO	12⁰⁰
Schlagobers Omas Apfelstrudeleis	
Buchteln ACGO	15⁰⁰
Vanillesauce Marillenmarmelade	
Mousse von der Mannerschnitte ACFGHO	10⁰⁰
Birne Forelle	
Powidltascherl ACFGHO	12⁰⁰
Nussbrösel Zimtrahm	
Palatschinken 2 Stück ACFGHO	9⁵⁰
Marille oder Haselnusscreme oder Vanilleeis	
Käsevariation GHMO	15⁰⁰
Rollino Weinkäse Bierkäse	
Apfel-Kürbischutney Alpenkräuter	

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

Kleiner Schwarzer/Brauner G	4¹⁰	Caffè Latte G	5⁹⁰
Großer Schwarzer/Brauner G	5⁹⁰	Heiße Trinkschokolade G	5⁴⁰
Verlängerter G	4⁹⁰	Kännchen Tee H	5¹⁰
Melange G	4⁹⁰	Auf Wunsch mit Zitrone und Milch	
Cappuccino G	5⁹⁰		

Ein Aperitif geht immer.

Mathäi Reserve Brut ° 0,11 | 7⁹⁰ Fl. 0,75 l | 49⁰⁰
Stift Klosterneuburg | Niederösterreich

Frizzante Rosé oder Muskateller 0,11 | 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 5 ²⁰	0,5 l 6 ⁶⁰
Ottakringer Bio Zwickl A	0,3 l 5 ²⁰	0,5 l 6 ⁶⁰
Ottakringer Rotes Zwickl A	0,3 l 5 ²⁰	0,5 l 6 ⁶⁰
Ottakringer Dunkles A		0,5 l 6 ⁹⁰
Die Weisse A hell naturtrüb & flaschenvergoren		0,5 l 7 ²⁰
Ottakringer Citrus Radler A	0,5l 6 ²⁰	
Null Komma Josef alkoholfrei A	0,33l 5 ⁹⁰	

Hauswein und G'spritzte.

Grüner Veltliner oder Zweigelt °	1/8 l 4 ⁹⁰
Wutzl Gobelsburg Kamptal	
Weißer Spritzer oder Roter Spritzer °	1/4 l 5 ⁶⁰
Kaiserspritzer °	1/4 l 6 ¹⁰
Weißen Spritzer Holunderblütensirup	
Aperol oder Hugo Spritz °	1/4 l 7 ⁵⁰
mit Weißwein	
Aperol oder Hugo Frizzante °	1/4 l 7 ⁸⁰
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
<hr/>	
mit Soda gespritzt auf 0,5 l	+ 0⁸⁰
mit Wiener Hochquellwasser aufgefüllt auf 0,5 l	+ 0⁵⁰

Wasser - still oder prickelnd?

Vöslauer Mineralwasser °	0,33 l 4¹⁰ 0,75 l 7²⁰
still oder prickelnd	
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 Hundschnupfen ° 1/8l | **6⁹⁰** Fl. 0,75l | **38⁵⁰**
Hagn | Mailberg | Weinviertel | Niederösterreich

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

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

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

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

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

Rotwein aus Österreich.

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

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

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

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

Rosé

Fräulein Rosé ° 1/8l | **6⁶⁰** Fl. 0,75l | **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.**