

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ° 0,1 L 15
Tours-sur-Marne | Champagne

CASINO KIR ROYAL ° 0,1 L 17
Laurent Perrier La Cuvée | Crème de Cassis

WILDSHUT BIO-PERLAGE A° 0,75 L 69
Brut de Bière

NEGRONI ° 0,15 L 12
Campari | 5020 Gin | Wermut rot | Soda

ROSATO & TONIC ° 0,2 L 12
Ramazotti Rosato | Schweppes Indian Tonic | Limette

CAMPARI & SODA 0,15 L 6,5

CAMPARI & ORANGE 0,2 L 8,5

GIN GIMLET 0,1 L 11
5020 Gin | Rose's Lime Juice

MARTINI COCKTAIL ° 0,1 L 11
5020 Gin | Wermut trocken | Olive

GIN & TONIC 0,24 L 13
5020 Gin | Schweppes Indian Tonic

STIEGL PILS 0,33 L 4,9
schlank, spritzig, herb

CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI 0,2 L 4,1
der Klassiker aus Italien | Crodino & Soda

SPRIZZ

APEROL
SPRITZER 0,25 L 6,4
Weißwein | Soda | Aperol

APEROL
VENEZIANO 0,25 L 8,5
Prosecco | Soda | Aperol

HUGO 0,25 L 6,7
*Sekt | Soda
Holunderblütensirup
Minze | Limette*

SPRITZER 0,25 L 4,1
weiß / rot

DINNER & CASINO

MENÜ NOIR

HOKKAIDO KÜRBIS

Sanddorn | Buttermilch | Kürbiskern Miso ^{ACFGLPO}

PERLUHN CONSOMMÉ

Ballottine | Risoni Nudeln | Gemüsebrunoise ^{ACGL}

BACKERL VOM MILCHKALB

Sellerie | wilder Brokkoli | Buchenpilze | Nussbutterjus ^{LMO}

SCHOKOLADEN GATEAU

Tonkabohne | Passionsfrucht ^{ACGO}

MENÜ ROUGE

RÄUCHERLACHS „BLACK LABEL“

Wasabi | rote Rübe | Pumpernickel ^{ACDGLMO}

SCHAUMSUPPE VOM ROTEN SPITZPAPRIKA

Fenchelsalsiccia | Basilikum ^{GLM}

FILET VOM SKREI

Brandade Kroketten | Saubohnen | Krustentierfumet ^{ABCDGHLO}

GRIESSFLAMMERIE

Mandel | Kumquat | Muscovado Zucker ^{ACGO}

4 GÄNGE

à la carte Menü

69

3 GÄNGE

à la carte Menü nach Wahl

52

GENUSS & CASINO

MIT GUTSCHEIN

DINNER & CASINO

MIT GUTSCHEIN

WEINBEGLEITUNG

3 WEINE °

Weiß-/Rot-/Roséweine à 1/8 L, Süßweine à 1/16 L

19

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.

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.

SUPPEN

TAFELSPITZ
CONSOMMÉ 6,9
*Kräuterfrittaten /
Wurzelgemüse ^{ALM}*

PERLHUHN CONSOMMÉ 6,9
*Ballottine / Risoni Nudeln /
Gemüsebrunoise ^{ACGL}*

SCHAUMSUPPE VOM
ROTEN SPITZPAPRIKA 6,9
Fenchelsalsiccia / Basilikum ^{GLM}

BEILAGEN

BEILAGEN
BLATTSALAT ^{CGHLMO} 4,4

GEDECK

GEDECK ^{AGH*} 4,9
*Walnuss- & Wurzelbaguette /
aromatisiertes Olivenöl /
parfümiertes Maldon-Meersalz /
saisonale Buttertrilogie / Amuse-
Bouche / Petit Fours*

GEDECK LIGHT ^{AGH*} 3,7
*Walnuss- & Wurzelbaguette /
aromatisiertes Olivenöl /
parfümiertes Maldon-Meersalz /
saisonale Buttertrilogie*

vegetarisches Gericht (V)

