

**ALLES FÜR  
DEINEN GENUSS! ☺**

# APERITIFS

## SPRIZZ

APEROL  
SPRITZER 0,25 L 6,7  
*Weißwein / Soda / Aperol*

APEROL  
VENEZIANO 0,25 L 8,6  
*Prosecco / Soda / Aperol*

HUGO 0,25 L 7  
*Sekt / Soda  
Holunderblütensirup  
Minze / Limette*

SPRITZER 0,25 L 4,4  
*weiß / rot*

## LUXURY DEAL

45

SCHWARZER STÖRKAVIAR 10 G DOSE  
*von Walter Grill  
Crème fraîche / Dillöl / Blinis <sup>ACGDO</sup>  
& 1 Glas*

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ° 0,1 L  
*Tours-sur-Marne / Champagne*

SCHWARZER STÖRKAVIAR 10 G DOSE 35  
*von Walter Grill  
Crème fraîche / Dillöl / Blinis <sup>ACGDO</sup>*

## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ° 0,1 L 16  
*Tours-sur-Marne / Champagne*

CASINO KIR ROYAL ° 0,1 L 17  
*Laurent Perrier La Cuvée / Crème de Cassis*

WILDSHUT BIO-PERLAGE <sup>AO</sup> 0,75 L 69  
*Brut de Bière*

NEGRONI ° 0,15 L 12,5  
*Campari / 5020 Gin / Wermut rot / Soda*

ROSATO & TONIC ° 0,2 L 12  
*Ramazotti Rosato / Schweppes Indian Tonic / Limette*

CAMPARI & SODA ° 0,15 L 7

CAMPARI & ORANGE ° 0,2 L 9

5020 GIN & TONIC ° 0,24 L 13  
*5020 Gin / Schweppes Indian Tonic*

STIEGL PILS <sup>GO</sup> 0,33 L 5,2  
*schlank, spritzig, herb*

## ALKOHOLFREIER GENUSS

CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI ° 0,2 L 4,9  
*der Klassiker aus Italien / Crodino & Soda*

THEE BUBBLÉ ° 0,1 L 6,4  
*Weingut Regele / Ehrenhausen / Südsteiermark* 0,75 L 45

DRIVERS GIN & TONIC ° 0,24 L 13  
*Tanqueray 0,0 / Schweppes Indian Tonic*

# DINNER & CASINO

## MENÜ NOIR

### BURRATA „EINE DELIKATESSE“

Capri's Tomatenkult | Basilikum | Balsamico <sup>ACGH</sup>

### STEINPILZSCHAUMSUPPE

Petersilie | Croutons <sup>ACGO</sup>

### MILCHKALBSTAFELSPITZ „ROSA“

Veltliner-Eierschwammerl | Petersilienknöderl <sup>ACGHO</sup>

### CHEESECAKE „KLASSISCH“

Heidelbeeren | Limette <sup>ACGHO</sup>

## MENÜ ROUGE

### BEEF CARPACCIO „GOLDEN EYE“

Grana | Rucolapesto | zweierlei Rüben <sup>ACGLMO</sup>

### CONSOMMÉ VOM LANDHENDERL

Schnittlauchcrêpe | Gemüesewurzeln <sup>ACGHL</sup>

### LOUP DE MER

Artischocken | Ofentomaten | Thymian <sup>DGLO</sup>

### WEINBERGPFIRSICH „EINE VARIATION“

Himbeeren | Schokolade | Vanille <sup>ACGHO</sup>

### 5 GÄNGE

à la carte Menü mit Fisch im Zwischengang

79

### 4 GÄNGE

à la carte Menü

69

### 3 GÄNGE

à la carte Menü nach Wahl

52

GENUSS & CASINO

MIT GUTSCHEIN

DINNER & CASINO

MIT GUTSCHEIN

## WEINBEGLEITUNG

### 3 WEINE °

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

20

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.

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.

