


**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS!**

APERTIF

SPRIZZ

APEROL			
SPRITZER	0,25 L	6,9	

Weißwein / Soda / Aperol

APEROL			
VENEZIANO	0,25 L	8,6	

Prosecco / Soda / Aperol

HUGO	0,25 L	7,8	
Sekt / Soda			

Holunderblütensirup
Minze / Limette

SPRITZER	0,25 L	4,8	
weiß / rot			

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

LAURENT PERRIER LA CUVÉE °	0,1 L	16
<i>Tours-sur-Marne / Champagne</i>		
CASINO KIR ROYAL °	0,1 L	17
<i>Laurent Perrier La Cuvée / Crème de Cassis</i>		
NEGRONI °	0,15 L	13
<i>Campari / 5020 Gin / Wermut rot / Soda</i>		
ROSATO & TONIC °	0,2 L	12
<i>Ramazzotti Rosato / Schweppes Indian Tonic / Limette</i>		
CAMPARI & SODA °	0,15 L	8,2
CAMPARI & ORANGE °	0,2 L	9
5020 GIN & TONIC °	0,24 L	13
<i>5020 Gin / Schweppes Indian Tonic</i>		
TRUMER PILS °	0,33 L	5,4
<i>schlank, spritzig, herb</i>		

ALKOHOLFREIER GENUSS

CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI °	0,2 L	5,1
<i>der Klassiker aus Italien / Crodino & Soda</i>		
THEE BUBBLE °	0,1 L	6,4
<i>Weingut Regele / Ehrenhausen / Südsteiermark</i>	0,75 L	45
DRIVERS GIN & TONIC °	0,24 L	13
<i>Tanqueray 0,0 / Schweppes Indian Tonic</i>		
WILDSHUTER FLÜX	0,25 L	5,1
<i>Zitrone / Aronia</i>		

BIERSPEZIALITÄTEN

STIEGL GUT WILDSHUT

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

ON CASSINO & DINER

MENÜ NOIR

„GOLDENE WÄRME“

konfierter Wachtelbrust / Gewürz-Kürbis / Zwiebel
Orangen-Chicorée / Karotte OLGHE
süß-sauer-würzig

„KLARHEIT DES WALDES“

Consommé vom Wild / Hirschpolpetti / Cranberry / Walnuss ACGOHL
herhaft-winterlich-aromatisch

„HARMONIE DES WINTERS“

steirisches Maishuhn „sous vide“ / Trüffelflan
Kräutersaitling / Selleriepüree / Trüffeljus / Amaranth ACGHOL
zart-cremig-erdig

„ZITRUSPOESIE“

Mandarinen-Crème Brûlée / Mandel Dacquoise / Zimteis ACGHEO
fruchtig-nussig-cremig

MENÜ ROUGE

„AROMEN DES MEERES“

Ravioli von der Jakobsmuschel / Hummerbisque
Zitronengel / Sellerie / Tomate ABCDGLMOR
samlig-g'schmackig-fein

„WÄRMENDES AROMENSPIEL“

Krenshaumsuppe / Räucherfischpraline / Apfelchutney / Dillöl DGLO
rauchig-winterlich-scharf

„NORDGEIST“

Kabeljaufilet / Miso / fermentierter Knoblauch
Rosinen / Kapern / Karfiol / Mangold DFGLO
umami-salzig-süß

„WINTERTRAUM“

Grießflammerie / Portwein Weichseln / Punschsorbet ACEGH
cremig-vollmundig-fruchtig

4 GÄNGE

69

3 GÄNGE

52

WEINBEGLEITUNG

3 WEINE °

Weiß-/Rot-/Roséweine à 1/8 L, Süßweine à 1/16 L
Gerne ergänzen wir Ihre Menüauswahl mit den dazu passenden Weinen.

