

**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>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 AO <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	5,1
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

## 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

## BIERSPEZIALITÄTEN STIEGL GUT WILDSHUT

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

# DINNER & CASINO

## MENÜ NOIR

- „GOLDENE WÄRME“  
konfierte Wachtelbrust | Gewürz-Kürbis | Zwiebel  
Orangen-Chicorée | Karotte <sup>OLGHE</sup>  
süß-sauer-würzig
- „KLARHEIT DES WALDES“  
Consommé vom Wild | Hirschpolpetti | Cranberry | Walnuss <sup>ACGOHL</sup>  
herzhaft-winterlich-aromatisch
- „HARMONIE DES WINTERS“  
steirisches Maishuhn „sous vide“ | Trüffelflan  
Kräutersaitling | Selleriepüree | Trüffeljus | Amaranth <sup>ACGHOL</sup>  
zart-cremig-erdig
- „ZITRUSPOESIE“  
Mandarinen-Crème Brûlée | Mandel Dacquoise | Zimteis <sup>ACGHEO</sup>  
fruchtig-nussig-cremig

## MENÜ ROUGE

- „AROMEN DES MEERES“  
Ravioli von der Jakobsmuschel | Hummerbisque  
Zitronengel | Sellerie | Tomate <sup>ABCDGLMOR</sup>  
samtig-g’schmackig-fein
- „WÄRMENDES AROMENSPIEL“  
Krenschaumsuppe | Räucherfischpraline | Apfelchutney | Dillöl <sup>DGLO</sup>  
rauchig-winterlich-scharf
- „NORDGEIST“  
Kabeljaufilet | Miso | fermentierter Knoblauch  
Rosinen | Kapern | Karfiol | Mangold <sup>DFGLO</sup>  
umami-salzig-süß
- „WINTERTRAUM“  
Grießflammerie | Portwein Weichseln | Punschorbet <sup>ACEGH</sup>  
cremig-vollmundig-fruchtig

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* <i>pro Person</i>	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  
mit Crème fraîche | Dillöl | Blinis <sup>ACGDO</sup>  
oder  
mit Kartoffelpüree | braune Butter | Schnittlauch <sup>AGDO</sup>

VORSPEISEN

WACHTELBRUST KONFIERT  
Gewürz-Kürbis | Zwiebel | Orangen-Chicorée | Karotte <sup>OLGHE</sup>

GEBACKENE TOMATEN-OLIVEN CROQUETTES <sup>Ⓥ</sup>  
marinierte Belugalinsen | Wildkräuter <sup>ACGLMO</sup>

RAVIOLI VON DER JAKOBSMUSCHEL  
Hummerbisque | Zitronengel | Sellerie | Tomate <sup>ABCDGLMOR</sup>

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES KABELJAUFLET  
Miso | fermentierter Knoblauch  
Rosinen | Kapern | Karfiol | Mangold <sup>DFGLO</sup>

STEIRISCHES MAISHUHN „SOUS VIDE“  
Trüffelflan | Kräutersaitling | Selleriepüree  
Trüffeljus | Amaranth <sup>ACGHOL</sup>  
<sup>Ⓥ</sup>

TRÜFFEL-FETTUCCINE  
Parmesan | Trüffel | Rucola | geröstete Pinienkerne <sup>AGCH</sup>  
<sup>Ⓥ</sup>

KÜRBIS RISOTTO  
Kernöl | Parmesan | Kräuter <sup>GHLO</sup>

LAMMRÜCKEN  
getrüffelt Selleriepüree | Blattspinat | Mandelbällchen <sup>ACGLOH</sup>

WALLER WEISS  
Erdäpfel-Speck-Sud | Röstzwiebel | Majoran <sup>ACDGLMO</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 Schrannengemüse <sup>LG</sup> +6

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

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

SUPPEN

CONSOMMÉ VOM WILD 11  
Hirschpolpetti | Cranberry  
Walnuss <sup>ACGOHL</sup>

KRENSCHAUMSUPPE 9  
Räucherfischpraline | Apfelchut-  
ney | Dillöl <sup>DGLO</sup>

