

Bier Empfehlung

**Augustiner
„Wies'n Stoff“**
Original Oktoberfestbier
vom Fass
6,3 % Vol.
0,5 ltr. € 5,30



Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner „No. 6“
WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2
WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Wies'n-Schmankerl Karte

Wies'n Reindl (ab 2 Personen)

Kalbspflanzerl, Kalbshaxe, Schweinebraten, Würstl,
dazu zweierlei Knödel & Blaukraut € 24,50 pro Person

Vorspeisen / Suppen

Brezenknödel Carpaccio mit sautierten Waldpilzen, roten Zwiebeln & Salatbouquet € 13,50

Roastbeef mit Bratkartoffeln, Salatbouquet & Remoulade € 19,50

Gulaschsuppe mit Malzbaguette Normal € 9,50 | Gross € 14,50

Salat

Herbstsalat mit gemischtem Blattsalat & Balsamico Dressing € 10,90

wahlweise mit: sautierten Pfifferlingen + € 8,50 | Ochsenfetzen + € 14,50

Vegetarisch/Vegan

Birne-Walnuss Ravioli (vegan) mit Babyspinat & Birnenspalten € 18,50

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen & Rahmsauce € 21,50

Fleisch

½ Knusprige Schweinshaxe (täglich ab 17 Uhr) mit Kartoffel-Gurkensalat € 21,50

Portion Kalbshaxe mit Butterspätzle, Speckbohnen & Rosmarinjus € 21,50

Gesottene Ochsenbrust mit Salzkartoffeln, Esterhazy Gemüse
& Meerrettich-Schnittlauch-Soße € 22,50

Edelhirschgulasch mit Semmelknödel & Preiselbeer-Birne € 26,50

Portion Leberkäse mit Kartoffel-Gurkensalat, Spiegelei & Dunkelbiersoße € 14,90

Schweinswürst'l mit Sauerkraut, scharfen Senf & Malzbaguette 3 Stück € 13,50 | 6 Stück € 18,00

Wies'n Burger mit 220g Rindfleisch, Kürbis-Bun, Bergkäse, Bacon, Röstzwiebeln
& Meerrettich-Senf-Soße € 19,50

wahlweise mit: Pommes oder Wedges € 5,50

Brotzeiten

Wies'n Brotzeitbrett'l (ab 2 Personen) € 14,50 pro Person

Kas'Teller mit Camembert, Obazda, Emmentaler, Bavaria Blue & Bergkäse & Feigensenf € 15,50

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln & Salatbouquet € 16,90

Saurer Presssack (rot-weiß) in Essig & Öl, dazu rote Zwiebeln & Malzbaguette € 12,90

Sülze mit Bratkartoffeln, roten Zwiebeln, Salatbouquet & Kürbiskernöl € 16,50

„Saurer Teller“ Pikant angemacht, mit Wurstsalat, rotem & weißem Presssack, Romadur,
roten Zwiebeln & Malzbaguette € 16,50

Dessert

Dampfnudel mit Vanillesoße € 9,50



Bier Empfehlung

Augustiner „Wies'n Stoff“

Original Oktoberfestbier
vom Fass
6,3 % Vol.
0,5 ltr. € 5,30



Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner „No. 6“

WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2

WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Mittagsgericht

Mo – Fr: 11:30-14:30 Uhr

Einzelpreis € 12,90

Menüpreis € 17,50

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage
Inklusive 1 Espresso

Montag

Tafelspitz-Nudeln

(Ochsenbrust, Esterhazy Gemüse & Meerrettichsoße)

Dienstag

Knusperschnitzel (Pute)

Pommes | Sweet Chili Soße

Mittwoch

Überbackener Nudelauflauf

Hackfleisch

Donnerstag

Holzfällersteak

Schmelzzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes

Freitag

Backfisch

Kartoffel-Gurkensalat | Remoulade

Vegetarisch

Gebackener Camembert

Salatbouquet | Preiselbeeren



Beer recommendation

Augustiner
„Wies'n Stoff“
Original Oktoberfest beer
on tap
6,3% Vol.
0,5 ltr. € 5,30



White wine recommendation

Grüner Veltliner „No. 6“
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Red wine recommendation

Zweigelt No. 2
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90



Wies'n Specialities Menu

Wies'n Reindl (for 2 or more people)

veal cutlets, veal shank, roast pork, sausages,
served with two types of dumplings & red cabbage € 24,50 per person

Starter / Soup

Pretzel-dumpling-carpaccio with sauteed mushrooms, red onion & salad bouquet € 13,50

Roast beef with pan-fried potatoes, mixed salad & remoulade € 19,50

Goulash soup with malt baguette Standard € 9,50 | Large € 14,50

Salad

Autumn salad with mixed leaf salad & balsamic dressing € 10,90
optionally with: **Sautéed chanterelles** + € 8,50 | **Ox shreds** + € 14,50

Vegetarian/Vegan

Pear walnut ravioli (vegan) with baby spinach & pear slices € 18,50

Ribbon pasta with fresh chanterelles & creamy sauce

Meat

½ Crispy pork knuckle (available daily from 5 pm) with potato-cucumber salad € 21,50

Veal shank with buttered spaetzle, bacon-fried green beans & rosemary jus € 21,50

Braised beef brisket with boiled potatoes, Esterhazy vegetables
& horseradish and chive sauce € 22,50

Venison goulash with bread dumpling & cranberry-pear € 25,50

Portion of meat loaf with potato-cucumber salad, fried egg & dark-beer sauce € 14,90

Pork sausages with sauerkraut, hot mustard & malt baguette **3 pieces** € 13,50 | **6 pieces** € 18,00

Wies'n Burger with 220g beef, pumpkin bun, mountain cheese, bacon, fried onion
& horseradish-mustard sauce € 19,50

Optionally with: chips or potato wedges € 5,50

Snacks

Wies'n Snack platter (from 2 people) € 13,90 per person

Cheese platter with Camembert, Obazda, emmental cheese, Bavaria Blue cheese,
mountain cheese & fig mustard € 15,50

Matjes fillet „Housewife-style“ with boiled potatoes & mixed salad € 16,90

Sour collared pork (red & white) in vinegar & oil, served with red onion & malt baguette € 12,90

Aspic with pan-fried potatoes, red onion, mixed salad & pumpkin seed oil € 16,50

„Sour plate“ Piquant dressing, with sausage salad, red & white collared pork, Romadur,
red onion & malt baguette € 16,50

Dessert

Steamed dumpling with vanilla sauce € 9,50



Beer recommendation

Augustiner
„Wies'n Stoff“
Original Oktoberfest beer
on tap
6,3% Vol.
0,5 ltr. € 5,30



White wine recommendation

Grüner Veltliner „No. 6“
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Red wine recommendation

Zweigelt No. 2
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90



Lunch Menu



Mo-Fr: 11:30am - 2:30pm

Non-menu price € 12,90

Menu € 17,50

Beef bouillon soup with daily addition
1 Espresso included

Monday

Tafelspitz Noodles

(beef brisket, Esterhazy vegetables & horseradish sauce)

Tuesday

Crispy escalope (turkey)

Chips | Sweet chilli sauce

Wednesday

Pasta bake

Minced meat

Thursday

Lumberjack steak

Caramelised onion | Herb butter | Chips

Friday

Baked fish

Potato-cucumber salad | Remoulade

Vegetarian

Baked Camembert

Salad bouquet | Cranberries

