

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

APERITIFS & PRE-DINNER DRINKS

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>Ramazzotti 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 & Soda</i>	0,2 L	6,2
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	5,1

BIERSPEZIALITÄTEN STIEGL GUT WILDSHUT

WILDSHUT BIO PERLAGE ^ <i>Weder Bier noch Schaumwein - EINFACH PERLAGE !</i>	0,75 L	69
HOPFENHERZ <i>Bio-Kellerbier 12,2°P 5,2% vol. ^ strohfarben frischer Hopfen steht elegant im Zentrum des Aromenspiels zarte Malztöne & hopfiges Bukett</i>	0,25 L	6,2
SORTENSPIEL <i>Kreativbier 12°P 5% vol. ^ hell-honigfarben obergärig mit frisch-hefeblumigen Noten</i>	0,25 L	6,2

SPRIZZ

APEROL SPRITZER <i>Weißwein Soda Aperol</i>	0,25 L	6,9
APEROL VENEZIANO <i>Prosecco Soda Aperol</i>	0,25 L	8,6
HUGO <i>Sekt Soda Holunderblütensirup Minze Limette</i>	0,25 L	7,8
SPRITZER <i>weiß / rot</i>	0,25 L	4,8

DINNER & CASINO

MENÜ NOIR

- BEEF CARPACCIO

Grana Padano | Rucolapesto | Pinienkerne | Rote Rübe ^{ACGLMO}
- KRAFTSUPPE VOM WEIDERIND

Wurzelgemüse | Kaspressknöderl | Schnittlauch ^{ACGHL}
- KALBSTAFELSPITZ „SOUS VIDE“

Eierschwammerl | Petersilienknöderl | Demiglace ^{ACGLMO}
- WEINBERGPFIRSICH

Himbeere | Schokolade | Vanille ^{ACGHO}

MENÜ ROUGE

- BURRATA „EINE DELIKATESSE“

bunte Tomaten | Basilikum | Balsamico | Trammezzini ^{ACGHO}
- SCHAUMSUPPE VOM STEINPILZ

Petersilie | Croûtons ^{ACGHLO}
- WOLFSBARSCHFILET GEBRATEN

Artischoke | Zucchini | Arboriorisotto | Krustentierschaum ^{DGLOB}
- CHEESECAKE „EIN KLASSIKER“

Heidelbeeren aus der Heimat | Limette | Baiser ^{ACGHOL}

4 GÄNGE	69
à la carte Menü	
3 GÄNGE	56
à la carte Menü	
GENUSS & CASINO	MIT GUTSCHEIN
DINNER & CASINO	MIT GUTSCHEIN
DELUXE X CASINO	MIT GUTSCHEIN

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 <i>pro Person</i>	4,9
Die Allergene des Gedecks variieren – unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft	

EDLE PERLEN
VON WALTER GRÜLL - GRÖDIG

SCHWARZER STÖRKAVIAR 10 G DOSE 35
mit Crème fraîche | Dillöl | Blinis
oder
mit Kartoffelpüree | braune Butter | Schnittlauch

VORSPEISEN

SALATHERZEN GEBRATEN 17
Granny Smith | Stangensellerie | Sesam Mayonnaise | Kräuteröl
BEEF CARPACCIO 19
Grana Padano | Rucolapesto | Pinienkerne | Rote Rübe
BURRATA „EINE DELIKATESSE“ 17
bunte Tomaten | Basilikum | Balsamico | Tramezzini

HAUPTSPEISEN

WOLFSBARSCHFILET GEBRATEN 35
Artischoke | Zucchini | Arboriorisotto | Krustentierschaum
KALBSTAFELSPITZ „SOUS VIDE“ 34
Eierschwammerl | Petersilienknöderl | Demiglace
TRÜFFEL-FETTUCCINE 29
Parmesan | Trüffel | Rucola | geröstete Pinienkerne
GERÖSTETER KARFIOL 24
Curry | Tahin-Sauce | Kürbiskerne | Petersilie | Granatapfel
LAMMKRONE 39
Erbsen | Minze | Spargel | junge Kartoffel
ZANDERFILET GEBRATEN 35
Tomaten beurre blanc | Basilikum Gnocchi | geröstete Haselnüsse
LANDHUHN SUPREME „GEBRATEN&GEBACKEN“ 30
Fregola Sarda | Salbei | Trüffel | wilder Brokkoli | Grana Padana

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM WEIDERIND 200 G 48
Demi Glace | Kräuterbutter | Pommes Frites
mit Riesengarnelen
mit gegrilltem Schrannengemüse
PRO STK. +2,5 +6
BIO BEIRIED 41
gegrilltes Schrannengemüse | Trüffelpommes
Barolosauce
WIENER KALBSSCHNITZEL 26,5
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren kalt gerührt

vegetarisches Gericht
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

SUPPEN

KRAFTSUPPE VOM WEIDERIND 11
Wurzelgemüse
Kaspressknöderl
Schnittlauch
ZITRONENGRAS-KOKOS SUPPE 12
Riesengarnelen | Sesam-Yuzu
Miso | Koriander
SCHAUMSUPPE VOM STEINPILZ 11
Petersilie | Croûtons

