

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ° <i>Tours-sur-Marne Champagne</i>	0,1 L	16
CASINO KIR ROYAL ° <i>Laurent Perrier La Cuvée Crème de Cassis</i>	0,1 L	17
WILDSHUT BIO-PERLAGE A° <i>Brut de Bière</i>	0,75 L	69
NEGRONI ° <i>Campari 5020 Gin Wermut rot Soda</i>	0,15 L	13
ROSATO & TONIC ° <i>Ramazotti Rosato Schweppes Indian Tonic Limette</i>	0,2 L	12
CAMPARI & SODA °	0,15 L	8,2
CAMPARI & ORANGE °	0,2 L	9
5020 GIN & TONIC ° <i>5020 Gin Schweppes Indian Tonic</i>	0,24 L	13
STIEGL PILS G° <i>schlank, spritzig, herb</i>	0,33 L	5,4

ALKOHOLFREIER GENUSS

CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI ° <i>der Klassiker aus Italien Crodino & Soda</i>	0,2 L	4,9
THEE BUBBLÉ ° <i>Weingut Regele Ehrenhausen Südsteiermark</i>	0,1 L 0,75 L	6,4 45
DRIVERS GIN & TONIC ° <i>Tanqueray 0,0 Schweppes Indian Tonic</i>	0,24 L	13
WILDSHUTER FLÜX <i>Zitrone Aronia</i>	0,25 L	4,9

BIERSPEZIALITÄTEN STIEGL GUT WILDSHUT

HOPFENHERZ <i>Bio-Kellerbier 12,2°P 5,2% vol. A strohfarben frischer Hopfen steht elegant im Zentrum des Aromenspiels zarte Malztöne & hopfiges Bukett</i>	0,25 L	5,9
SORTENSPIEL <i>Kreativbier 12°P 5% vol. A hell-honigfarben obergärig mit frisch-hefeblumigen Noten</i>	0,25 L	5,9

SPRIZZ

APEROL SPRITZER 0,25 L 6,7 <i>Weißwein Soda Aperol</i>
APEROL VENEZIANO 0,25 L 8,6 <i>Prosecco Soda Aperol</i>
HUGO 0,25 L 7,5 <i>Sekt Soda Holunderblütensirup Minze Limette</i>
SPRITZER 0,25 L 4,7 <i>weiß / rot</i>

DINNER & CASINO

MENÜ NOIR

„WALD & WEIDE“

Dry aged beef geräuchert | Parmesan | grüner Spargel ^{ACGLMO}
rauchig-umami-frisch

„EDLE ESSENZ“

Consommé vom Kalbstafelspitz | Grießnockerl | Wurzelgemüse ^{ACGHL}
herzhaft-zart-fein

„WURZELN UND WIESEN“

*Milchferkel „Krone&Bauch | Spitzkraut | Cipollimi-Marmelade
Petersilienknöderl* ^{ACGLO}
zart-saftig-süß

„AFTER EIGHT“

Schokolade | Minze | Erdbeere ^{ACGHO}
süß-fruchtig-frisch

MENÜ ROUGE

„SONNENGRUSS“

Tomatenraritäten | Basilikum | Tramezzini | Mozzarella ^{ACGHLO}
frisch-fruchtig-leicht

„GRÜNES GLÜCK“

Bärlauchschaumsüppchen | Selchfleischtascherl | Sauerteigcroûtons ^{ACGLO}
kräftig-herzhaft-würzig

„WASSER & LAND“

Bachsaiblingsfilet | Erbsencreme | Spargel | Kaviar ^{ACDGLO}
cremig-knackig-edel

„SÜSSE HARMONIE“

Rharbarber Tarte | Tahiti Vanille | gebrannte Mandel ^{ACGHO}
süß-sauer-cremig

4 GÄNGE 69

3 GÄNGE 52

WEINBEGLEITUNG

3 WEINE ° 20

Weiß-/Rot-/Roséweine à 1/8 L, Süßweine à 1/16 L

Gerne ergänzen wir Ihre Menüauswahl mit den dazu passenden Weinen.

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen nach ihren Empfehlungen oder wählen Sie selbst nach Lust & Laune aus unseren offenen Weinen auf der vorletzten Seite der Karte.

