

A top-down photograph of a wooden cutting board on a dark, textured surface. The board holds two pieces of salmon, one of which is topped with a sprig of fresh rosemary. Several small red berries are scattered around the board. A sharp knife is visible in the bottom left corner. A large, thin white circle is superimposed over the center of the image, framing the text.

Das
RESTAURANT
VAZ 2.0
Restaurant & Bistro

kalorien- & portions-
reduzierte Speisen

Vorspeisen, Suppe, Fingerfood

kalorien- & portionsreduzierte Speisen



Oktober trifft Tradition

Vorspeisen, Suppe, Fingerfood

Vorspeise

Geräucherte Lachsforelle mit Whisky und sauren Wurzelgemüse	COMLHA / 168 kcal	€ 6,80
Pielachtaler Schafkäse trifft Kranawetter Lardo mit Herbstsalat	CMLNA / 195 kcal	€ 5,80
Mariniertes Rind mit eingelegten Zwiebeln und Erdäpfelchips	MLNA / 245 kcal	€ 7,50
Frisch gebrühte Weißwurst im Petersilienfond mit bayrischem Senf, Kren und kleine Brez'n	MLO / 297 kcal	€ 5,80

Suppe

Klare Rindsuppe mit Speckbrezen Knödel	LOCAC / 285 kcal	€ 3,90
Kürbiscreme Suppe mit knusprigem Blätterteig – Gewürztangerl und Garnele	ABGLNO / 344 kcal	€ 5,80
Einbrennsuppe mit Grammeln und Schwarzbrot	ACLO / 295 kcal	€ 3,60



Gänge-Menü

kalorien- & portionsreduzierte Speisen



WUTZL EVENT

2. Gänge Menü € 13,00

Kürbiscrème Suppe mit knusprigem Blätterteig – Gewürzstangerl
und Garnele **ABGLNO / 344 kcal**

Mariniertes Rotkraut mit Sojabohnen, Mais und Falafel **ACLNO / 290 kcal**

3. Gänge Menü – Fisch € 22,50

Geräucherte Lachsforelle mit Whisky und sauren Wurzelgemüse

Wurzelfleisch von der Pottenbrunner Lachsforelle, mit Wurzelfleisch,
Wasabi, Olivenöl, Kipfler

Crème Brûlée mit Hollerkoch / Apfelsourbet

3. Gänge Menü – Fleisch € 25,20

Mariniertes Rind mit eingelegten Zwiebeln und Erdäpfelchips

Kalbsrollbraten mit Erdäpfel Risotto und Erbsengemüse

Schokoladenkuchen mit Bourbon Vanilleeis,
Zwetschken mit Überraschung



À la carte

kalorien- & portionsreduzierte Speisen



WUTZL EVENT

A la carte

Oktober trifft Tradition

Fischgerichte (Fischerei Fam. Burger – Wasserburg)

Wurzelfleisch von der Pottenbrunner Lachsforelle, mit Wurzelfleisch,
Wasabi, Olivenöl, Kipfler, Kren DFGO / 272 kcal / 180g € 11,90

Steckerlfisch vom Saibling mit Kürbisgemüse und Hollerkoch,
Chilifäden DLMNO / 279 kcal / 180g € 12,40

Fleischgerichte

Szegediner Krautfleisch € 9,90
mit Salzkartoffeln und Sauerrahm LOAG / 287 kcal

Kalbsbutterschnitzel € 11,90
mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel ACGLMO / 352 kcal / 210g

Gesurte Schweinshaxen mit Speck-Krautsalat, € 10,90
Servietten Brezenknödel, Senf, Kren COMLHA / 168 kcal

Kalbsrollbraten € 11,40
mit Erdäpfel Risotto und Erbsengemüse ACGLMNO / 1396 kcal / 750g

Vegetarisch

Cremige Polenta mit geräuchertem Gemüse EFLNO / 265 kcal € 6,90

Mariniertes Rotkraut mit Sojabohnen, Mais und Falafel

ACLNO / 290 kcal € 7,90



Dessert und Kaffeespezialitäten eine Sünde Wert

Crème Brûlée mit Hollerkoch / Apfelsourbet **CGO / 188kcal** € 5,60

Schokoladenkuchen mit Bourbon Vanilleeis,
Zwetschken mit Überraschung **ACG / 371kcal** € 7,80