BEILAGEN

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT 5,5
ROSMARIN-KARTOFFELN 6
GEGRILLTES SCHRANNENGEMÜSE 6
ERDÄPFELPÜREE 6
PFEFFERRAHMSAUCE 3,5

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

CHEESECAKE „EIN KLASSIKER“ <i>Heidelbeeren aus der Heimat Limette Baiser</i> ^{ACGHOL}	15
WEINBERGPFIRSICH <i>Himbeere Schokolade Vanille</i> ^{ACGHO}	16
SCHOKOLADENGÂTEAU <i>Erdbeerragout Limette Joghurt</i> ^{ACGOH}	16
ZITRUSFRUCHTSALAT <i>Mangosorbet</i> ^o	10

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	4,4
CAPPUCCINO ^G	4,6
LATTE MACCHIATO ^G	5,4
HEISSE SCHOKOLADE ^G	5,5
AFRO TEA <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 ^A <i>der Klassiker</i>	0,33 L	4,9
STIEGL RADLER ^A <i>Zitrone</i>	0,33 L	4,9
WEIHENSTEPHANER HEFEWEIZEN ^A <i>fruchtig mit Gewürznoten</i>	0,33 L	5,8
BLEIFREI		
STIEGL 0,0% ^A	0,33 L	4,9
TRUMER FREISPIEL ^A	0,33 L	5,4
WEIHENSTEPHANER HEFEWEIZEN ^A <i>alkoholfrei</i>	0,33 L	5,8

MINERALWASSER & SÄFTE

RÖMERQUELLE	0,33 L	4,1
<i>prickelnd still</i>	0,75 L	7,5
FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH	0,2 L	4,7
<i>Apfelsaft Orangensaft Marille Johannisbeere Erdbeere Mango Multivitamin</i>		
FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH GESPRITZT		
<i>mit Soda</i>	0,4 L	5,1
<i>mit Leitungswasser</i>	0,4 L	4,8
HOLLER-SODA	0,4 L	4,5
SODA-ZITRON	0,4 L	4,5

LIMONADEN & ENERGY DRINKS

SPRITE	0,33 L	4,7
MEZZO MIX	0,33 L	4,7
ALMDUDLER	0,35 L	4,7
COCA-COLA	0,33 L	4,7
<i>Regular Zero Light</i>		
SCHWEPPE	0,2 L	4,7
<i>Bitter Lemon Indian Tonic Ginger Ale</i>		
ORGANICS BLACK ORANGE	0,25 L	5,5
RED BULL ENERGY DRINK	0,25 L	5,5
<i>Classic Sugarfree</i>		

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

SKIN

SEITE

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 <i>12,5% vol. Bründlmayer Kremstal Niederösterreich °</i>	6,7
CHARDONNAY CARNUNTUM DAC <i>13% vol. Gerhard Markowitsch Göttlesbrunn Carnuntum DAC °</i>	6,7
SAUVIGNON BLANC <i>13% vol. Tobias Zinnel Mönchhof Burgenland °</i>	6,5
ROSÉ	1/8 L
BIO ROSÉ VOM ZWIEGELT <i>12% vol. Weinberghof Fritsch Kirchberg am Wagram NÖ °</i>	6,5
ROT	1/8 L
BLAUFRÄNKISCH KLASSIK <i>Erich & Mario Migsich Antau Burgenland °</i>	6,9
MERLOT GABARINZA <i>Markus Iro Gols Burgenland °</i>	7
HEIDEBODEN RESERVE <i>Paul Achs Gols Burgenland °</i>	7,1
50.50 CUVÉE <i>Silvia Heinrich Deutschkreuz Burgenland °</i>	7,1
sÜSS	1/16 L
CUVÉE BEERENAUSLESE <i>11,5% vol. Feiler-Artinger Rust Burgenland °</i>	9
AUS UNSERER WEINKARTE	0,75 L
WEISSBURGUNDER UNFILTRIERT 2020 <i>Weingut Regele Ehrenhausen Südsteiermark °</i>	89
SAUVIGNON BLANC SANCERRE 2023 <i>Hubert Brochard les trois coteaux terres de caillottes Frankreich °</i>	105
TRAMINER SULZTALER ZOPPELBERG 2019 <i>Weingut Regele Ehrenhausen Südsteiermark °</i>	41
BIO ZWIEGELT „MITTERJOCH“ 2016/2017 <i>Birgit Braunstein Purbach Burgenland °</i>	37
CUVÉE OPUS EXIMIUM 2021 <i>Gesellmann Deutschkreuz Mittelburgenland °</i>	99

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.*