

**ALLES FÜR  
DEINEN GENUSS! ☺**

# APERITIFS

## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

|                                                                                 |        |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|
| LAURENT PERRIER LA CUVÉE °<br><i>Tours-sur-Marne / Champagne</i>                | 0,1 L  | 16  |
| CASINO KIR ROYAL °<br><i>Laurent Perrier La Cuvée / Crème de Cassis</i>         | 0,1 L  | 17  |
| WILDSHUT BIO-PERLAGE AO<br><i>Brut de Bière</i>                                 | 0,75 L | 69  |
| NEGRONI °<br><i>Campari / 5020 Gin / Wermut rot / Soda</i>                      | 0,15 L | 13  |
| ROSATO & TONIC °<br><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 °<br><i>5020 Gin / Schweppes Indian Tonic</i>                  | 0,24 L | 13  |
| TRUMER PILS AO<br><i>schlank, spritzig, herb</i>                                | 0,33 L | 5,4 |

## ALKOHOLFREIER GENUSS

|                                                                                       |                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|
| CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI °<br><i>der Klassiker aus Italien / Crodino &amp; Soda</i> | 0,2 L           | 4,9       |
| THEE BUBBLÉ °<br><i>Weingut Regele / Ehrenhausen / Südsteiermark</i>                  | 0,1 L<br>0,75 L | 6,4<br>45 |
| DRIVERS GIN & TONIC °<br><i>Tanqueray 0,0 / Schweppes Indian Tonic</i>                | 0,24 L          | 13        |
| WILDSHUTER FLÜX<br><i>Zitrone / Aronia</i>                                            | 0,25 L          | 4,9       |

## BIERSPEZIALITÄTEN STIEGL GUT WILDSHUT

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

## SPRIZZ

|                                                                        |        |     |
|------------------------------------------------------------------------|--------|-----|
| APEROL<br>SPRITZER<br><i>Weißwein / Soda / Aperol</i>                  | 0,25 L | 6,7 |
| APEROL<br>VENEZIANO<br><i>Prosecco / Soda / Aperol</i>                 | 0,25 L | 8,6 |
| HUGO<br><i>Sekt / Soda<br/>Holunderblütensirup<br/>Minze / Limette</i> | 0,25 L | 7,5 |
| SPRITZER<br><i>weiß / rot</i>                                          | 0,25 L | 4,7 |

# DINNER & CASINO

## MENÜ NOIR

„EI&TRÜFFEL“  
*Bio Stundenei | Wildkräuter | Erdäpfelschaum | Trüffel* <sup>ACGLMO</sup>  
weich-nussig-cremig

„LEBER&WURZEL“  
*kräftige Rindsuppe | gebackene Leberknödel | Wurzelgemüse  
Schnittlauch* <sup>ACGLMO</sup>  
kräftig-herzhaft-zart

„FILET&WALD“  
*Schweinefilet „sous vide“ | Eierschwammerl | Erdäpfelcreme | Krusteln  
Kresse* <sup>ACGLMO</sup>  
zart-würzig-knackig

„ERDBEER&MINZE“  
*Erdbeer-Minz-Schnitte | Bourbon Vanille* <sup>ACGHO</sup>  
cremig-frisch-leicht

## MENÜ ROUGE

„FELD&WASSER“  
*Lachs rauchig | junge Erbsen | Kren | Kaviar* <sup>ABDGM LOR</sup>  
rauchig-frisch-cremig

„FRISCH&SCHARF“  
*Kresseschaum | knuspriges Brot | Fondue Garnele* <sup>ACGROLHD</sup>  
schaumig-zart-pikant

„KÜSTE&KRÄUTER“  
*Branzino | Calamaretti | Risotto | Tomate | Basilikum* <sup>ABDROLG</sup>  
saftig-cremig-umami

„MARILLE&KROKANT“  
*Marille | Topfen | Krokant | Marzipaneis* <sup>ACGHO</sup>  
cremig-kühl-schmelzend

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  
mit Crème fraîche | Dillöl | Blinis <sup>ACGDO</sup>  
oder  
mit Kartoffelpüree | braune Butter | Schnittlauch <sup>AGDO</sup>

VORSPEISEN

BIO STUNDENEI  
Wildkräuter | Erdäpfelschaum | Trüffel <sup>ACGLMO</sup>

TOMATENRARITÄTEN <sup>Ⓥ</sup>  
Basilikum | Trammezzini | Mozzarella <sup>ACGHLO</sup>

