



Wilder Wiener



Unsere Suppen:

Unsere Rindsuppe braucht keine Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker, darauf legen wir sehr viel Wert. In feinen restaurants würde man dazu Kraftbrühe sagen, wir nennen es einfach anständige Rindsuppen, die wir folgendermaßen anbieten:

Feine Frittaten (V) (7,80)

Herzhaft hausgemachte Leberknödel (8,30)

Feurige Ungarische Gulaschsuppe klein (8,00) groß (12,50)

Suppentopf „Herr Klaus“ mit Fadennudeln, zartem Tafelspitzfleisch, Suppengemüse und frischem Schnittlauch (12,50)

Ofenfrisches Ciabatta (V) mit hausgemachter Kräuterbutter vom dänischen Bäcker aus Duissern (4,90)

Aufstrichplatte: (V) Liptauer, Eiaufstrich, Bergbauernbutter und frischem Schnittlauch mit frischem Brot aus Österreich (12,50)

Unsere Salate:

Großer Beilagensalat mit Nüssen und frischen Früchten (V) (11,50)

Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerfiletstreifen (14,90)

Steirischer Rindfleischsalat (14,90)

Zartes Tafelspitzfleisch mit frischen Zwiebeln in Essig und steirischem Rübiskernöl

Steirischer Backhendlsalat (15,90)

Gebackene Hühnerfiletstücke serviert mit Erdäpfel-Vogelersalat und original steirischem Rübiskernöl



Wilder Wiener



Unsere Klassiker aus Österreich:

Original Wiener Schnitzel (25,90)

zartes Kalbfleisch aus dem Rücken, paniert und goldgelb in Butterschmalz ausgebacken. Dazu servieren wir unseren Erdäpfel-Vogelssalat und Wildpreiselbeeren

Klassischer Rindertafelspitz (20,50)

Wie ihn schon der alte Kaiser schätzte:

Das beste Stück aus der Rinderfärsch mit viel Suppengrün gekocht.

Dazu servieren wir unseren Kartoffelschmarrn sowie Apfelkren und Schnittlauchsaucce

Schnitzel „Wiener Art“ (18,50)

Schnitzel vom Schwein, mit Pommes und einem Beilagensalat

Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und reichlich frisch frittierten Zwiebeln

dazu servieren wir einen gemischten Salat (26,50)

Da wir Österreicher grundsätzlich keine Sauce über Schnitzel schütten, wird so etwas auch nicht angeboten!

Räsefondue im Wilden Wiener ab vier Personen

Klassisch mit Brot (22,00€)

mit Brot und Früchten (27,00€)

Bitte um rechtzeitige Vorbestellung

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Personal



Wilder Wiener



Hausmannskost:

Kalbsgulasch „Erzherzog Johann“ (18,90)

Mit hausgemachten Spätzle in der Pfanne serviert. Dazu gibt es einen gemischten Salat

Original Wiener Fiaker Gulasch (17,90)

Rindergulasch in der Pfanne serviert.

Mit hausgemachten Semmelknödel, Fächergurke, Spiegelei und gegrilltes Würstl

Hühnerfilet in Kürbiskernpanade (18,50)

serviert mit Kartoffelchips und Beilagensalat

Tiroler Gröstl mit Speckkrautsalat (16,50)

Blunzengröstl mit Sauerkraut und Kartoffelschmarrn (14,90)

Vegetarisch: (aber nicht vegan!)

Räsespätzle (V) (15,50)

Hausgemachte Spätzle mit viel Tiroler Bergkäse und frischen Röstzwiebeln in der Pfanne serviert

Dazu servieren wir einen Beilagensalat

Spinatknödel (V) (14,50)

Serviert mit zerlassener Butter und frisch gehobeltem Parmesan

Dazu servieren wir einen Beilagensalat

Raspessknödel auf Blattsalat (V) (14,50)

Wir bitten nochmals um Verständnis, dass wir keine vegane Küche anbieten können und auch nicht wollen.