20

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 mit Crème fraîche / Dillöl / Blinis <small>ACGDO</small>	10 G DOSE	35
oder mit Kartoffelpüree / braune Butter / Schnittlauch <small>AGDO</small>		

VORSPEISEN

WACHTELBRUST KONFIERT Gewürz-Kürbis / Zwiebel / Orangen-Chicorée / Karotte <small>OLGHE</small>	23
GEBACKENE TOMATEN-OLIVEN CROQUETTES <small>VG</small> marinierte Belugalinsen / Wildkräuter <small>ACGLMO</small>	19
RAVIOLI VON DER JAKOBSMUSCHEL Hummerbisque / Zitronengel / Sellerie / Tomate <small>ABCDGLMOR</small>	23

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES KABELJAFILET Miso / fermentierter Knoblauch Rosinen / Kapern / Karfiol / Mangold <small>DFGLO</small>	
STEIRISCHES MAISHUHN „SOUS VIDE“ Trüffelflan / Kräutersaitling / Selleriepüree Trüffeljus / Amaranth <small>ACGHOL</small> <small>VG</small>	31
TRÜFFEL-FETTUCCINE Parmesan / Trüffel / Rucola / geröstete Pinienkerne <small>AGCH</small> <small>VG</small>	29
KÜRBIS RISOTTO Kernöl / Parmesan / Kräuter <small>GHLO</small>	25
LAMMRÜCKEN geträufeltes Selleriepüree / Blattspinat / Mandelbällchen <small>ACGLOH</small>	36
WALLER WEISS Erdäpfel-Speck-Sud / Röstzwiebel / Majoran <small>ACDGLMO</small>	32

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM WEIDERIND Demi Glace / Kräuterbutter / Pommes Frites <small>GLO</small> mit Riesengarnelen <small>BG</small> mit gebrilltem Schrannengemüse <small>LG</small>	200 G	46
	PRO STK.	+3,9 +6
BEIRIED „DRY AGED“ gegrilltes Schrannengemüse / Trüffelpommes Barolosauce <small>ACGLO</small>		41
WIENER KALBSSCHNITZEL Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren kalt gerührt <small>ACG</small>	26,5	

SUPPEN

CONSOMMÉ VOM WILD Hirschpolpetti / Cranberry Walnuss <small>ACGOHL</small>	11
KRENSCHAUMSUPPE <small>VG</small> Räucherfischpraline / Apfelchutney / Dillöl <small>DGLO</small>	9

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

BEILAGEN

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT <small>ACGLMO</small>	5,5
ROSMARIN-KARTOFFELN <small>G</small>	6
GEGRILLTES SCHRANNENGEMÜSE <small>GOL</small>	6
ERDÄPFELPÜREE <small>G</small>	6
PFEFFERRAHMSAUCE <small>G</small>	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

KAIVIAR
Walter Grüll, Grödig

AFTERNUMMER

DESSERTS

GRIESSFLAMMERIE <i>Portwein Weichseln / Punschsorbet ACEGH</i>	14
MANDARINEN-CRÈME BRÛLÉE <i>Mandel Dacquoise / Zimteis ACGHEO</i>	14
TOPFENKNÖDEL <i>Zwetschkenröster / Pistazien / Rum-Vanilleeis ACGHO (ca. 20 min. Wartezeit)</i>	13
SCHOKOLADENGÂTEAU <i>Tahiti-Vanille-Rum-Eis / Weichselragout ACGOH</i>	15
TROPICAL JACKPOT <i>Mandel / Kokos / Vodka / Passionsfrucht AGHO</i>	9

EDEL- BRÄNDE

GÖLLES	2 CL	ESPRESSO G	3,5
QUITTENBRAND	12,4	ESPRESSO DOPPIO G	4,9
SAUBIRNNENBRAND	4,5	VERLÄNGERTER G	4,4
VOGELBEERBRAND	6,5	CAPPUCCINO G	4,6
MARILLE	9,8	LATTE MACCHIATO G	5,4
ALTER APFEL	7,5	HEISSE SCHOKOLADE G	5,5
HIRSCHBIRNNEN- BRAND	5,7	AFRO TEA <i>verschiedene Sorten</i>	4,5
GESSLBERGER OBSTLER	5,5		
KRIECHERLBRAND	4,5		

HEISS- GETRÄNKE

GRAPPA	2 CL		
ALEXANDER			
PLATINUM AMARONE	5,5		

COGNAC & CALVADOS 2 CL

REMY MARTIN VSOP	6,5	Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten aus- lösen können, sind gerne über unsere Mitarbeiter:innen erhältlich. Gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBl. II Nr. 175/2014.
HENNESSY XO	25	
PÈRE MAGLOIRE XO CALVADOS	6	