LACHS RAUCHIG  
junge Erbsen | Kren | Kaviar <sup>ABDGM LOR</sup>

HAUPTSPEISEN

BRANZINOFILET GEBRATEN  
Calamaretti | Risotto | Tomate | Basilikum <sup>ABDROLG</sup>

SCHWEINEFILET „SOUS VIDE“  
Eierschwammerl | Erdäpfelcreme | Krusteln | Kresse <sup>ACGLMO</sup>

TRÜFFEL-FETTUCCINE <sup>Ⓥ</sup>  
Parmesan | Wintertrüffel | Rucola | geröstete Pinienkerne <sup>AGCH</sup>

EIERSCHWAMMERLRAHM <sup>Ⓥ</sup>  
Serviettenknödel | Kräuter <sup>ACGOL</sup>

KALBSRÜCKEN  
Erbsencreme | Frühlingslauch | Morchelrahm <sup>AGLO</sup>

GEBRATENE WALDPILZE  
Selleriecreme | Wildkräuter | geräucherte Butter <sup>ACGLMO</sup>

CUISINO KLASSIKER

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

BEIRIED „DRY AGED“ 41  
gegrilltes Schrannengemüse | Trüffelpommes  
Barolosauce <sup>ACGLO</sup>

WIENER KALBSSCHNITZEL 26,5  
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren kalt gerührt <sup>ACG</sup>

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE 11  
gebackene Leberknödel  
Wurzelgemüse  
Schnittlauch <sup>ACGLMO</sup>

KRESSESCHAUM  
SÜPPCHEN 11  
knuspriges Brot  
Fondue Garnele <sup>ACGROLHD</sup>

SPARGELSCHAUM  
SÜPPCHEN 11  
Prosciutto | Grissini | Kresse <sup>ACGLO</sup>

BEILAGEN

KLEINER GEMISCHTER  
BLATTSALAT <sup>ACGLMO</sup> 5,5

ROSMARIN-  
KARTOFFELN <sup>G</sup> 6

GEGRILLTES  
SCHRANNENGEMÜSE <sup>GOL</sup> 6

ERDÄPFELPÜREE <sup>G</sup> 6

GEGRILLTE  
EIERSCHWAMMERL <sup>GO</sup> 6

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  
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

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| ERDBEER-MINZ-SCHNITTE                                                 | 14 |
| <i>Bourbon Vanille</i> <sup>ACGHO</sup>                               |    |
| MARILLE & TOPFEN                                                      | 14 |
| <i>Krokant / Marzipaneis</i> <sup>ACGHO</sup>                         |    |
| SCHOKOLADENGÂTEAU                                                     | 15 |
| <i>Tahiti-Vanille-Rum-Eis / marinierte Erdbeeren</i> <sup>ACGOH</sup> |    |
| ZITRUSFRUCHTSALAT                                                     | 9  |
| <i>Sorbet</i> <sup>o</sup>                                            |    |

## EDEL- BRÄNDE

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>GÖLLES</b>          | <b>2 CL</b> |
| QUITTENBRAND           | 12,4        |
| SAUBIRNENBRAND         | 4,5         |
| VOGELBEERBRAND         | 6,5         |
| MARILLE                | 9,8         |
| ALTER APFEL            | 7,5         |
| HIRSCHBIRNEN-<br>BRAND | 5,7         |
| GESSLBERGER<br>OBSTLER | 5,5         |
| KRIECHERLBRAND         | 4,5         |

## COGNAC & CALVADOS 2 CL

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| REMY MARTIN VSOP             | 6,5 |
| HENNESSY XO                  | 25  |
| PÈRE MAGLOIRE XO<br>CALVADOS | 6   |

## HEISS- GETRÄNKE

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| ESPRESSO <sup>G</sup>          | 3,5 |
| ESPRESSO DOPPIO <sup>G</sup>   | 4,9 |
| VERLÄNGERTER <sup>G</sup>      | 4,2 |
| CAPPUCCINO <sup>G</sup>        | 4,5 |
| LATTE MACCHIATO <sup>G</sup>   | 5,2 |
| HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup> | 5,5 |
| KANNE TEE                      | 4,5 |
| <i>verschiedene Sorten</i>     |     |

## GRAPPA 2 CL

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| ALEXANDER<br>PLATINUM AMARONE | 5,5 |
| POLI SARPA                    | 6   |

Liebe Gäste, Informationen überZutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind gerne über unsereMitarbeiter:innen erhältlich.  
Gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBl. II Nr. 175/2014.