KAROTTEN-INGWER-  
SCHAUM 11  
Kokos | geräucherter Ricotta <sup>ACGO</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

PFEFFERRAHMSAUCE <sup>G</sup> 3,5

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

GRIESSFLAMMERIE <i>Portwein Weichseln   Punschsorbet</i> <sup>ACEGH</sup>	14
MANDARINEN-CRÈME BRÛLLÉE <i>Mandel Dacquoise   Zimteis</i> <sup>ACGHEO</sup>	14
TOPFENKNÖDEL <i>Zwetschkenröster   Pistazien   Rum-Vanilleeis</i> <sup>ACGHO</sup> (ca. 20 min. Wartezeit)	13
SCHOKOLADENGÂTEAU <i>Tahiti-Vanille-Rum-Eis   Weichselragout</i> <sup>ACGOH</sup>	15
TROPICAL JACKPOT <i>Mandel   Kokos   Vodka   Passionsfrucht</i> <sup>AGHO</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 2 CL

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>	4,4
CAPPUCCINO <sup>G</sup>	4,6
LATTE MACCHIATO <sup>G</sup>	5,4
HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup>	5,5
AFRO TEA <i>verschiedene Sorten</i>	4,5

## GRAPPA 2 CL

ALEXANDER PLATINUM AMARONE	5,5
POLI SARPA	6

Liebe Gäste, Informationen überZutaten in  
unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten aus-  
lösen können,  
sind gerne über unsereMitarbeiter: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	5,8
WEIHENSTEPHANER HEFEWEIZEN <i>fruchtig mit Gewürznoten</i>	0,33 L	5,5

MINERALWASSER & SÄFTE

RÖMERQUELLE <i>prickelnd   still</i>	0,33 L 0,75 L	3,9 7,4
FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH <i>Apfelsaft   Orangensaft   Marille   Johannisbeere Erdbeere   Mango   Multivitamin</i>	0,2 L	4,7
FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH GESPRITZT <i>mit Soda mit Leitungswasser</i>	0,4 L 0,4 L	5,,1 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 <i>Regular   Zero   Light</i>	0,33 L	4,7
SCHWEPPE <i>Bitter Lemon   Indian Tonic   Ginger Ale</i>	0,2 L	4,7
ORGANICS BLACK ORANGE	0,25 L	5,5
RED BULL ENERGY DRINK <i>Classic   Sugarfree</i>	0,25 L	5,5

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

<b>WEISS</b>	<b>1/8 L</b>
GRÜNER VELTLINER GEDERSDORF DAC <i>12,5% vol.   Bründlmayer   Kremstal   Niederösterreich °</i>	6,4
CHARDONNAY CARNUNTUM DAC <i>13% vol.   Gerhard Markowitsch   Göttlesbrunn   Carnuntum DAC °</i>	6,4
SAUVIGNON BLANC <i>13% vol.   Tobias Zinnel   Mönchhof   Burgenland °</i>	6,3
<b>ROSÉ</b>	<b>1/8 L</b>
BIO ROSÉ VOM ZWIGELT <i>12% vol.   Weinberghof Fritsch   Kirchberg am Wagram   NÖ °</i>	6,2
<b>ROT</b>	<b>1/8 L</b>
BLAUFRÄNKISCH KLASSIK <i>Erich &amp; Mario Migsich   Antau   Burgenland °</i>	6,9
MERLOT GABARINZA <i>Markus Iro   Gols   Burgenland °</i>	6,9
HEIDEBODEN RESERVE <i>Paul Achs   Gols   Burgenland °</i>	6,9
CHÂTEAU GRAND VILLAGE <i>Bordeaux Superieur   Frankreich   Château Lafleur °</i>	14,9
<b>süß</b>	<b>1/16 L</b>
CUVÉE BEERENAUSLESE <i>11,5% vol.   Feiler-Artinger   Rust   Burgenland °</i>	9
<b>AUS UNSERER WEINKARTE</b>	<b>0,75 L</b>
WEISSBURGUNDER UNFILTRIERT 2020 <i>Weingut Regele   Ehrenhausen   Süsteiermark °</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   Süsteiermark °</i>	41
BIO ZWIGELT „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.*