

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

SPRIZZ

APEROL
SPRITZER 0,25 L 6,4
Weißwein / Soda / Aperol

APEROL
VENEZIANO 0,25 L 8,5
Prosecco / Soda / Aperol

HUGO 0,25 L 6,7
*Sekt / Soda
Holunderblütensirup
Minze / Limette*

SPRITZER 0,25 L 4,1
weiß / rot

LUXURY DEAL

45

SCHWARZER STÖRKAVIAR 10 G DOSE
*von Walter Grill
Crème fraîche / Dillöl / Blinis ^{ACGDO}
& 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 ^{ACGDO}*

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ° 0,1 L 15
Tours-sur-Marne / Champagne

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

WILDSHUT BIO-PERLAGE ^{AO} 0,75 L 69
Brut de Bière

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

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

CAMPARI & SODA ° 0,15 L 6,5

CAMPARI & ORANGE ° 0,2 L 8,5

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

STIEGL PILS ^{GO} 0,33 L 4,9
schlank, spritzig, herb

ALKOHOLFREIER GENUSS

CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI ° 0,2 L 4,1
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

DRY AGED BEEF GERÄUCHERT
Parmesan | grüner Spargel ^{ACGOLM}

SCHAUMSUPPE VOM BÄRLAUCH
Selchfleischnudel | Sauerteig Croutons ^{ACGOL}

BACHSAIBLINGSFILET KONFIERT
Erbse | Spargel | eigener Kaviar | Vélouté ^{ACDGLOM}

AFTER EIGHT
Schokolade | Minze | Erdbeere ^{ACHGO}

MENÜ ROUGE

THUNFISCH „TERIYAKI & TATAR“
Avocado | Mango | Sesam | Soja ^{ADFLNO}

VIETNAMESISCHE PHOSUPPE
Ramennudeln | Ponzu | Ei ^{ACGHLE}

SCHWEINEBAUCH GLACIERT „ASIASTYLE“
Estragon | Ananas | Spitzkraut ^{ACGLOF}

RHABARBER TARTE
Tahiti Vanille | gebrannte Mandel ^{ACGOHL}

5 GÄNGE
à la carte Menü mit Fisch im Zwischengang

4 GÄNGE 69
à la carte Menü

3 GÄNGE 52
à la carte Menü nach Wahl

GENUSS & CASINO MIT GUTSCHEIN

DINNER & CASINO MIT GUTSCHEIN

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.

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

VIETNAMESISCHE
PHOSUPPE 7,3
Ramennudeln | Ponzu | Ei ^{ACGHLF}

SCHAUMSUPPE VOM
BÄRLAUCH 7,3
*Selchfleischnudel |
Sauerteig Croutons* ^{ACGOL}

KAROTTEN-
KOKOSSUPPE 7,3
*Ingwer | Beefpraline |
asiatische Aromen* ^{ABCDEFGHLNR}

BEILAGEN

BEILAGEN
BLATTSALAT ^{CGHLMO} 4,4

ROSMARIN-
KARTOFFELN ^G 5,3

GEGRILLTES
SCHRANNENGEMÜSE ^{GOL} 5,3

SPARGEL
„WEISS & GRÜN“ ^{GOL} 7,5

SAUTIERTER SPINAT ^G 7,5

SAUCEN

DEMI GLACE
VOM KALB ^{GOL} 3,5

PFEFFERRAHM-
SAUCE ^{GOL} 3,5

SAUCE
HOLLANDAISE ^{CDGLMO} 3,5

SAUCE
BÉARNAISE ^{CDGLMO} 3,5

VORSPEISEN

THUNFISCH „TERIYAKI & TATAR“ 21
Avocado | Mango | Sesam | Soja ^{ADFLNO}

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

MARINIERTER SPARGEL WEISS & GRÜN ^V 19
Sesam | gerösteter Zwiebel-Crunch | Bärlauch | Trüffel ^{ACEHMNOL}

HAUPTSPEISEN

SCHWEINEBAUCH GLACIERT „ASIASTYLE“ 24
Estragon | Ananas | Spitzkraut ^{ACGLOF}

BACHSAIBLINGSFILET KONFIERT 29
Erbse | Spargel | eigener Kaviar | Vélouté ^{ACDGLOM}