GEDECK* *pro Person* 4,9

*Allergene des Gedecks variieren – unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

EDLE PERLEN

SCHWARZER STÖRKAVIAR 10 G DOSE 35
mit Crème fraîche | Dillöl | Blinis^{ACGDO}
oder
mit Kartoffelpüree | braune Butter | Schnittlauch^{AGDO}

VORSPEISEN

DRY AGED BEEF GERÄUCHERT 22
Parmesan | grüner Spargel^{ACGLMO}

TOMATENRARITÄTEN (V) 21
Basilikum | Tramezzini | Mozzarella^{ACGHLO}

SEESAIBLING GEBEIZT 23
Gurke | Gin | Kaviar^{ACDGLLO}

HAUPTSPEISEN

BACHSAIBLINGSFILET 29
Erbensencreme | Spargel | Kaviar^{ACDGLLO}

ZANDERFILET 32
Selleriecreme | sautierter Blattspinat^{DGOL}

MILCHFERKEL „KRONE&BAUCH“ 33
Spitzkraut | Cipollimi-Marmelade | Petersilienknöderl^{ACGLLO}

TRÜFFEL-FETTUCCINE (V) 29
Parmesan | Wintertrüffel | Rucola | geröstete Pinienkerne^{AGCH}

BÄRLAUCHGNOCCHI (V) 27
Parmesan | Pignoli | Kräuter^{ACGOHL}

MAISHUHNBRUST 30
Bärlauchpüree | Wurzelgemüse^{AGLO}

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM WEIDERIND 200 G 46
Demi Glace | Kräuterbutter | Pommes Frites^{GLO}
mit Riesengarnelen^{BG} PRO STK. +3,9
mit gegrilltem Schranngemüse^{LG} +6

BEIRIED „DRY AGED“ 39
gegrilltes Schranngemüse | Trüffelpommes
Barolosauce^{ACGLLO}

WIENER KALBSSCHNITZEL 26,5
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren kalt gerührt^{ACG}

SUPPEN

CONSOMMÉ VOM KALBSTAFELSPITZ 11
Grießnockerl
Wurzelgemüse^{ACGHL}

BÄRLAUCHSCHAUM SÜPPCHEN 11
Selchfleischtascherl
Sauerteigcroûtons^{ACGLLO}

LEICHTER SAUERKRAUTSCHAUM 11
Blunzntascherl | Majoran^{ACGLLO}

BEILAGEN

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT^{ACGLMO} 5,5

ROSMARIN-KARTOFFELN^G 6

GEGRILLTES SCHRANNENGEMÜSE^{GOL} 6

ERDÄPFELPÜREE^G 6

REGIONAL GENIAL

Nur mit besten Produkten unserer verlässlichen Lieferanten aus der Region, gelingt es uns, Ihnen besondere Genussmomente zu beschieren. Gestatten, dass wir sie Ihnen vorstellen:

GEMÜSEHÄNDLER
Rupert Berger, Genuss Region Partner, Gemeinde Wals

Markus Schreilechner's Obst & Gemüse, Gd. Wals-Siezenheim

METZGER
Spezialitäten Baischer, Gd. Lochen

KAVIAR
Walter Grüll, Grödig

AFTER DINNER

DESSERTS

AFTER EIGHT	14
<i>Schokolade Minze Erdbeere ^{ACGHO}</i>	
RHABARBERTARTE	14
<i>Tahiti Vanille gebrannte Mandel ^{ACGHO}</i>	
SCHOKOLADENGÂTEAU	15
<i>Tahiti-Vanille-Rum-Eis marinierte Erdbeeren&Rhabarber ^{ACGOH}</i>	
ZITRUSFRUCHTSALAT	9
<i>Sorbet der Saison ^o</i>	

EDEL- BRÄNDE

GÖLLES	2 CL
QUITTENBRAND	12,4
SAUBIRNENBRAND	4,5
VOGELBEERBRAND	6,5
MARILLE	9,8
ALTER APFEL	7,5
HIRSCHBIRNEN- BRAND	5,7
GESSLBERGER OBSTLER	5,5
KRIECHERLBRAND	4,5

COGNAC & CALVADOS 2 CL

REMY MARTIN VSOP	6,5
HENNESSY XO	25
PÈRE MAGLOIRE XO CALVADOS	6

HEISS- GETRÄNKE

ESPRESSO ^G	3,5
ESPRESSO DOPPIO ^G	4,9
VERLÄNGERTER ^G	4,2
CAPPUCCINO ^G	4,5
LATTE MACCHIATO ^G	5,2
HEISSE SCHOKOLADE ^G	5,5
KANNE TEE	4,5
<i>verschiedene Sorten</i>	

GRAPPA 2 CL

ALEXANDER PLATINUM AMARONE	5,5
POLI SARPA	6

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind gerne über unsere Mitarbeiter:innen erhältlich.
Gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBl, II Nr. 175/2014.

