

**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
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
TRUMER PILS A° <i>schlank, spritzig, herb</i>	0,33 L	5,4

## ALKOHOLFREIER GENUSS

CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI ° <i>der Klassiker aus Italien   Crodino &amp; 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

## 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>

## BIERSPEZIALITÄTEN STIEGL GUT WILDSHUT

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

# DINNER & CASINO

## MENÜ NOIR

### „WEIDE&WURZEL“

*Carpaccio vom Rind | Grana Padano | Rucola | Rüben* <sup>ACGLMO</sup>  
fein-würzig-zart

### „GOLDENE TIEFE“

*Consommé vom Weiderind | Gemüswurzeln | Schnittlauchcrêpe* <sup>ACGHL</sup>  
kräftig-klar-herzhaft

### „WIESE&WALD“

*rosa Kalbstafelspitz | Veltliner Eierschwammerl | Peterilienknöderl* <sup>ACGLMO</sup>  
zart-erdig-gschmeidig

### „SÜSSES GLÜCK“

*Cheesecake | Heidelbeeren | Limone* <sup>ACGHO</sup>  
cremig-spitzig-süß

## MENÜ ROUGE

### „SOMMER&SONNE“

*Burrata | Capri´s Tomatenkult | Basilikum | Balsamico* <sup>ACGHO</sup>  
weich-frisch-fruchtig

### „WALDGEFLÜSTER“

*Steinpilzschaum | Petersilie | Croûtons* <sup>ACGOL</sup>  
samtig-würzig-fein

### „MEERBLICK“

*Wolfsbarsch | Tomate | wilder Broccoli | Zitronensauce | Mandeln* <sup>DGLOH</sup>  
salzig-zart-frisch

### „ZARTE HAMONIE“

*Pfirsich | Himbeere | Schokolade | Bourbon Vanille* <sup>ACGHO</sup>  
süß-fruchtig-lieulich

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 <sup>ACGDO</sup>  
oder  
mit Kartoffelpüree | braune Butter | Schnittlauch <sup>AGDO</sup>

## VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RIND 21  
Grana Padano | Rucola | Rüben <sup>ACGLMO</sup>

TOMATEN-OLIVEN CROQUETTES <sup>Ⓟ</sup> 21  
Belugalinsen | Wildkräuter <sup>ACGLMO</sup>

BURRATA 20  
Capri's Tomatenkult | Basilikum | Balsamico <sup>ACGHO</sup>

## HAUPTSPEISEN

WOLFSBARSCHFILET 33  
Tomate | wilder Broccoli | Zitronensauce | Mandeln <sup>DGLOH</sup>

KALBSTAFELSPITZ ROSA GEBRATEN 33  
Veltliner Eierschwammerl | Peterilienknöderl <sup>ACGLMO</sup>

TRÜFFEL-FETTUCCINE <sup>Ⓟ</sup> 29  
Parmesan | Wintertrüffel | Rucola | geröstete Pinienkerne <sup>AGCH</sup>

EIERSCHWAMMERLRAHM <sup>Ⓟ</sup> 27  
Serviettenknödel | Kräuter <sup>ACGOL</sup>

ZWEIERLEI VOM KALB 34  
breite Bohnen | Polentazwiebel <sup>AGLMO</sup>

SAIBLINGSFILET GEBRATEN 32  
Fregola | Eierschwammerl | Radieschen | Paprikasalsa <sup>ACDGLOR</sup>

## CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM WEIDERIND 200 G 46  
Demi Glace | Kräuterbutter | Pommes Frites <sup>GLO</sup>  
mit Riesengarnelen <sup>BG</sup> PRO STK. +3,9  
mit gegrilltem Schranngemüse <sup>LG</sup> +6

BEIRIED „DRY AGED“ 41  
gegrilltes Schranngemüse | Trüffelpommes  
Barolosauce <sup>ACGLO</sup>

WIENER KALBSSCHNITZEL 26,5  
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren kalt gerührt <sup>ACG</sup>

## SUPPEN

CONSOMMÉ VOM WEIDERIND 11  
Gemüsewurzeln  
Schnittlauchcrêpe <sup>ACGHL</sup>

STEINPILZSCHAUM 11  
Petersilie | Croûtons <sup>ACGOL</sup>

KOHLRABISCHAUM-SÜPPCHEN 11  
Walnuss | Trüffel <sup>ACGLOH</sup>

## BEILAGEN

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

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

GEGRILLTES SCHRANNENGEMÜSE <sup>GOL</sup> 6

ERDÄPFELPÜREE <sup>G</sup> 6

GEGRILLTE EIERSCHWAMMERL <sup>GO</sup> 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 Grill, Grödig

# AFTER DINNER

## DESSERTS

„ZARTE HAMONIE“ <i>Pfirsich   Himbeere   Schokolade   Bourbon Vanille</i> <sup>ACGHO</sup>	14
„SÜSSES GLÜCK“ <i>Cheesecake   Heidelbeeren   Limone</i> <sup>ACGHO</sup>	14
TOPFENKNÖDEL <i>Marillenröster   Rum-Vanilleeis</i> <sup>ACGHO</sup> (ca. 20 min. Wartezeit)	13
SCHOKOLADENGÂTEAU <i>Tahiti-Vanille-Rum-Eis   marinierte Erdbeeren</i> <sup>ACGOH</sup>	15
ZITRUSFRUCHTSALAT <i>Sorbet</i> <sup>o</sup>	9

## EDEL- BRÄNDE

<b>GÖLLES</b>	<b>2 CL</b>
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

<b>2 CL</b>	
REMY MARTIN VSOP	6,5
HENNESSY XO	25
PÈRE MAGLOIRE XO CALVADOS	6

## HEISS- GETRÄNKE

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

## GRAPPA

<b>2 CL</b>	
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 0,0% <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

# SSWEITC

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 | Burgenland °*

### ROSÉ

1/8 L

BIO ROSÉ VOM ZWEIFELT 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 | Burgenland °*

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 | Burgenland °*

## AUS UNSERER WEINKARTE 0,75 L

WEISSBURGUNDER UNFILTRIERT 2020 89  
*Weingut Regele | Ehrenhausen | Südsteiermark °*

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

TRAMINER SULZTALER ZOPPELBERG 2019 41  
*Weingut Regele | Ehrenhausen | Südsteiermark °*

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

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.**

<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.*