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



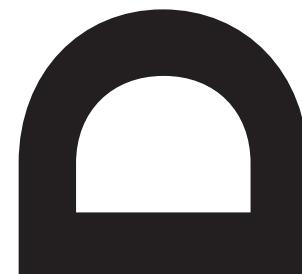
MINERALWASSER & SÄFTE

RÖMERQUELLE <i>prickelnd / still</i>	0,33 L	3,9
FRUCHTSÄFTGETRÄNKE RAUCH <i>Apfelsaft / Orangensaft / Marille / Johannisbeere Erdbeere / Mango / Multivitamin</i>	0,2 L	4,7
FRUCHTSÄFTGETRÄNKE RAUCH GESPRITZT <i>mit Soda mit Leitungswasser</i>	0,4 L	5,1
HOLLER-SODA	0,4 L	4,5
SODA-ZITRON	0,4 L	4,5



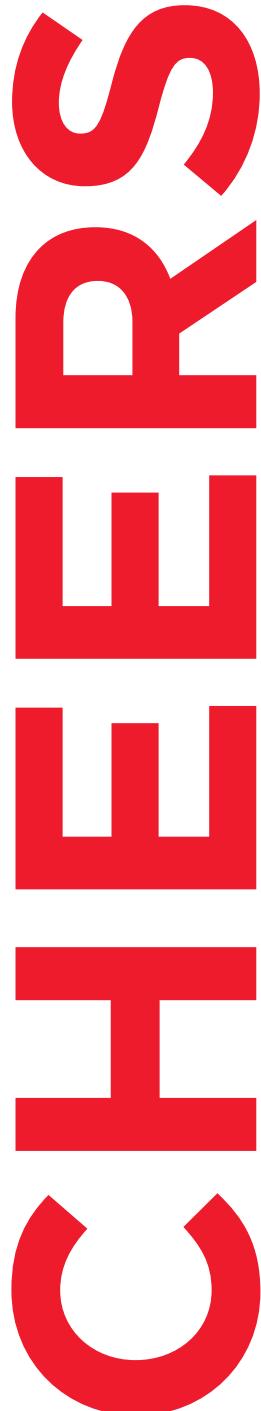
LIMONADEN & ENERGY DRINKS

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
SCHWEPPES <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.

OFFENE WEINE



Lust auf mehr?
Unsere Weinkarte bietet eine große
Auswahl an Flaschenweinen &
unsere Servicemitarbeiter:innen
stehen für individuelle Empfehlungen
jederzeit gerne zur Verfügung.

WEISS

1/8 L

GRÜNER VELTLINER GEDERSDORF DAC
12,5% vol. | Bründlmayer | Kremstal | Niederösterreich °

6,4

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

6,4

SAUVIGNON BLANC
13% vol. | Tobias Zinniel | Mönchhof | Burgenland °

6,3

ROSÉ

1/8 L

BIO ROSÉ VOM ZWEIGELT
12% vol. | Weinberghof Fritsch | Kirchberg am Wagram | NÖ °

6,2

ROT

1/8 L

BLAUFRÄNKISCH KLASSIK
Erich & Mario Migsich | Antau | Burgenland °

6,9

MERLOT GABARINZA
Markus Iro | Gols | Burgenland °

6,9

HEIDEBODEN RESERVE
Paul Achs | Gols | Burgenland °

6,9

CHÂTEAU GRAND VILLAGE
Bordeaux Supérieur | Frankreich | Château Lafleur °

14,9

SÜSS

1/16 L

CUVÉE BEERENAUSLESE
11,5% vol. | Feiler-Artinger | Rust | Burgenland °

9

AUS UNSERER WEINKARTE 0,75 L

WEISSBURGUNDER UNFILTRIERT 2020
Weingut Regele | Ehrenhausen | Südsteiermark °

89

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

105

TRAMINER SULZTALER ZOPPELBERG 2019
Weingut Regele | Ehrenhausen | Südsteiermark °

41

BIO ZWEIGELT „MITTERJOCH“ 2016/2017
Birgit Braunstein | Purbach | Burgenland °

37

CUVÉE OPUS EXIMIUM 2021
Gesellmann | Deutschkreuz | Mittelburgenland °

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.*