

**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 A° <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	6,2
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 0,25 L 6,9 <i>Weißwein Soda Aperol</i>
APEROL VENEZIANO 0,25 L 8,6 <i>Prosecco Soda Aperol</i>
HUGO 0,25 L 7,8 <i>Sekt Soda Holunderblütensirup Minze Limette</i>
SPRITZER 0,25 L 4,8 <i>weiß / rot</i>

BIERSPEZIALITÄTEN

STIEGL GUT WILDSHUT

WILDSHUT BIO PERLAGE ^A <i>Weder Bier noch Schaumwein - EINFACH PERLAGE!</i>	0,75 L	69
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	6,2
SORTENSPIEL <i>Kreativbier 12°P 5% vol. ^A hell-honigfarben obergärig mit frisch-hefeblumigen Noten</i>	0,25 L	6,2

DINNER & CASINO

MENÜ NOIR

BIO STUNDENEI

Trüffel | Walser Kartoffel | Wildkräuter
Frenchdressing | Wiesenkräuteröl ^{CLMOG}

SCHAUMSUPPE VON DER BACHKRESSE

Sauerteigbrot | Fondue Garnele | Sauerrahm ^{ABGLO}

SCHWEINEFILET AUS DER HEIMAT

Eierschwammerl | Erdäpfelcreme
gerösteter Knoblauchjus | Röstzwiebel ^{AGLO}

TOPFENKNÖDEL

Butterbrösel | Wachauer Marillengel | Marilleneis
Sauerrahm ^{ACGO}

MENÜ ROUGE

GEBEIZTER ALPEN BACHSAIBLING

geräucherter Crème fraîche | junge Erbsen
Forellenkaviar | Steirer Kren ^{DGOL}

SALZBURGER SUPPENTELLER

Grießnockerl | Kaspressknöderl | Leberknöderl
Wurzelgemüse | Schnittlauch ^{ACGLO}

LACHSFORELLENFILET AUS DEM GUT DORNAU

Fenchelrisotto | Bouillabaissechaum
Zitronenöl | geschmorte Paprika ^{DGLO}

GEBACKENES SCHOKOMOUSSE

Waldbeeren coulis | Bourbon-Vanille-Rumeis | Minze | Haselnusscrunch ^{ACGH}

4 GÄNGE 69
à la carte Menü

3 GÄNGE 56
à la carte Menü

GENUSS & CASINO MIT GUTSCHEIN

DINNER & CASINO MIT GUTSCHEIN

DELUXE X CASINO MIT GUTSCHEIN

WEINBEGLEITUNG

3 WEINE ^o 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

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

EDLE PERLEN

VON WALTER GRÜLL - GRÖDIG

- SCHWARZER STÖRKAVIAR** 10 G DOSE 35
mit Crème fraîche | Dillöl | Blinis^{ACGDO}
oder
mit Kartoffelpüree | braune Butter | Schnittlauch^{AGDO}

VORSPEISEN

- SALATHERZEN GEBRATEN** (V) 17
Granny Smith | Stangensellerie | Sesam Mayonnaise | Kräuteröl^{ACGHLOF}

- BIO STUNDENEI** (V) 24
Trüffel | Walser Kartoffel | Wildkräuter
Frenchdressing | Wiesenkräuteröl^{CLMOG}

- GEBEIZTER ALPEN BACHSAIBLING** 25
geräucherter Crème fraîche | junge Erbsen
Forellenkaviar | Steirer Kren^{DGOL}

HAUPTSPEISEN

- LACHSFORELLENFILET AUS DEM GUT DORNAU** 38
Fenchelrisotto | Bouillabaissechaum
Zitronenöl | geschmorte Paprika^{DGLO}

- SCHWEINEFILET AUS DER HEIMAT** 34
Eierschwammerl | Erdäpfelcreme
gerösteter Knoblauchjus | Röstzwiebel^{AGLO}

- TRÜFFEL-FETTUCCINE** (V) 29
Parmesan | Trüffel | Rucola | geröstete Pinienkerne^{AGCH}

- GERÖSTETER KARFIOL** (V) 24
Curry | Tahin-Sauce | Kürbiskerne | Petersilie | Granatapfel^{GNHLFAOM}

- LAMMKRONE** 39
Erbsen | Minze | Spargel | junge Kartoffel^{ACGLOH}

- ZANDERFILET GEBRATEN** 35
Tomaten beurre blanc | Basilikum Gnocchi | geröstete Haselnüsse^{DGOHALFC}

- LANDHUHN SUPREME „GEBRATEN&GEBACKEN“** 30
Fregola Sarda | Salbei | Trüffel | wilder Brokkoli | Grana Padana^{ACGOHL}