## SUPPEN

CONSOMMÉ VOM  
LANDHENDERL 9  
*Schnittlauchcrêpe /  
Gemüsewurzeln* <sup>ACGHL</sup>

STEINPILZ-  
SCHAUMSUPPE 10  
*Petersilie / Croutons* <sup>ACGO</sup>

BUTTERKOHLRABI  
SCHAUM 9  
*Sommertrüffel / Ciabatta-Chips  
Limette* <sup>ACGOL</sup>

WIENER SUPPENTOPF 8  
*Frittaten / Leberknöderl /  
Grießknöderl* <sup>LAGC</sup>

## BEILAGEN

KLEINER GEMISCHTER  
BLATTSALAT <sup>ACGLMO</sup> 5

ROSMARIN-  
KARTOFFELN <sup>G</sup> 5,6

GEGRILLTES  
SCHRANNENGEMÜSE <sup>GOL</sup> 5,6

## SAUCEN

DEMI GLACE  
VOM KALB <sup>GOL</sup> 3,5

PFEFFERRAHM-  
SAUCE <sup>GOL</sup> 3,5

## VORSPEISEN

BURRATA „EINE DELIKATESSE“ 16  
*Capri's Tomatenkult / Basilikum / Balsamico* <sup>ACGH</sup>

BEEF CARPACCIO „GOLDEN EYE“ 19  
*Grana / Rucolapesto / zweierlei Rüben* <sup>ACGLMO</sup>

STUNDEN EI 17  
*Sommertrüffel / Erdäpfelschaum / Kräutersalat* <sup>CLMG</sup>

## HAUPTSPEISEN

MILCHKALBSTAFELSPITZ „ROSA“ 32  
*Veltliner-Eierschwammerl / Petersilienknöderl* <sup>ACGOHL</sup>

LOUP DE MER 30  
*Artischocken / Ofentomaten / Thymian / Hummerschaum* <sup>DGLOR</sup>

SAIBLINGSFILET POCHIERT 32  
*Trüffelpüree / Kren / Wurzelgemüse / Dill* <sup>DGLOR</sup>

DRY AGED ENTRECÔTE 36  
*Sommer-Schmorgemüse / Barolosauce* <sup>ACGLO</sup>

RISOTTO (V) 25  
*San Marzano Tomate / Parmesan / Basilikum* <sup>AGCHLO</sup>

TAGLIATELLE (V) 25  
*Parmesan / Trüffelcreme / Rucola / geröstete Pinienkerne* <sup>AGCH</sup>

## CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM WEIDERIND 200 G 44  
*Demi Glace / Kräuterbutter / Pommes Frites* <sup>GLO</sup>  
*mit Riesengarnelen* <sup>BG</sup> PRO STK. +3,5  
*mit gegrilltem Schrannengemüse* <sup>LG</sup> +5,6

WIENER KALBSSCHNITZEL 25  
*Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren kalt gerührt* <sup>ACG</sup>

GEDECK *pro Person* 4,9

vegetarisches Gericht (V)

\*Allergene des Gedecks variieren –  
unsere Servicemitarbeiter:innen  
geben gerne Auskunft

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# AFTER DINNER

## DESSERTS

WEINBERGPFIRSICH „EINE VARIATION“ <i>Himbeeren   Schokolade   Vanille</i> <sup>ACGHO</sup>	12
CHEESECAKE „KLASSISCH“ <i>Heidelbeeren   Limette</i> <sup>ACGHO</sup>	11
KUGEL HAUSGEMACHTES EIS & SORBET DER SAISON <sup>ACGO</sup> <i>unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft</i>	4,5

## DIGESTIF

GÖLLES	2 CL
QUITTENBRAND <i>43% vol.</i>	8
SAUBIRNENBRAND <i>43% vol.</i>	4,5
VOGELBEERBRAND <i>43% vol.</i>	6,5
ALTE ZWETSCHKE <i>40% vol.</i>	4,5
ALTER APFEL <i>40% vol.</i>	4,9
HIRSCHBIRNEN- BRAND <i>43% vol.</i>	4,5
GESSLBERGER OBSTLER <i>40% vol.</i>	4
KRIECHERLBRAND <i>43% vol.</i>	4,5
GRAPPA	2 CL
ALEXANDER PLATINUM AMARONE <i>48% vol.</i>	5,5

## HEISS- GETRÄNKE

ESPRESSO <sup>G</sup>	3,5
ESPRESSO DOPPIO <sup>G</sup>	4,7
VERLÄNGERTER <sup>G</sup>	4,1
CAPPUCCINO <sup>G</sup>	4,4
LATTE MACCHIATO <sup>G</sup>	5
HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup>	5
KANNE TEE <i>verschiedene Sorten</i>	4,4

