

**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 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

ROASTBEEF VOM WEIDERIND  
*Knusperlasagne | Antipasti | Balsamico* <sup>ACGLO</sup>

ERDÄPFELSCHAUMSUPPE  
*Selchfleisch-Crostini | Majoran | Kräuteröl* <sup>AGLO</sup>

MAISPOULARDE „À LA WURZELFLEISCH“  
*Kartoffelcreme | Kren | Wurzelgemüse* <sup>GLO</sup>

DUNKLER SCHOKOLADENBROWNIE  
*Tonkabohneneis | Maracuja* <sup>ACGO</sup>

## MENÜ ROUGE

GERÄUCHERTER LACHS  
*Wasabimousse | Kataifiteig | Wildkräuter | eingelegter Kürbis* <sup>ACGFDBOR</sup>

KAROTTEN-INGWER SCHAUMSUPPE  
*Bresaola | Grissini | Mascarpone* <sup>ACGLO</sup>

GEBRATENES ZANDERFILET  
*Rote Rübe | Semmelkren de luxe | Rotweinlack* <sup>ACDGLO</sup>

WINTERLICHE GRIESSFLAMMERIE  
*Blutorangen | Mandel | Vanille* <sup>ACGHO</sup>

4 GÄNGE 69  
*à la carte Menü*

3 GÄNGE 52  
*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\* *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 ACGDO  
oder  
mit Kartoffelpüree | braune Butter | Schnittlauch AGDO

VORSPEISEN

ROASTBEEF VOM WEIDERIND 22  
Knusperlasagne | Antipasti | Balsamico ACGLO

GEBACKENE TOMATEN-OLIVEN CROQUETTES V 19  
marinierte Belugalinsen | Wildkräuter ACGLMO

GERÄUCHERTER LACHS 21  
Wasabimousse | Kataifiteig | Wildkräuter | eingelegter Kürbis ACGFDBOR

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES ZANDERFILET 33  
Rote Rübe | Semmelkren de luxe | Rotweinslack ACDGLO

MAISPOULARDE „À LA WURZELFLEISCH“ 29  
Kartoffelcreme | Kren | Wurzelgemüse GLO

TRÜFFEL-FETTUCCINE V 29  
Parmesan | Trüffel | Rucola | geröstete Pinienkerne AGCH

ROTE RÜBEN RISOTTO V 25  
Ziegenkäse | Krenschäum | Parmesan | Kräuter GHLO

LAMMKRONE 39  
gebackene Gnocchi | Lauch | Pfefferrahmsauce ACGLOH

SEESAIBLING 35  
Hummerbisque | Kartoffelcreme | Gemüseswürzeln | Garnele LGRFOBD

RAGOUT VOM KALBSBACKERL 32  
Selleriecreme | Wurzelgemüse | Kräuteröl GLO

CUISINO KLASSIKER

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

BEIRIED „DRY AGED“ 41  
gegrilltes Schrännengemüse | Trüffelpommes  
Barolosauce ACGLO

WIENER KALBSSCHNITZEL 26,5  
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren kalt gerührt ACG

SUPPEN

CONSOMMÉ VOM RIND 11  
Wurzelwerk | Kaspressknödel  
Grießnocker ACGLO

SCHAUMSUPPE VON DER KARTOFFEL 11  
Selchfleisch-Crostini | Majoran | Kräuteröl AGLO

KAROTTEN-INGWER-SCHAUM 11  
Bresaola | Grissini  
Mascarpone ACGLO

BEILAGEN

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT ACGLMO 5,5

ROSMARIN-KARTOFFELN G 6

GEGRILLTES SCHRANNENGEMÜSE GOL 6

ERDÄPFELPÜREE G 6

PFEFFERRAHMSAUCE G 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

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

## 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 <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	4,5
<i>verschiedene Sorten</i>	

## 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 <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 ALKOHOLFREI <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.

S  
K  
N  
I  
R  
D

# S E E W E I C

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

## AUS UNSERER WEINKARTE 0,75 L

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.*