*Allergene des Gedecks variieren –
unsere Servicemitarbeiter:innen
geben gerne Auskunft

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

VORSPEISEN

RÄUCHERLACHS „BLACK LABEL“ 21
Wasabi / rote Rübe / Pumpernickel ^{ACDGLMO}

HOKKAIDO KÜRBIS (V) 16
Sanddorn / Buttermilch / Kürbiskern Miso ^{ACFGLPO}

BEEF TATAR (120 gr Beef) 21
Dijonsenf Mayo / gebeiztes Eigelb / Pickles / konfierte Kartoffel ^{CLMO}

GEMISCHTER SCHRANNENSALAT (V) 10,3
Paprika / Tomaten / Gurken / French Dressing ^{CGHLMO}
mit Riesengarnelen ^{BGO} PRO STK. +3,2
mit 140 g Putenstreifen gegrillt ^G +5,7
mit 140 g Putenstreifen in Sweet Chili Sauce ^{NL} +6,2

HAUPTSPEISEN

FILET VOM SKREI 32
Brandade Krokette / Saubohnen / Krustentierfume ^{ABCDGHLO}

BACKERL VOM MILCHKALB 32
Sellerie / wilder Brokkoli / Buchenpilze / Nussbutterjus ^{LMO}

TAGLIOLINI (V) 27
Schalotten Velouté / junger Spinat / Périgord Trüffel ^{AGLO}
extra Périgord Trüffel PRO GR. +8

THAI CURRY VOM WALSER GEMÜSE (V) 23
Basmatireis / gebackener Tofu ^{FAGO}
mit Rindsfiletstreifen ^{AGO} +10

TAFELSPITZ VOM JUNGSTIER 24
Röstkartoffel / Wurzelgemüse / Apfelkren ^{GLMO}

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM WEIDERIND 200 G 39
Sauce Béarnaise / Potato Wedges ^{CGLO}
mit Riesengarnelen ^{BGO} PRO STK. +3,2
mit gegrilltem Schrannengemüse ^{GO} +5,3

WIENER KALBSSCHNITZEL 23
Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren kalt gerührt ^{ACG}

AFTER DINNER

DESSERTS

SCHOKOLADEN GATEAU <i>Tonkabohne Passionsfrucht</i> ^{ACGO}	14
GRIESSFLAMMERIE <i>Mandel Kumquat Muscovado Zucker</i> ^{ACGO}	14
KUGEL HAUSGEMACHTES EIS & SORBET DER SAISON ^{ACGO} <i>unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft</i>	3,5

DIGESTIF

GÖLLES 2 CL

QUITTENBRAND <i>43% vol.</i>	5
SAUBIRNENBRAND <i>43% vol.</i>	4,5
VOGELBEERBRAND <i>43% vol.</i>	6,5
ALTE ZWETSCHKE <i>40% vol.</i>	4,5
ALTER APFEL <i>40% vol.</i>	4,5
HIRSCHBIRNEN- BRAND <i>43% vol.</i>	4,5
GESSLBERGER OBSTLER <i>40% vol.</i>	4
KRIECHERLBRAND <i>43% vol.</i>	4,5
GRAPPA 2 CL	
ALEXANDER PLATINUM AMARONE <i>48% vol.</i>	5,5

HEISS- GETRÄNKE

ESPRESSO ^G	3,1
ESPRESSO DOPPIO ^G	4,4
VERLÄNGERTER ^G	3,7
CAPPUCCINO ^G	4,2
LATTE MACCHIATO ^G	4,7
HEISSE SCHOKOLADE ^G	4,9
KANNE TEE <i>verschiedene Sorten</i>	4,1

REGIONAL GENIAL

Nur mit besten Produkten unserer verlässlichen Lieferanten aus der Region, gelingt es uns, Ihnen besondere Genussmomente zu beschieren. 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