## REGIONAL GENIAL

*Nur mit besten Produkten unserer verlässlichen Lieferanten aus der Region, gelingt es uns, Ihnen besondere Genussmomente zu bescheren. 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 Grill, Grödig*

## BIERSPEZIALITÄTEN

### STIEGL GUT WILDSHUT

HOPFENHERZ 0,25 L 5,9

*Bio-Kellerbier | 12,2°P | 5,2% vol. <sup>A</sup>  
strohfarben | frischer Hopfen steht elegant im Zentrum  
des Aromenspiels | zarte Malztöne & hopfiges Bukett*

SORTENSPIEL 0,25 L 5,9

*Kreativbier | 12°P | 5% vol. <sup>A</sup>  
hell-honigfarben | obergärig mit frisch-hefeblumigen Noten*

## HOPFENLIMONADEN

WILDSHUTER FLÜX 0,25 L 4,9

*Zitrone | Aronia*

## MINERALWASSER & SÄFTE

RÖMERQUELLE 0,33 L 3,8

*prickelnd | still* 0,75 L 6,8

FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH 0,2 L 4,3

*Apfelsaft | Orangensaft | Marille | Johannisbeere  
Erdbeere | Mango | Multivitamin*

FRUCHTSAFTGETRÄNKE  
RAUCH GESPRITZT 0,4 L 4,8

*mit Soda* 0,4 L 4,4  
*mit Leitungswasser*

## LIMONADEN & ENERGY DRINKS

SPRITE 0,33 L 4,5

MEZZO MIX 0,33 L 4,5

ALMDUDLER 0,35 L 4,5

COCA-COLA 0,33 L 4,5

*Regular | Zero | Light*

SCHWEPPE 0,2 L 4,5

*Bitter Lemon | Indian Tonic | Ginger Ale*

RED BULL 0,25 L 5

## BIER

KALTENHAUSENER 1475

PALE ALE 0,33 L 5,5

*fruchtig, hopfig, bitter*

STIEGL GOLDBRÄU 0,33 L 4,5

*der Klassiker*

STIEGL FREIBIER 0,33 L 4,5

*alkoholfrei*

WEIHENSTEPHANER 0,33 L 5,1

HEFEWEIZEN

*fruchtig mit Gewürznoten*

STIEGL RADLER 0,33 L 4,5

*Zitrone*

CHEERS

# BRINKS

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 2022 6,3  
*12,5% vol. | Bründlmayer | Kremstal | Niederösterreich °*

CHARDONNAY CARNUNTUM DAC 2022 6,4  
*13% vol. | Gerhard Markowitsch | Göttlesbrunn | Carnuntum DAC °*

SAUVIGNON BLANC 2022 6,3  
*13% vol. | Tobias Zinnel | Mönchhof | BGLD °*

### ROSÉ

1/8 L

BIO ROSÉ VOM ZWEIGELT 2022 6,1  
*12% vol. | Weinberghof Fritsch | Kirchberg am Wagram | NÖ °*

### ROT

1/8 L

BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 2021 6,6  
*13,5% vol. | Erich & Mario Migsich | Antau | BGLD °*

MERLOT GABARINZA 2021 6,9  
*14% vol. | Markus Iro | Gols | Neusiedlersee °*

CHÂTEAU GRAND VILLAGE 2020 14,9  
*Bordeaux Superieur | Frankreich | Château Lafleur °*

### süß

1/16 L

CUVEE BEERENAUSLESE 2021 7,8  
*11,5% vol. | Feiler-Artinger | Rust | BGLD °*

## AUS UNSERER WEINKARTE 0,75 L

GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN 2021 44  
*12,5% vol. | Markus Huber | Reichersdorf | Traisental DAC °*

CREITZER RESERVE BLAUFRÄNKISCH 2015 66  
*13,5% vol. | Albert Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland °*

MERLOT „RIED KURZBERG“ 2021 56  
*14,5% vol. | Tobias Zinnel | Mönchhof | BGLD °*

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

# 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.**

<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b>	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
<b>E</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>F</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b>	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
<b>H</b>	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>L</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>M</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>N</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite
<b>P</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>R</b>	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.*