

**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

„FRÜHLINGSBOTEN“

Rhabarber | Spargel | Kresse-Frischkäsecreme
knuspriger Sesam-Blätterteig ^{ACGLNO}
knackig-cremig-frisch

„EIN HAUCH HEIMAT“

Consommé vom Rind | Kaspressknöderl | Schnittlauch ^{ACGLO}
herzhaft-kräftig-aromatisch

„WURZELN DER ERDE“

Lammrücken und Schulter | Bohnen -Cassoulet
Kartoffeln | Curryzwiebeln ^{GLMO}
saftig-kräftig-rustikal

„SÜSSE SINFONIE“

Mohnknöderl | Heidelbeeren | Vanilleschaum ^{ACGHO}
knusprig-fruchtig-flaumig

MENÜ ROUGE

„FRISCHE ELEGANZ“

Seesaibling gebeizt | Gurke | Gin | Kaviar ^{ACDGLO}
zartschmelzend-frisch-aromatisch

„HERZHAFTE TRADITION“

leichter Sauerkrautschaum | Blunzntascherl | Majoran ^{ACGLO}
deftig-herzhaft-intensiv

„ZARTE MEERESBRISE“

Premium Lachsfilet sanft gegart | Kohlrabi-Kartoffelmelange
frische Kräuter | Kaviar ^{ACGOHL}
zart-mild-frisch

„TROPENFLAIR“

Gewürz-Ananas | Mallorca Mandel | Kokosnuss ^{ACGHO}
erfrischend-exotisch-würzig

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

FRÜHLINGSBOTEN 22
Rhabarber | Spargel | Kresse-Frischkäsecreme
knuspriger Sesam-Blätterteig^{ACGLNO}

TOMATEN-BASILIKUM RAVIOLI 21
Parmesanschaum | geschmolzene Tomaten
Trammezzinicrunch^{ACGHOL}

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

HAUPTSPEISEN

PREMIUM LACHSFILET „SANFT GEGART“ 29
Kohlrabi-Kartoffelmelange | frische Kräuter | Kaviar^{ACGOHL}

BRANZINOFILET 32
Selleriecreme | sautierter Blattspinat^{DGOL}

LAMMRÜCKEN UND SCHULTER 33
Bohnen-Cassoulet | Kartoffeln | Curryzwiebeln^{LMO}

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

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

GNOCCHI „DOLCE LATTE“ 27
Birne | Walnuss | Kräuter^{ACGHOL}

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

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 11
Kaspressknöderl | Grießknöderl
und gebackene Leberknöderl
Wurzelgemüse^{ACGL}

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

**LEICHTER
SAUERKRAUTSCHAUM** 11
Blunzntascherl | Majoran^{ACGLO}

BEILAGEN

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

**ROSMARIN-
KARTOFFELN** 6
^G

**GEGRILLTES
SCHRANNENGEMÜSE** 6
^{GOL}

ERDÄPFELPÜREE 6
^G

REGIONAL GENIAL

*Nur mit besten Produkten unse-
rer 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

TROPENFLAIR <i>Gewürz-Ananas Mallorca Mandel Kokosnuss</i> ^{ACGHO}	14
MOHNKNÖDERL <i>Heidelbeeren Vanilleschaum</i> ^{ACGHO}	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 ZWEIFELT 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.*