BIER

STIEGL GOLDBRÄU <i>der Klassiker</i>	0,33 L	4,7
STIEGL FREIBIER <i>alkoholfrei</i>	0,33 L	4,7
STIEGL RADLER <i>Zitrone</i>	0,33 L	4,7
KALTENHAUSENER 1475 PALE ALE <i>fruchtig, hopfig, bitter</i>	0,33 L	5,5
WEIHENSTEPHANER HEFEWEIZEN <i>fruchtig mit Gewürznoten</i>	0,33 L	5,3

MINERALWASSER & SÄFTE

RÖMERQUELLE <i>prickelnd still</i>	0,33 L	3,9
	0,75 L	7,4
FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH <i>Apfelsaft Orangensaft Marille Johannisbeere Erdbeere Mango Multivitamin</i>	0,2 L	4,5
FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH GESPRITZT <i>mit Soda</i>	0,4 L	4,9
<i>mit Leitungswasser</i>	0,4 L	4,6
HOLLER-SODA	0,4 L	4,2
SODA-ZITRON	0,4 L	4,2

LIMONADEN & ENERGY DRINKS

SPRITE	0,33 L	4,5
MEZZO MIX	0,33 L	4,5
ALMDUDLER	0,35 L	4,5
COCA-COLA <i>Regular Zero Light</i>	0,33 L	4,5
SCHWEPPE <i>Bitter Lemon Indian Tonic Ginger Ale</i>	0,2 L	4,5
ORGANICS BLACK ORANGE	0,25 L	5,5
RED BULL ENERGY DRINK	0,25 L	5,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

S
K
N
R
D

SEKURWEIN

Lust auf mehr?
Unsere Weinkarte bietet eine große Auswahl an Flaschenweinen & unsere Servicemitarbeiter:innen stehen für individuelle Empfehlungen jederzeit gerne zur Verfügung.

OFFENE WEINE

WEISS

1/8 L

GRÜNER VELTLINER GEDERSDORF DAC 6,4
12,5% vol. | Bründlmayer | Kremstal | Niederösterreich °

CHARDONNAY CARNUNTUM DAC 6,4
13% vol. | Gerhard Markowitsch | Göttlesbrunn | Carnuntum DAC °

SAUVIGNON BLANC 6,3
13% vol. | Tobias Zinnel | Mönchhof | BGLD °

ROSÉ

1/8 L

BIO ROSÉ VOM ZWEIGELT 6,2
12% vol. | Weinberghof Fritsch | Kirchberg am Wagram | NÖ °

ROT

1/8 L

BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 6,9
13,5% vol. | Erich & Mario Migsich | Antau | BGLD °

MERLOT GABARINZA 6,9
14% vol. | Markus Iro | Gols | Neusiedlersee °

CHÂTEAU GRAND VILLAGE 14,9
Bordeaux Superieur | Frankreich | Château Lafleur °

süß

1/16 L

CUVEE BEERENAUSLESE 9
11,5% vol. | Feiler-Artinger | Rust | BGLD °

AUS UNSERER WEINKARTE 0,75 L

BIO CHARDONNAY „FELSENSTEIN“ 2018/2019 39
Birgit Braunstein | Purbach | Burgenland °

SAUVIGNON BLANC SANCERRE 2023 105
Hubert Brochard | les trois coteaux | terres de caillottes | Frankreich °

BIO ZWEIGELT „MITTERJOCH“ 2016/2017 37
Birgit Braunstein | Purbach | Burgenland °

CHÂTEAU GRAND VILLAGE 2020 82
Bordeaux Superieur | Frankreich | Château Lafleur °

CUVÉE OPUS EXIMIUM 2021 99
Gesellmann | Deutschkreuz | Mittelburgenland °

ALLERGENINFORMATION

Unter Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung 175 vom 10. Juli 2014 finden Sie nachstehend eine Legende zu den 14 allergenen Stoffen, die in den Getränken und Speisen dieser Karte vorkommen können.

Die Buchstabenkürzel der jeweiligen Allergene stehen, sofern im Produkt vorhanden, direkt neben der Getränke-/Speisenbezeichnung.

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Trotz aller Sorgfalt sowohl in der Zubereitung als auch der Kennzeichnung, sind unsere Gäste höflich gebeten, ihre Allergien oder Unverträglichkeiten dem Personal bei Servicebeginn bekannt zu geben.

Auch können mitunter einzelne Speisen und Getränke speziell für Sie zubereitet werden um einzelne Allergene auszuschließen.

** Aufgrund der sich ändernden Zusammensetzung unseres Gedecks (z.B. Aufstriche, Öle, Salze, etc.) sind Gäste im Bedarfsfall gebeten, mit unseren Servicemitarbeiter:innen betreffend enthaltener Allergene Rücksprache zu halten.*