

**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	12,5
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

„KNUSPRIGER GENUSS“

geräuchertes Roastbeef | Knusperlasagne | Antipasti
Ciabatta ^{ACGLO}

rauchig-würzig-herzhaft

„ERDIGE VOLLMUNDIGKEIT“

Erdäpfelschaumsuppe | Grillwurst | frische Kräuter ^{ACGLO}

cremig-deftig-frisch

„LEICHTE KLASSIK“

Maispolarde „a la Wurzelfleisch | Kren
Wurzelgemüse | Erdäpfelcreme ^{AGLO}

zart, würzig-weich

„FEINE EXOTIK“

Schokoladenbrownie | Tonkabohneneis
Maracuja ^{ACEGHOL}

süß-fruchtig-frisch

MENÜ ROUGE

„AROMEN DES NORDENS“

kanadischer Wildlachs | Wasabi | Kataifiteig | Dill | Wildkräuter ^{ACDGOL}

würzig-knusprig-frisch

„WÜRZIGE CREMIGKEIT“

rote Paprikaschaumsuppe | Bresaola | Grissini | Mascarpone ^{ACGLO}

cremig-rauchig-würzig

„ELEGANZ DES WASSERS“

Zanderfilet | Semmelkren | Schnittlauch | rote Rübe ^{ADGLO}

erdig-süßlich-pikant

„WINTERLICHE SÜSSE“

Grießflammerie | Blutorange | Mandel | Vanille ^{ACGHO}

fruchtig-cremig-nussig

4 GÄNGE

69

3 GÄNGE

52

WEINBEGLEITUNG

3 WEINE ^o

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

ROASTBEEF GERÄUCHERT 22
Knusperlasagne | Antipasti | Ciabatta ^{ACGLO}

STEINPILZRAVIOLI 21
Parmesanschaum | eingelegte Cranberries [Ⓟ]
Trammezzinicrunch ^{ACGHOL}

KANADISCHER WILDLACHS 23
Wasabi | Kataifiteig | Dill | Wildkräuter ^{ACDGOL}

HAUPTSPEISEN

ZANDERFILET GEBRATEN 32
Semmelkren | Schnittlauch | rote Rübe ^{ADGLO}

HUCHENFILET 36
Selleriecreme | sautierter Blattspinat ^{DGOL}

MAISPOULARDE „A LA WURZELFLEISCH“ 30
Kren | Wurzelgemüse | Erdäpfelcreme ^{AGLO}

TRÜFFEL-FETTUCCHINE [Ⓟ] 29
Parmesan | Wintertrüffel | Rucola | geröstete Pinienkerne ^{AGCH}

BEIRIED „DRY AGED“ 39
gegrilltes Schrännengemüse | Trüffelpommes
Barolosauce ^{ACGLO}

KÜRBISRAVIOLI [Ⓟ] 29
Parmesanschaum | eingelegte Zwetschken
Schnittlauch | Kürbiskrusteln | gepickelter Kürbis ^{ACGHOL}

LAMMRÜCKEN 42
Speckbohnen | geräucherte Hollandaise
gebackene Gnocchi ^{ACGLMO}

CUISINO KLASSIKER

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

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

SUPPEN

RINDERCONSOMMÉ 9
Wurzelgemüse | Schnittlauch
Grießknöderl und gebackene
Leberknöderl ^{ACGL}

**ERDÄPFELSCHAUM-
SUPPE** 11
Grillwurst | frische Kräuter ^{ACGLO}

**ROTE PAPRIKASCHAUM-
SUPPE** 11
Bresaola | Grissini
Mascarpone ^{ACGLO}

BEILAGEN

**KLEINER GEMISCHTER
BLATTSALAT ^{ACGLMO}** 5,5

**ROSMARIN-
KARTOFFELN ^G** 6

**GEGRILLTES
SCHRÄNNENGEMÜSE ^{GOL}** 6

ERDÄPFELPÜREE ^G 6

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 Grüll, Grödig

AFTER DINNER

DESSERTS

GRIESSFLAMMERIE <i>Blutorange Mandel Vanille</i> ^{ACGHO}	14
SCHOKOLADENBROWNIE <i>Tonkabohneneis Maracuja</i> ^{ACEGHOL}	14
SCHOKOLADENGÂTEAU <i>Tahiti-Vanille-Rum-Eis Gewürzorange</i> ^{ACGOHFEN}	15
ZITRUSFRUCHTSALAT <i>Sorbet der Saison</i> ^o	9

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 <i>verschiedene Sorten</i>	4,5

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

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

S
K
N
R
D

REISERWEINE

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
12,5% vol. | Bründlmayer | Kremstal | Niederösterreich °

6,3

CHARDONNAY CARNUNTUM DAC 2022

13% vol. | Gerhard Markowitsch | Göttlesbrunn | Carnuntum DAC °

6,4

SAUVIGNON BLANC 2022

13% vol. | Tobias Zinniel | Mönchhof | BGLD °

6,3

ROSÉ

1/8 L

BIO ROSÉ VOM ZWEIGELT 2022

12% vol. | Weinberghof Fritsch | Kirchberg am Wagram | NÖ °

6,1

ROT

1/8 L

BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 2021

13,5% vol. | Erich & Mario Migsich | Antau | BGLD °

6,6

MERLOT GABARINZA 2021

14% vol. | Markus Iro | Gols | Neusiedlersee °

6,9

CHÂTEAU GRAND VILLAGE 2020

Bordeaux Superieur | Frankreich | Château Lafleur °

14,9

süß

1/16 L

CUVEE BEERENAUSLESE 2021

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

7,8

AUS UNSERER WEINKARTE 0,75 L

GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN 2021

12,5% vol. | Markus Huber | Reichersdorf | Traisental DAC °

44

CREITZER RESERVE BLAUFRÄNKISCH 2015

13,5% vol. | Albert Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland °

66

MERLOT „RIED KURZBERG“ 2021

14,5% vol. | Tobias Zinniel | Mönchhof | BGLD °

56

CHÂTEAU GRAND VILLAGE 2020

Bordeaux Superieur | Frankreich | Château Lafleur °

82

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.*