

**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 & 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. ^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

DINNER & CASINO

MENÜ NOIR

GELIERTER TAFELSPITZ
Endiviensalat / Krenmousse / Kürbiskernkrusteln
Brotchip ^{ACGHOL}
würzig-kräftig-fein

CONSOMMÉ VOM ALMOCHSEN
Grießnockerl / Schnittlauch / Gemüsewurzeln ^{ACGLO}
herzhaft-aromatisch-wärmend

ROSA BEIRIED VOM WEIDERIND
Café de Paris / Süßkartoffelcreme / Bohnencassoulet / Portweinjus ^{ACGLO}
zart-cremig-erdig

DUNKLER SCHOKOLADENBROWNIE
eingelegte Blutorangen / Pistazie / Schokoladenmousse ^{ACGEFHO}
fruchtig-nussig-cremig

MENÜ ROUGE

TATAR VOM THUNFISCH
Mangosalsa / Asiasalat / Sesam / Sprossen ^{AGOLMNORFED}
würzig-fein-exotisch

GETRÜFFELTES SELLERIESÜPPCHEN
gebackenes Kalbsbäckchen / Selleriestroh ^{ACGLO}
aromatisch-winterlich-samtig

GEBRATENES DORADENFILET
Risotto / Radicchio Treviso / Beurre Blanc / Rotweinlack ^{AOGDL}
bitter-süßlich-herb

GEFÜLLTE TOPFENKNÖDERL
Nougat / Krokantbrösel / Williamsbirne / Rum-Vanilleeis ^{ACGOH}
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* *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

GELIERTER TAFELSPITZ 21
Endiviensalat | Krenmousse | Kürbiskernkrusteln
Brotchip ^{ACGHOL}

GEBACKENE TOMATEN-OLIVEN CROQUETTES [Ⓥ] 19
marinierte Belugalinsen | Wildkräuter ^{ACGLMO}

TATAR VOM THUNFISCH 24
Mangosalsa | Asiasalat | Sesam | Sprossen ^{AGOLMNORFED}

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES DORADENFILET 33
Risotto | Radicchio Treviso | Beurre Blanc | Rotweinlack ^{AOGDL}

ROSA BEIRIED VOM WEIDERIND 32
Café de Paris | Süßkartoffelcreme | Bohnencassoulet | Portweinjus ^{ACGLO}

TRÜFFEL-FETTUCCINE 29
Parmesan | Trüffel | Rucola | geröstete Pinienkerne ^{AGCH}

KÜRBIS RISOTTO 25
Kernöl | Parmesan | Kräuter ^{GHLO} [Ⓥ]

LAMMKRONE 39
gebackene Gnocchi | Lauch | Pfefferrahmsauce ^{ACGLOH}

SEESAIBLING 35
Hummerbisque | Kartoffelcreme | Gemüsewurzeln | Garnele ^{LGRFOD}

CUISINO KLASSIKER

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

BEIRIED „DRY AGED“ 41
gegrilltes Schrannengemüse | Trüffelpommes
Barolosauce ^{ACGLO}

WIENER KALBSSCHNITZEL 26,5
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren kalt gerührt ^{ACG}

SUPPEN

CONSOMMÉ VOM
ALMOCHSEN 11
Grießnockerl | Schnittlauch
Gemüsewurzeln ^{ACGLO}

GETRÜFFELTES
SELLERIESÜPPCHEN 11
gebackenes Kalbsbäckchen |
Selleriestroh ^{ACGLO}

KAROTTEN-INGWER-
SCHAUM 11
Hirschpolpetti | Cranberries ^{ACGO}

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 unse-
rer verlässlichen Lieferanten aus
der Region, gelingt es uns, Ihnen
besondere Genussmomente zu
bescheren. Gestatten, dass wir sie
Ihnen vorstellen:

GEMÜSEHÄNDLER 46
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

GEFÜLLTE TOPFENKNÖDERL <i>Nougat / Krokantbrösel / Williamsbirne / Rum-Vanilleeis</i> <small>ACGOH</small>	14
DUNKLER SCHOKOLADENBROWNIE <i>ingelegte Blutorangen / Pistazie / Schokoladenmousse</i> <small>ACGEFHO</small>	14
SCHOKOLADENGÂTEAU <i>Tahiti-Vanille-Rum-Eis / Weichselragout</i> <small>ACGOH</small>	15

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 ^G	3,5
ESPRESSO DOPPIO ^G	4,9
VERLÄNGERTER ^G	4,4
CAPPUCCINO ^G	4,6
LATTE MACCHIATO ^G	5,4
HEISSE SCHOKOLADE ^G	5,5
AFRO TEA <i>verschiedene Sorten</i>	4,5

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

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.

SKINZDR

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

WEISS	1/8 L
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
ROSÉ	1/8 L
BIO ROSÉ VOM ZWIGELT <i>12% vol. Weinberghof Fritsch Kirchberg am Wagram NÖ °</i>	6,2
ROT	1/8 L
BLAUFRÄNKISCH KLASSIK <i>Erich & 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
süß	1/16 L
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.*