Wilder Wiener



Salzburger Nockerl

Portion für zwei Personen

Klassisch mit Preiselbeermarmelade (18,00)

Heiße Wienerin

Mit Mannerschnitten, Himbeermark und Vanilleeis (22,00)

Sündiges Mariandl

mit Wachauer Marillen Kaviar und Marillenmark (24,00)

Diese Version gibt es nur für Erwachsene, da Alkohol
enthalten ist!



Wilder Wiener



Für die Kleinen Gäste

Chicken Nuggets (8,50)

Hausgemachte Nuggets mit Pommes

Rinderschnitzel mit Pommes (8,50)

(Auf Wunsch mit Ketchup und Mayo)

Das gibt es nur Samstag und Sonntag:

Ofenfrischer Schweinebraten (20,50)

mit Semmelknödeln und warmen Speckkrautsalat

Jeden 2. Donnerstag in ungeraden Wochen:

Frische Haxen (19,50)

Mit Kraut und hausgemachten Semmelknödeln

Und auf Vorbestellung bieten wir:

Backhendl

Aus Freilandhaltung (garantiert Antibiotikafrei!)

Halbes paniertes Backhendl im Korb serviert

Wahlweise mit Erdäpfelsalat (24,90)

oder

Pommes und Beilagensalat (25,90)



Wilder Wiener



Unsere Nachspeisen:

Sissis Sünde (9,50)

Creme aus Joghurt, Mascarpone und Sahne, verfeinert mit Kirschen und gerösteten Mandelblättern

Palatschinken (9,00)

mit original Wachauer Marillenmarmelade, zwei Stück

Kaiserschmarrn

serviert in der Pfanne. Wahlweise mit oder ohne Rosinen

(Majestätisch gut und absolut frisch zubereitet, deshalb kann es bei hohem Geschäftsaufkommen lange dauern)

mit Apfelmus (14,00)

mit original österreichischem Zwetschkenröster (14,90)

Apfel- oder Topfenstrudel (8,00)

wahlweise

mit Vanillesauce (9,00)

mit einer Kugel Vanilleeis (9,50)

mit Schlagobers (9,00)

Das Schmarrn und Co. lange dauert, weil erst auf Bestellung hergestellt wird, muss ja nicht mehr erklärt werden..



Wilder Wiener



Getränkekarte

Raffeesorten

Mit den Raffees von Julius Meinl wollen wir unseren Gästen die Wiener Kaffeehauskultur näherbringen. Die 1862 Premium-Mischung, mit dem UZ -Nachhaltigkeitssiegel zertifiziert, besteht aus 100% Arabica Bohnen aus Brasilien und Ostafrika. Für jede Tasse wird der Kaffee frisch gemahlen und mit unserer LaChimbali-Maschine bei perfekt eingestellter Temperatur gebrüht.

Verlängerter (Gasse Kaffee)	3,40€
Wiener Melange	3,70€
Mozart Melange (mit Amaretto und Sahne)	6,70€
Mocca	2,70€
Großer Mocca	4,70€
Kleiner Brauner	3,20€
Großer Brauner	5,20€
Milchkaffee	4,00€
Cappuccino	4,20€
Latte Macchiato	4,70€
Heiße Schokolade ohne Sahne	4,20€
Heiße Schokolade mit frischer Sahne	4,90€

Bio-Tee

Bei unseren Teesorten handelt es sich um fairgehandelten Biotee, welchen wir ebenfalls über Julius Meinl beziehen.