BIER

|                                                                  |        |     |
|------------------------------------------------------------------|--------|-----|
| STIEGL GOLDBRÄU<br><i>der Klassiker</i>                          | 0,33 L | 4,7 |
| STIEGL FREIBIER<br><i>alkoholfrei</i>                            | 0,33 L | 4,7 |
| STIEGL RADLER<br><i>Zitrone</i>                                  | 0,33 L | 4,7 |
| KALTENHAUSENER 1475 PALE ALE<br><i>fruchtig, hopfig, bitter</i>  | 0,33 L | 5,5 |
| WEIHENSTEPHANER<br>HEFEWEIZEN<br><i>fruchtig mit Gewürznoten</i> | 0,33 L | 5,3 |

MINERALWASSER & SÄFTE

|                                                                                                                          |                  |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|
| RÖMERQUELLE<br><i>prickelnd   still</i>                                                                                  | 0,33 L<br>0,75 L | 3,9<br>7,4 |
| FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH<br><i>Apfelsaft   Orangensaft   Marille   Johannisbeere<br/>Erdbeere   Mango   Multivitamin</i> | 0,2 L            | 4,5        |
| FRUCHTSAFTGETRÄNKE<br>RAUCH GESPRITZT<br><i>mit Soda</i>                                                                 | 0,4 L            | 4,9        |
| <i>mit Leitungswasser</i>                                                                                                | 0,4 L            | 4,6        |
| HOLLER-SODA                                                                                                              | 0,4 L            | 4,2        |
| SODA-ZITRON                                                                                                              | 0,4 L            | 4,2        |

LIMONADEN & ENERGY DRINKS

|                                                             |        |     |
|-------------------------------------------------------------|--------|-----|
| SPRITE                                                      | 0,33 L | 4,5 |
| MEZZO MIX                                                   | 0,33 L | 4,5 |
| ALMDUDLER                                                   | 0,35 L | 4,5 |
| COCA-COLA<br><i>Regular   Zero   Light</i>                  | 0,33 L | 4,5 |
| SCHWEPPE<br><i>Bitter Lemon   Indian Tonic   Ginger Ale</i> | 0,2 L  | 4,5 |
| ORGANICS BLACK ORANGE                                       | 0,25 L | 5,5 |
| RED BULL ENERGY DRINK                                       | 0,25 L | 5,5 |

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

SKINZDRINK

# 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

|                                                                                                    |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>WEISS</b>                                                                                       | <b>1/8 L</b>  |
| GRÜNER VELTLINER GEDERSDORF DAC<br><i>12,5% vol.   Bründlmayer   Kremstal   Niederösterreich °</i> | 6,4           |
| CHARDONNAY CARNUNTUM DAC<br><i>13% vol.   Gerhard Markowitsch   Göttlesbrunn   Carnuntum DAC °</i> | 6,4           |
| SAUVIGNON BLANC<br><i>13% vol.   Tobias Zinnel   Mönchhof   BGLD °</i>                             | 6,3           |
| <b>ROSÉ</b>                                                                                        | <b>1/8 L</b>  |
| BIO ROSÉ VOM ZWEIGELT<br><i>12% vol.   Weinberghof Fritsch   Kirchberg am Wagram   NÖ °</i>        | 6,2           |
| <b>ROT</b>                                                                                         | <b>1/8 L</b>  |
| BLAUFRÄNKISCH KLASSIK<br><i>13,5% vol.   Erich &amp; Mario Migsich   Antau   BGLD °</i>            | 6,9           |
| MERLOT GABARINZA<br><i>14% vol.   Markus Iro   Gols   Neusiedlersee °</i>                          | 6,9           |
| CHÂTEAU GRAND VILLAGE<br><i>Bordeaux Superieur   Frankreich   Château Lafleur °</i>                | 14,9          |
| <b>süß</b>                                                                                         | <b>1/16 L</b> |
| CUVEE BEERENAUSLESE<br><i>11,5% vol.   Feiler-Artinger   Rust   BGLD °</i>                         | 9             |

## AUS UNSERER WEINKARTE 0,75 L

|                                                                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| BIO CHARDONNAY „FELSENSTEIN“ 2018/2019<br><i>Birgit Braunstein   Purbach   Burgenland °</i>                       | 39  |
| SAUVIGNON BLANC SANCERRE 2023<br><i>Hubert Brochard   les trois coteaux   terres de caillottes   Frankreich °</i> | 105 |
| BIO ZWEIGELT „MITTERJOCH“ 2016/2017<br><i>Birgit Braunstein   Purbach   Burgenland °</i>                          | 37  |
| CHÂTEAU GRAND VILLAGE 2020<br><i>Bordeaux Superieur   Frankreich   Château Lafleur °</i>                          | 82  |
| CUVÉE OPUS EXIMIUM 2021<br><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.*