

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!



Michael Hrastnik & Team
Executive Chef

A köstlicher Start

Vorspeisen

Beef Tatar ^{ACGMO} gebeizter Dotter Butter Toast	19 ⁰⁰
Gebackene Bergbaronwürfel ^{ACGMO} Sauce Tartare	15 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 <small>ACGO</small>	15⁰⁰
lauwarmer Krautsalat Kümmelsaft	
Hechtfilet <small>DGLMO</small>	28⁰⁰
Liebstöckelrisotto Paprikagemüse	
Kalbsleber <small>ACGLMO</small>	21⁵⁰
gebacken Erdäpfelsalat oder geröstet Apfel Erdäpfelschmarrn	

Verführerisch

Vegetarisch

Krautfleckerl <small>AO</small>	14⁰⁰
Cremige Kas'nockerl <small>ACG</small>	19⁰⁰
Bergkäse Röstzwiebel	
Erdäpfel-Spinatroulade <small>ACGO</small>	18⁰⁰
Paradeiser-Confit	

Typisch
Wien

Gekochter Tafelspitz ^{ACGLMO} Rösterdäpfel Wurzelgemüse Apfelkren Schnittlauchsauce	26⁰⁰
Zwiebelrostbraten ^{AGLMO} Bratkartoffeln Salzgurke Röstzwiebel	25⁰⁰
Fiakergulasch ^{ACGMO} Serviettenknödel Spiegelei Würstel	23⁵⁰

Unsere
Klassiker

Wiener Schnitzel (Kalbsschale) ^{ACGLMO} Preiselbeeren	28⁰⁰
Kalbsbutterschnitzel ^{ACGLMO} Erdäpfelpüree Rahmsauce	23⁰⁰
Ausgelöstes Wiener Backhuhn ^{ACG}	21⁰⁰

Beilagen

Blattsalat mit Wiener-Dressing [○] oder Joghurtdressing ^{GO} oder Kernöl-Apfeldressing [○]	je 5⁹⁰	Braterdäpfel ^G	6⁰⁰
Erdäpfel-Vogersalat ^{LMO}		Petersilienerdäpfel ^G	6⁰⁰
Rahm-Gurkensalat ^{GO}		Pommes Frites ^G	6⁰⁰
Gemischter Salat ^{GLMO}		Portion Preiselbeeren [○]	3⁰⁰
		Knoblauchsauce ^{GO}	3⁵⁰
		Schnittlauchsauce ^{ACGM}	3⁵⁰

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
Palatschinken 2 Stück ^{ACFGHO} Marille oder Haselnusscreme oder Vanilleeis	9 ⁵⁰
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**
Gamitz | 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
<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	0,5 l 6²⁰
verschiedene Sorten	

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:** Weich-
tiere

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.**