

# Beilagen

**SO EINE HAUPTSPEIS' FREUT  
SICH ÜBER EINE GESUNDE BEGLEITUNG**

<b>Gemischter Salat</b> je nach Saison <sup>LM</sup>	<b>4.80</b>
<b>Frischer Krautsalat</b>	<b>4.80</b>
<b>Wiener Erdäpfelsalat</b> <sup>LM</sup>	<b>4.80</b>
<b>Blattsalat</b>	<b>4.80</b>
<b>Steirisches Kürbiskernöl</b>	<b>1.30</b>

# Warme Beilagen

**Braterdäpfel** <sup>G</sup>, **Pommes frites**  
oder **Serviettenknödel** <sup>ACGL</sup> **je 6.50**

# Nachspeisen



**HAUSGEMACHTE LOCKMITTEL  
FÜR NASCHKATZEN & -KATER**

<b>Schneenockerl aus Dem Backofen</b>	<b>21.00</b>
mit Preiselbeeren (20min), für zwei Personen <sup>ACG</sup>	
<b>Kaiserschmarren „Franzl“</b> mit Zwetschgenröster <sup>ACG</sup>	<b>18.00</b>
<b>Mohnnudeln handgewuzelt</b> mit Butter <sup>ACG</sup>	<b>13.50</b>
<b>Wiener Apfelstrudel</b> <sup>AGH</sup>	<b>8.50</b>
<b>Frischgemachte Marillenpalatschinken</b>	<b>6.90</b>
<b>Portion Schlagobers</b> <sup>G</sup>	<b>1.20</b>
<b>Vanillesoße</b> <sup>C</sup>	<b>3.50</b>



**Wiener Küche im Schloss Wiesenthaus**

[www.wienerkuechewiesenthaus.de](http://www.wienerkuechewiesenthaus.de) | Schloßplatz 1 · 91369 Wiesenthaus

**Zusatzstoffe und Allergene:** 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  
Vegan / \* Jugendgetränk / Alle Preise sind Inklusivpreise in €.

**WIENER  
KÜCHE**

SCHLOSS WIESENTHAU  
1566

# Speisese platte



# Häppchen & Vorspeisen

## HAUSGEMACHTE SUPPEN WÄRMEN BAUCH UND HERZERL

<b>Original „Fiaker“</b> Kartoffelsuppe mit Speck <sup>A</sup>	<b>8.90</b>
<b>Wiener Krautsuppe</b> <sup>AGL</sup> papriziert mit Sauerrahm, Speck Champignons	<b>8.90</b>
<b>Rindsuppe mit Leberknödel</b> <sup>ACL</sup>	<b>6.50</b>
<b>Rindsuppe mit Frittaten</b> <sup>ACGL</sup>	<b>6.50</b>

## KALTE SPEISEN NICHT NUR FÜR HEISSE TAGE

<b>Haussulz</b> mit Zwiebeln und steirischem Kürbiskernöl <sup>ABC</sup>	<b>13.90</b>
<b>Matjesfilet</b> mit Apfel Gurke Dillrahm <sup>ABCD</sup>	<b>14.90</b>

## KNACKIG & FRISCH AUF DEN TISCH

<b>Große Salatschüssel</b> mit Blattsalat, Gurken, Tomaten und hausgemachtem Kürbiskernöldressing <sup>CDGLM</sup>	<b>13.90</b>
zusätzlich <b>mit Schinkenstreifen</b> , <sup>CDGLM</sup>	<b>15.90</b>
oder <b>mit gegrillten Putenstreifen</b> <sup>CDGLM</sup>	<b>19.90</b>

# Vegetarische Hauptspeisen

## UM EIN ECHTES SCHMANKERL ZU SEIN, BRAUCHT'S KEIN FLEISCH

<b>Eiernockerl</b> mit grünen Blattsalat <sup>AB</sup>	<b>14.90</b>
<b>Spinatnockerl</b> hausgemacht, in Käseobersauce mit Blattsalat <sup>ACGL</sup>	<b>16.90</b>
<b>Gebackener Emmentaler</b> „Woerle“-Heumilchemmentaler mit Preiselbeeren <sup>ACG</sup>	<b>16.90</b>

# Hauptspeisen



## HIER GEBEN SICH DIE STARS DER WIENERISCHEN KÜCHE „EIN STELLDICHEIN“

<b>Fiakergulasch vom Rind</b> mit Serviettenknödeln, Würsteln und gebackenem Ei <sup>ACGL</sup>	<b>18.90</b>
<b>Haus-Schnitzel „Wiener Küche“ vom Schwein</b> mit gemischtem Salat <sup>ACGLM</sup>	<b>19.90</b>

<b>Das Original „Wiener Schnitzel“</b> <sup>ACGL</sup> Milchkalb Oberschale mit Erdäpfel Vogerlsalat und Preiselbeeren	<b>27.90</b>
<b>Klassiker „Tafelspitz“ vom Weiderind aus dem Kupferkessel</b> <sup>ACG</sup>	<b>28.50</b>
Mit klassischen Wiener Beilagen, gek. Gemüse, Schnittlauch- sauce, Knochenmark, Apfelkren, Cremespinat, Röstkartoffeln	

<b>Kalbsleber, geröstet</b> nach „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln <sup>ACG</sup>	<b>22.90</b>
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Butternockerl <sup>ACG</sup>	<b>24.90</b>
<b>Schweinsbraten</b> mit Serviettenknödeln <sup>ACG</sup>	<b>18.90</b>
<b>Alt Wiener Backfleisch mit Erdäpfel Vogerlsalat</b> Gebackenes Weiderindschnitzel in Senf-Kren-Panier <sup>ACGL</sup>	<b>23.90</b>
<b>Zwiebelrostbraten von der Beiried</b> mit Bratkartoffeln und Essig Gurkel <sup>ACG</sup>	<b>24.90</b>
<b>Entrecote vom Angusrind</b> mit Pommes Frites	<b>32.90</b>

## WIR LASSEN ES FEDERN UND GENIESSEN

<b>Wiener Backhendl goldbraun gebacken</b> <sup>ACG</sup>	<b>16.50</b>
<b>Putenschnitzel nach Pariser Art</b> mit gemischtem Salat <sup>ACLM</sup>	<b>21.90</b>
<b>Putenschnitzel gebacken</b> mit gemischtem Salat <sup>ACGLM</sup>	<b>21.90</b>
<b>Puten Cordon Bleu</b> mit gemischtem Salat <sup>ACGLM</sup>	<b>23.90</b>

## DER KARPEN SCHWIMMT AM ZWEITLIEBSTEN IN DER DONAU

<b>Tages Fisch</b> mit Knoblauchbutter, Petersilierdäpfel <sup>GL</sup>	<b>23.90</b>
---	--------------