Darjeeling, Happy Valley Windsor
Pfefferminze
Rooibos Vanille, Cederberg Mountains
Klostergarten Kamille
Grüner Tee, China Green Pure Chun Mee
Bergkräuter
Früchtereigen

Glas 3,50€
Ranne 4,50€

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Personal



Wilder Wiener



Alkoholfreie Getränke

Vöslauer prickelnd	0,25l	3,00€
Vöslauer still	0,25l	3,00€
Vöslauer prickelnd	0,75l	6,50€
Vöslauer still	0,75l	6,50€
Proviant:		
Cola	0,35l	4,00€
Cola zuckerfrei	0,33l	4,00€
Äpfelschorle	0,33l	4,00€
Rhabarberschorle	0,33l	4,00€
Bio Zitronenlimonade	0,33l	4,00€
Bio Orangenlimonade	0,33l	4,00€
Almdudler	0,35l	4,00€
Bitter Lemon/ Schweppes	0,35l	3,50€
Tonic Water/ Schweppes	0,35l	3,50€
Ginger Ale/ Schweppes	0,35l	3,50€



Typisch Niederösterreichisch:

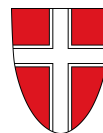


Von unserem Winzer aus der Wachau haben ganz besonders fruchtige Säfte, die wir auch gespritzt anbieten:

Birnennektar	0,35l	4,00€
Marillennektar	0,35l	4,00€
Graubensaft	0,35l	4,00€



Typisch Wienerisch:



Frucade	0,35l	4,00€
Wiener Himbeerkracherl	0,35l	4,00€



Wilder Wiener

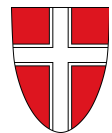


Biere:

Gösser, Stiegl etc kriegt man relativ leicht hier in der Gegend, aber da wir Wiener sind, kommt nur Wiener Bier in Frage und deshalb sind wir stolz darauf, weit und breit die Einzigen zu sein, welche die Biere aus der Ottakringer Brauerei im 16. Wiener Gemeindebezirk anbieten.



Ottakringer aus Wien:



Hell	0,5l	5,90€
Original	0,5l	5,90€
Gold Fassl (dunkel)	0,5l	5,90€
Wiener Gemischtes (halb hell, halb dunkel)	0,5l	5,90€
Mango Radler	0,5l	5,90€
Radler	0,5l	5,90€
Ottakringer: Null Komma Josef	0,5l	5,90€
Zitronen Minze Radler alkoholfrei	0,5l	5,90€
König Pils	0,25l	3,30€
König Pils	0,4l	4,70€
Benediktiner Weizen	0,5l	5,20€

Alkoholfreie Biere

Benediktiner Weizen	0,5l	4,90€
Feldschlößchen Malz	0,33 Flasche	3,60€



Wilder Wiener



Hochprozentiges

Ramazotti	2cl	3,60€
Wodka	2cl	3,60€

Aperitifs

Aperol Sprizz 1		6,50€
Ramazotti Rosato		6,50€
Campari Soda 1		6,50€
Campari Orangensaft 1		6,50€
Campari alkoholfrei Soda 1		6,50€
Campari alkoholfrei Orangensaft 1		6,50€

Schlumberger Winzersekt, Flaschengärung nach der „Méthode Traditionelle“

Schlumberger, Grüner Veltliner	0,1l	5,90€
Schlumberger Rosè	0,1l	6,20€
Schlumberger Flasche	0,75l	38,00€

Haus Österreich Winzer Sekt	0,1l	4,90€
	0,75l	32,00€
Magnum	1,50l	59,00€

Weine

Unsere Spezialweine finden sie in der Weinkarte

Schankwein Weiss, Achtel		3,60€
Schankwein Weiss, Viertel		7,00€
Schankwein Rot, Achtel		3,60€
Schankwein Rot, Viertel		7,00€
Weisser Spritzer	0,2l	3,90€
Sissi Spritzer, Wein mit Almdudler	0,2l	6,00€
Überschwemmung, 1/3 Wein, 2/3 Wasser	0,5l	6,50€

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Personal



Wilder Wiener



Hochprozentige Spezialitäten aus Österreich

Unsere Brände:

Marille	2cl	4,90€
Haselnuss	2cl	4,90€
Williams	2cl	4,90€
Himbeere	2cl	4,90€
Kirsche	2cl	4,90€
Kräuterschnaps	2cl	4,90€
Moonshiner, Brand aus Öttakringers Dunklem	2cl	4,90€
Schokoladenbrand	2cl	4,90€