CUISINO KLASSIKER

- FILETSTEAK VOM WEIDERIND** 200 G 48
Demi Glace | Kräuterbutter | Pommes Frites^{GLO}
mit Riesengarnelen^{BG} PRO STK. +2,5
mit gegrilltem Schrännengemüse^{LG} +6

- BIO BEIRIED** 41
gegrilltes Schrännengemüse | Trüffelpommes
Barolosauce^{ACGLO}

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
vegetarisches Gericht (V)

SUPPEN

- SALZBURGER SUPPENTELLER** 11
Grießnockerl | Kaspressknöderl
Leberknöderl | Wurzelgemüse
Schnittlauch^{ACGLO}

- ZITRONENGRAS-KOKOS SUPPE** 12
Riesengarnelen | Sesam-Yuzu
Miso | Koriander^{GLNHFNBA}

- SCHAUMSUPPE VON DER BACHKRESSE** 13
Sauerteigbrot | Fondue Garnele |
Sauerrahm^{ABGLO}

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 Grill, Grödig

AFTER DINNER

DESSERTS

GEBACKENES SCHOKOMOUSSE 16
Waldbeeren coulis | Bourbon-Vanille-Rumeis | Minze | Haselnusscrunch ^{ACGH}

TOPFENKNÖDEL 13
*Butterbrösel | Wachauer Marillengel | Marilleneis
Sauerrahm* ^{ACGO}

SCHOKOLADENGÂTEAU 16
Erdbeerragout | Limette | Joghurt ^{ACGOH}

ZITRUSFRUCHTSALAT 10
Mangosorbet ^o

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 4,5
verschiedene Sorten

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 ^A
der Klassiker 0,33 L 4,9

STIEGL RADLER ^A
Zitrone 0,33 L 4,9

WEIHENSTEPHANER
HEFEWEIZEN ^A
fruchtig mit Gewürznoten 0,33 L 5,8

BLEIFREI

STIEGL 0,0% ^A 0,33 L 4,9

TRUMER FREISPIEL ^A 0,33 L 5,4

WEIHENSTEPHANER
HEFEWEIZEN ^A
alkoholfrei 0,33 L 5,8

MINERALWASSER & SÄFTE

RÖMERQUELLE 0,33 L 4,1
prickelnd | still 0,75 L 7,5

FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH 0,2 L 4,7
*Apfelsaft | Orangensaft | Marille | Johannisbeere
Erdbeere | Mango | Multivitamin*

FRUCHTSAFTGETRÄNKE
RAUCH GESPRITZT 0,4 L 5,1
mit Soda 0,4 L 4,8
mit Leitungswasser

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 0,33 L 4,7
Regular | Zero | Light

SCHWEPPE 0,2 L 4,7
Bitter Lemon | Indian Tonic | Ginger Ale

ORGANICS BLACK ORANGE 0,25 L 5,5

RED BULL ENERGY DRINK 0,25 L 5,5
Classic | Sugarfree

S
K
N
R
D

SSRWEITC

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 6,7
12,5% vol. | Bründlmayer | Kremstal | Niederösterreich °

CHARDONNAY CARNUNTUM DAC 6,7
13% vol. | Gerhard Markowitsch | Göttlesbrunn | Carnuntum DAC °

SAUVIGNON BLANC 6,5
13% vol. | Tobias Zinnel | Mönchhof | Burgenland °

ROSÉ

1/8 L

BIO ROSÉ VOM ZWEIFELT 6,5
12% vol. | Weinberghof Fritsch | Kirchberg am Wagram | NÖ °

ROT

1/8 L

BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 6,9
Erich & Mario Migsich | Antau | Burgenland °

MERLOT GABARINZA 7
Markus Iro | Gols | Burgenland °

HEIDEBODEN RESERVE 7,1
Paul Achs | Gols | Burgenland °

50.50 CUVÉE 7,1
Silvia Heinrich | Deutschkreuz | Burgenland °

süß

1/16 L

CUVÉE BEERENAUSLESE 9
11,5% vol. | Feiler-Artinger | Rust | Burgenland °

AUS UNSERER WEINKARTE 0,75 L

WEISSBURGUNDER UNFILTRIERT 2020 89
Weingut Regele | Ehrenhausen | Südsteiermark °

SAUVIGNON BLANC SANCERRE 2023 105
Hubert Brochard | les trois coteaux | terres de caillottes | Frankreich °

TRAMINER SULZTALER ZOPPELBERG 2019 41
Weingut Regele | Ehrenhausen | Südsteiermark °

BIO ZWEIFELT „MITTERJOCH“ 2016/2017 37
Birgit Braunstein | Purbach | Burgenland °

CUVÉE OPUS EXIMIUM 2021 99
Gesellmann | Deutschkreuz | Mittelburgenland °

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.*