RÜCKEN VOM MILCHKALB 38
Sellerie | Spinat | Nussbutter ^{ACGLO}

TAGLIOLINI ^V 27
Trüffelvéouté | junger Spinat ^{AGLO}

CAULIFLOWER-LEMONGRAS-CURRY ^V 24
Sesam | Koriander | Duftreis ^{AEFHLNO}

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM WEIDERIND 200 G 39
Sauce Béarnaise | Potato Wedges ^{CGLO}
mit Riesengarnelen ^{BGO} PRO STK. +3,2
mit gegrilltem Schrannengemüse ^{GO} +5,3

WIENER KALBSSCHNITZEL 23
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren kalt gerührt ^{ACG}

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

RHABARBER TARTE	14
<i>Tahiti Vanille gebrannte Mandel ^{ACGOHL}</i>	
AFTER EIGHT	14
<i>Schokolade Minze Erdbeere ^{ACHGO}</i>	
KUGEL HAUSGEMACHTES EIS & SORBET DER SAISON ^{ACGO}	3,5
<i>unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft</i>	

DIGESTIF

GÖLLES 2 CL

QUITTENBRAND 5
43% vol.

SAUBIRNENBRAND 4,5
43% vol.

VOGELBEERBRAND 6,5
43% vol.

ALTE ZWETSCHKE 4,5
40% vol.

ALTER APFEL 4,5
40% vol.

HIRSCHBIRNENBRAND 4,5
43% vol.

GESSLBERGER OBSTLER 4
40% vol.

KRIECHERLBRAND 4,5
43% vol.

GRAPPA 2 CL

ALEXANDER PLATINUM AMARONE 5,5
48% vol.

HEISS-GETRÄNKE

ESPRESSO ^G 3,1

ESPRESSO DOPPIO ^G 4,4

VERLÄNGERTER ^G 3,7

CAPPUCCINO ^G 4,2

LATTE MACCHIATO ^G 4,7

HEISSE SCHOKOLADE ^G 4,9

KANNE TEE 4,1
verschiedene Sorten

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. ^A

strohfarben | frischer Hopfen steht elegant im Zentrum des Aromenspiels | zarte Malztöne & hopfiges Bukett

SORTENSPIEL 0,25 L 5,9

Kreativbier | 12°P | 5% vol. ^A

hell-honigfarben | obergärig mit frisch-hefeblumigen Noten

HOPFENLIMONADEN

WILDSHUTER FLÜX 0,25 L 4,5

Zitrone | Aronia

MINERALWASSER & SÄFTE

RÖMERQUELLE 0,33 L 3,7

prickelnd | still

0,75 L 6,2

FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH 0,2 L 4,1

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

FRUCHTSAFTGETRÄNKE

RAUCH GESPRITZT

mit Soda

0,4 L 4,6

mit Leitungswasser

0,4 L 4,2

LIMONADEN & ENERGY DRINKS

SPRITE 0,33 L 4,1

MEZZO MIX 0,33 L 4,1

ALMDUDLER 0,35 L 4,1

COCA-COLA 0,33 L 4,1

Regular | Zero | Light

SCHWEPPE 0,2 L 4,3

Bitter Lemon | Indian Tonic | Ginger Ale

RED BULL 0,25 L 5

BIER

KALTENHAUSENER 1475

PALE ALE 0,33 L 5,1

fruchtig, hopfig, bitter

STIEGL GOLDBRÄU

der Klassiker 0,33 L 4,1

STIEGL FREIBIER

alkoholfrei 0,33 L 4,1

WEIHENSTEPHANER

HEFEWEIZEN 0,33 L 4,8

fruchtig mit Gewürznoten

STIEGL RADLER

Zitrone 0,33 L 4,1

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

6,1

CHARDONNAY CARNUNTUM DAC 2022
13% vol. | Gerhard Markowitsch | Göttlesbrunn | Carnuntum DAC °

6,2

SAUVIGNON BLANC 2022
13% vol. | Tobias Zinnel | Mönchhof | BGLD °

6,1

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 °

6,6

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 °

64

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