Unsere Edelbrände:

Stammen aus kleinen uns persönlich bekannten Brennereien. Bei denen kommt der Geschmack aus der Frucht und nicht aus dem Aromaschrank

Marille	2cl	8,90€
Williams	2cl	8,90€
Himbeere	2cl	8,90€
Vogelbeerbrand	2cl	9,00€
Zirbe	2cl	8,90€
Kriecherl (Urfrucht der Marille)	2cl	9,00€
O-Strong (Spezial Obstler)	2cl	8,50€
Gresterbrand	2cl	8,50€
Zirbenlikör	2cl	8,50€
Kräuterschnaps	2cl	8,50€



Wilder Wiener



Hochprozentige Spezialitäten aus Österreich

Unsere Liköre:

Marillenlikör	4cl	6,30€
Kirschlikör	4cl	6,30€
Besoffene Marille (mit Frucht)	4cl	6,30€
Chilli Marilli	4cl	6,30€
Marille Bitter	4cl	6,50€

Süß und Cremig:

Marillenknoedelcreme auf Eis	4cl	6,30€
oder mit Sahne	4cl	6,50€

Unsere Mozart Liköre:

Erdbeere	4cl	6,30€
Weißer Schokolade	4cl	6,30€
Dunkle Schokolade	4cl	6,30€
Vollmilch	4cl	6,30€



Wilder Wiener



Frische Haxen im Wilden Wiener!!

Ab jetzt bieten wir Donnerstag in allen ungeraden Wochen frische knusprige Haxen.

Mit Semmelknödel und Kraut (18,50)

Wir bitten um Vorbestellung, da wir nur begrenzt vorbereiten..



Wilder Wiener



Österreichisch-Deutsch

Zum etwas besseren Verständnis unseres Wirtshauses

Servus	Traditioneller Gruß
Grüß Gott	Förmliche Grußform (wird oft mit blöden Antworten gedankt wie: "Wenn ich ihn sehe", oder "So weit komm ich heute nicht mehr". Leute, ich kann`s nicht mehr hören!!!)
Frittaten	dünne Pfannkuchenstreifen
Erdäpfel	Kartoffeln
Vogelsalat	Feldsalat
Rinderferse	Jungrind, dass noch nicht gekalbt hat
Sur	spezielle Art der Fleischwürzung
Rnödel	Kloß
Fiaker	Wiener Kutsche
Geselchtes	Geräuchertes
Räsekrainer	Wurst mit Käsestückchen (was für Berliner die Currywurst, ist für den Wiener die Käsekrainer, auch gerne „Die Eitrige“ genannt)
Palatschinken	dünne Pfannkuchen
Marille	Aprikose
Gopfen	Quark
Weisser Spritzer	Weißweinschorle
Ein Krügl	großes Bier, 0,5l
Stamperl	Pinneken
Maut	Grinkgeld, worüber sich unsere Mitarbeiter sehr freuen
Sisi und Franz	jener Ort, wo auch die Kaiserin zu Fuß hinmusste
Sudern	rumnölen, wenn das frische Essen mal wieder länger dauert
Wilder Wiener	Wirt mit Leib und Seele, absoluter Gemütlichkeits- und Genußmensch
Veganer	Passen einfach nicht zu unserer Philosophie..

Unsere Preise verstehen sich in Euro, **ohne** Grinkgeld, **mit** freundlicher Bedienung **inklusive** 19% Mehrwertsteuer, Lohnsteuer, Umsatzsteuer, Gewerbesteuer, Sozial- und Krankenversicherung, Gehälter, Urlaubs- und Weihnachtsgeld, Haftpflicht- und Hausratversicherung, Wasch- und Putzmittel, Wartung der Geräte und Maschinen, Heizkosten, Stromkosten, Wasser und Abwasser, Leasingverträge, Rassenprogramm, Beiträge für BGM und DEHÖGF, Wäscherei, Pacht

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Personal