Cremeschnitte **ACG / 278cal** Stück € 2,60

Wachauer Schnitte **ACG / 264cal** Stück € 2,60

Eclair **ACG / 230cal** Stück € 2,60

NESPRESSO Area

Espresso / kleiner Brauner 1 Tasse € 2,90

Verlängerter Brauner 1 Tasse € 3,30

Doppelter Espresso / großer Brauner 1 Tasse € 3,90

Cappuccino 1 Tasse € 3,90

Latte 1 Glas € 4,30

Heiße Schoko 1 Glas € 4,30

Getränke



Gösser vom Fass A	0,33 l	€ 3,60
Gösser Naturradler A	0,33 l Fl.	€ 3,60
Edelweiß Hefe Trüb A	0,33 l Fl.	€ 3,60
Heineken00 A	0,33 l Fl.	€ 3,50

Jugendgetränk	0,25 l	€ 2,50
AF Gespritzt	0,25 l	€ 3,00
Pago Apfelsaft	0,20 l Fl.	€ 3,50
Pago Orangensaft	0,20 l Fl.	€ 3,50
Fritz-Cola, Fritz Cola ohne Zucker	0,33 l Fl.	€ 3,50
Almdudler	0,33 l Fl.	€ 3,50
Fritz Cola - Rhabarber oder Apfel	0,33 l Fl.	€ 3,70
Red Bull	Dose	€ 4,50

Römerquelle prickelnd/still	0,33 l Fl.	€ 3,00
Römerquelle prickelnd/still	0,75 l Fl.	€ 6,80

Champagner & Sekt

Winzer Sekt - Brut Reserve, Bründlmayer	Glas € 6,90 - Flasche € 46,00
Prosecco COL Moar DOC	Glas € 4,30 - Flasche € 31,00
Sekt Haus Österreich	Glas € 4,90 - Flasche € 34,00
Champagner Moët & Chandon	Glas € 12,50 - Flasche € 89,00

FRAGEN SIE NACH UNSEREN SPEZIALWEINEN

1/8 € 4,30 - 0,75l Flasche € 24,00

Wein gespritzt	€ 3,30
Aperol Spritzer	€ 3,90
Aperol Sprizz	€ 5,00



Empfehlungen

Bernard Remy, Carte Blanc Glas € 5,20

Lillet Berry mit Schweppes Wild Berry € 5,50

Campari Soda/Orange € 4,50

Vorspeise ...

Winzer Sekt - Brut Reserve, Bründlmayer

Fleischgerichte ...

Riesling 2019, Weingut Hoch

Blauer Zweigelt, Heideboden 2018, Wurzingen

Fischgerichte ...

Grüner Veltliner, Obere Steigen 2019, Markus Huber

Dessert Gerichte ...

Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg, Domäne Wachau

Gelber Muskateller 2019, Thiery-Weber

Danach ...

Averna on the Rocks

Gin No. 5, (Schüller) mit Tonic Fentimans Glas € 7,50

Grappa – il Moscato di Nonino Glas € 5,50

Apfelbrand von Obstbau Krenn Glas € 4,50

Weißweine

1/8 € 4,30 - 0,75l Flasche € 24,00

Grüner Veltliner Hauptstadtwein 2019

Weingut Hoch

Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg 2016

Domäne Wachau

Grüner Veltliner 2018, Weingut Mayer

Grüner Veltliner Ried Nussgarten 2019, Herzinger

Gelber Muskateller 2018, Weingut Vorspannhof Mayr

Gelber Muskateller 2019, Thiery-Weber

Riesling 2019, Weingut Hoch

Gobelsburger Urgesteinriesling 2018

Weingut Schloss Gobelsburg

Rotweine

Blauer Zweigelt, Heideboden 2018

Weingut Wurzinger

Blaufränkischer Classic 2017

Weingut Iglar

Sacra 2015 Göttweiger Berg

Weingut Dockner