


**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 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 ° <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	5,1
THEE BUBBLE ° <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

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

ON CASSINO & DINNER

MENÜ NOIR

ROASTBEEF VOM WEIDERIND
Knusperlasagne | Antipasti | Balsamico ACGLO

ERDÄPFELSCHAUMSUPPE
Selchfleisch-Crostini | Majoran | Kräuteröl AGLO

MAISPOULARDE „À LA WURZELFLEISCH“
Kartoffelcreme | Kren | Wurzelgemüse GLO

DUNKLER SCHOKOLADENBROWNIE
Tonkabohneneis | Maracuja ACGO

MENÜ ROUGE

GERÄUCHERTER LACHS
Wasabimousse | Kataifteig | Wildkräuter | eingelegter Kürbis ACGFDBOR

KAROTTEN-INGWER SCHAUMSUPPE
Bresaola | Grissini | Mascarpone ACGLO

GEBRATENES ZANDERFILET
Rote Rübe | Semmelkren de luxe | Rotweinlack ACDGLO

WINTERLICHE GRIESSFLAMMERIE
Blutorangen | Mandel | Vanille ACGHO

4 GÄNGE
à la carte Menü 69

3 GÄNGE
à la carte Menü 52

GENUSS & CASINO MIT GUTSCHEIN

DINNER & CASINO MIT GUTSCHEIN

DELUXE X CASINO MIT GUTSCHEIN

WEINBEGLEITUNG

3 WEINE ° 20
Weiße-/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 <i>mit Crème fraîche / Dillöl / Blinis</i> <small>ACGDO</small>	10 G DOSE	35
<i>oder</i> <i>mit Kartoffelpüree / braune Butter / Schnittlauch</i> <small>AGDO</small>		

VORSPEISEN

ROASTBEEF VOM WEIDERIND <i>Knusperlasagne / Antipasti / Balsamico</i> <small>ACGLO</small>	22	
GEBACKENE TOMATEN-OLIVEN CROQUETTES <small>VG</small> <i>marinierte Belugalinsen / Wildkräuter</i> <small>ACGLMO</small>	19	
GERÄUCHERTER LACHS <i>Wasabimousse / Kataifiteig / Wildkräuter / eingelegter Kürbis</i> <small>ACGFDDBOR</small>	21	

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES ZANDERFILET <i>Rote Rübe / Semmelkren de luxe / Rotweinlack</i> <small>ACDGLO</small>	33	
MAISPOULARDE „À LA WURZELFLEISCH“ <i>Kartoffelcreme / Kren / Wurzelgemüse</i> <small>GLO</small>	29	
TRÜFFEL-FETTUCCINE <small>VG</small> <i>Parmesan / Trüffel / Rucola / geröstete Pinienkerne</i> <small>AGCH</small>	29	
ROTE RÜBEN RISOTTO <small>VG</small> <i>Ziegenkäse / Krenscham / Parmesan / Kräuter</i> <small>GHLO</small>	25	
LAMMKRONE <i>gebackene Gnocchi / Lauch / Pfefferrahmsauce</i> <small>ACGLOH</small>	39	
SEESAIBLING <i>Hummerbisque / Kartoffelcreme / Gemüsewurzeln / Garnele</i> <small>LGRFOBD</small>	35	
RAGOUT VOM KALBSBACKERL <i>Selleriecreme / Wurzelgemüse / Kräuteröl</i> <small>GLO</small>	32	

CUISINO KLASSEK

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

SUPPEN

CONSOMMÉ VOM RIND <i>Wurzelwerk / Kaspressknödel / Grießnockerl</i> <small>ACGLO</small>	11
SCHAUMSUPPE VON DER KARTOFFEL <i>Selchfleisch-Crostini / Majoran / Kräuteröl</i> <small>AGLO</small>	11

KAROTTEN-INGWER-SCHAUM <i>Bresaola / Grissini / Mascarpone</i> <small>ACGLO</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

KAVIAR
Walter Grüll, Grödig

WINTERDINER

AFTER

DESSERTS

DUNKLER SCHOKOLADENBROWNIE <i>Tonkabohneneis / Maracuja</i> <small>ACGO</small>	16
WINTERLICHE GRIESSFLAMMERIE <i>Blutorangen / Mandel / Vanille</i> <small>ACGO</small>	15
SCHOKOLADENGÂTEAU <i>Tahiti-Vanille-Rum-Eis / Weichselragout</i> <small>ACGO</small>	15
ZITRUSFRUCHTSALAT <i>Mangosorbet</i> ^o	9

EDEL- BRÄNDE

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

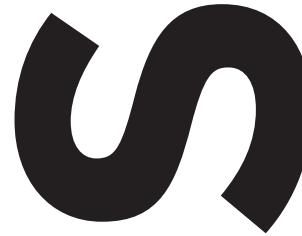
COGNAC & CALVADOS

2 CL	GRAPPA	2 CL	
REMY MARTIN VSOP	6,5	ALEXANDER PLATINUM AMARONE	5,5
HENNESSY XO	25	POLI SARPA	6
PÈRE MAGLOIRE XO CALVADOS	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	5,8
WEIHENSTEPHANER HEFEWEIZEN <i>fruchtig mit Gewürznoten</i>	0,33 L	5,5
WEIHENSTEPHANER HEFEWEIZEN ALKOHOHLFREI <i>fruchtig mit Gewürznoten</i>	0,33 L	5,5



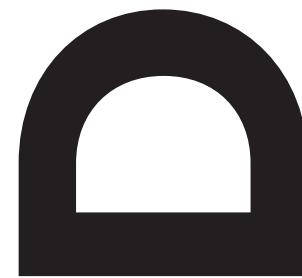
MINERALWASSER & SÄFTE

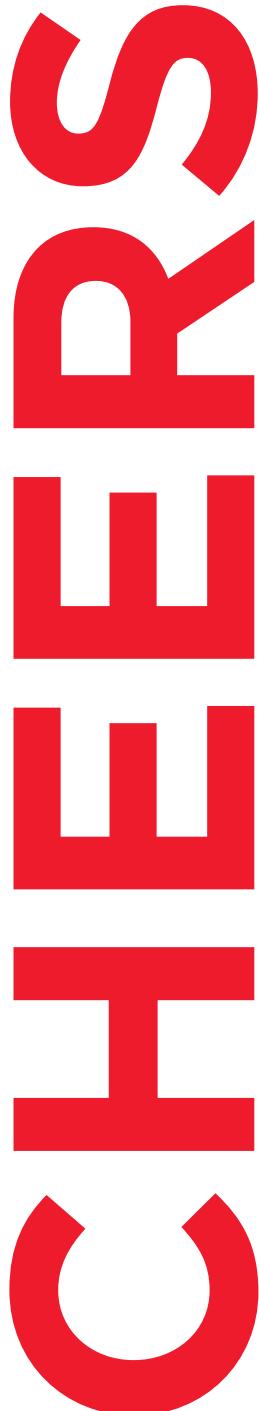
RÖMERQUELLE <i>prickelnd / still</i>	0,33 L	3,9
FRUCHTSÄFTGETRÄNKE RAUCH <i>Apfelsaft / Orangensaft / Marille / Johannisbeere Erdbeere / Mango / Multivitamin</i>	0,2 L	4,7
FRUCHTSÄFTGETRÄNKE RAUCH GESPRITZT <i>mit Soda mit Leitungswasser</i>	0,4 L	5,1
	0,4 L	4,8
HOLLER-SODA	0,4 L	4,5
SODA-ZITRON	0,4 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 <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





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
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.*