KÄSE

AUSWAHL HEIMISCHER 17
KÄSESORTEN
mit Feigensenf & Chutney ^{GHMO}

BIERSPEZIALITÄTEN

STIEGL GUT WILDSHUT

HOPFENHERZ 0,25 L 5,9

*Bio-Kellerbier | 12,2°P | 5,2% vol. ^A
strohfarben | frischer Hopfen steht elegant im Zentrum
des Aromenspiels | zarte Malztöne & hopfiges Bukett*

SORTENSPIEL 0,25 L 5,9

*Kreativbier | 12°P | 5% vol. ^A
hell-honigfarben | obergärig mit frisch-hefeblumigen Noten*

HOPFENLIMONADEN

WILDSHUTER FLÜX 0,25 L 4,5

Zitrone | Aronia

MINERALWASSER & SÄFTE

RÖMERQUELLE 0,33 L 3,7

prickelnd | still

0,75 L 6,2

FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH 0,2 L 4,1

*Apfelsaft | Orangensaft | Marille | Johannisbeere
Erdbeere | Mango | Multivitamin*

FRUCHTSAFTGETRÄNKE

RAUCH GESPRITZT

mit Soda

0,4 L 4,6

mit Leitungswasser

0,4 L 4,2

LIMONADEN & ENERGY DRINKS

SPRITE 0,33 L 4,1

MEZZO MIX 0,33 L 4,1

ALMDUDLER 0,35 L 4,1

COCA-COLA 0,33 L 4,1

Regular | Zero | Light

SCHWEPPE 0,2 L 4,3

Bitter Lemon | Indian Tonic | Ginger Ale

RED BULL 0,25 L 5

BIER

KALTENHAUSENER 1475

PALE ALE 0,33 L 5,1

fruchtig, hopfig, bitter

STIEGL GOLDBRÄU

der Klassiker 0,33 L 4,1

STIEGL FREIBIER

alkoholfrei 0,33 L 4,1

WEIHENSTEPHANER

HEFEWEIZEN 0,33 L 4,8

fruchtig mit Gewürznoten

STIEGL RADLER

Zitrone 0,33 L 4,1

CHEERS

DRINKS

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 2022
12,5% vol. | Bründlmayer | Kremstal | Niederösterreich °
helles Gelbgrün | Apfel | Kräuter | Mango

6,1

CHARDONNAY CARNUNTUM DAC 2022

13% vol. | Gerhard Markowitsch | Göttlesbrunn | Carnuntum DAC °
tropische Früchte | frisch | etwas Zimt | aromatischer Abgang

6,2

SAUVIGNON BLANC 2021

13% vol. | Tobias Zinnel | Mönchhof | BGLD °
grasige Noten | Stachelbeere | lebhaft

6,1

ROSÉ

1/8 L

BIO ROSÉ VOM ZWEIFELT 2021

12% vol. | Weinberghof Fritsch | Kirchberg am Wagram | NÖ °
zartes Lachsrosa | frische Pflaumen | Sauerkirsche | erfrischend

6,1

ROT

1/8 L

BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 2019 | 2020

13,5% vol. | Erich & Mario Migsich | Antau | BGLD °
frisch | süßer Touch | fruchtiger Abgang

6,6

MERLOT GABARINZA 2021

14% vol. | Markus Iro | Gols | Neusiedlersee °
fruchtig nach Kirsche | Vanillenote | anhaltend im Abgang

6,6

süß

1/16 L

CUVEE BEERENAUSLESE 2021

11,5% vol. | Feiler-Artinger | Rust | BGLD °
exotische Früchte | animierendes Süße-Säurespiel

7,8

AUS UNSERER WEINKARTE 0,75 L

GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN 2021

12,5% vol. | Markus Huber | Reichersdorf | Traisental DAC °
typische Veltlinerwürze nach Pfeffer | saftig | pure Mineralik

44

CREITZER RESERVE BLAUFRÄNKISCH 2015

13,5% vol. | Albert Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland °
Waldbeerenkonfit | Herzkirschen | Orangenzesten | mineralisch

64

MERLOT „RIED KURZBERG“ 2015

14,5% vol. | Tobias Zinnel | Mönchhof | BGLD °
Brombeere & Veilchen | zarte Röstaromen | Dörrobst

56

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.*