

**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>Ramazotti 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 &amp; 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 &amp; 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 <sup>CLMOG</sup>

### SCHAUMSUPPE VON DER BACHKRESSE

Sauerteigbrot | Fondue Garnele | Sauerrahm <sup>ABGLO</sup>

### SCHWEINEFILET AUS DER HEIMAT

Eierschwammerl | Erdäpfelcreme  
gerösteter Knoblauchjus | Röstzwiebel <sup>AGLO</sup>

### TOPFENKNÖDEL

Butterbrösel | Wachauer Marillengel | Marilleneis  
Sauerrahm <sup>ACGO</sup>

## MENÜ ROUGE

### GEBEIZTER ALPEN BACHSAIBLING

geräucherter Crème fraîche | junge Erbsen  
Forellenkaviar | Steirer Kren <sup>DGOL</sup>

### SALZBURGER SUPPENTELLER

Grießnockerl | Kaspressknöderl | Leberknöderl  
Wurzelgemüse | Schnittlauch <sup>ACGLO</sup>

### LACHSFORELLENFILET AUS DEM GUT DORNAU

Fenchelrisotto | Bouillabaissechaum  
Zitronenöl | geschmorte Paprika <sup>DGLO</sup>

### GEBACKENES SCHOKOMOUSSE

Waldbeeren coulis | Bourbon-Vanille-Rumeis | Minze | Haselnusscrunch <sup>ACGH</sup>

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 <sup>o</sup> 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<sup>ACGDO</sup>*  
oder  
*mit Kartoffelpüree | braune Butter | Schnittlauch<sup>AGDO</sup>*

## VORSPEISEN

- TOMATENRARITÄTEN**  23  
*Salzburger Frischkäse | Basilikum | Tramezzini<sup>ACGHLO</sup>*

- BIO STUNDENEI**  24  
*Trüffel | Walser Kartoffel | Wildkräuter*  
*Frenchdressing | Wiesenkräuteröl<sup>CLMOG</sup>*

- GEBEIZTER ALPEN BACHSAIBLING** 25  
*geräucherter Crème fraîche | junge Erbsen*  
*Forellenkaviar | Steirer Kren<sup>DGOL</sup>*

## HAUPTSPEISEN

- LACHSFORELLENFILET AUS DEM GUT DORNAU** 38  
*Fenchelrisotto | Bouillabaissechaum*  
*Zitronenöl | geschmorte Paprika<sup>DGLO</sup>*

- SCHWEINEFILET AUS DER HEIMAT** 34  
*Eierschwammerl | Erdäpfelcreme*  
*gerösteter Knoblauchjus | Röstzwiebel<sup>AGLO</sup>*

- TRÜFFEL-FETTUCCINE**  29  
*Parmesan | Trüffel | Rucola | geröstete Pinienkerne<sup>AGCH</sup>*

- HEIMISCHER SOLO SPARGEL WEISS** 24  
*geräucherter Beinschinken | junge Kartoffel | Hollandaise<sup>CMOGL</sup>*

- LAMMKRONE** 39  
*Erbsen | Minze | Spargel | junge Kartoffel<sup>ACGLOH</sup>*

- ZANDERFILET GEBRATEN** 35  
*Bärlauchrisotto | grüner Spargel | Kräuter<sup>AGLOR</sup>*

- RAGOUT VOM KALBSBACKERL** 32  
*Selleriecreme | Wurzelgemüse | Kräuteröl<sup>GLO</sup>*

## CUISINO KLASSIKER

- FILETSTEAK VOM WEIDERIND** 200 G 48  
*Demi Glace | Kräuterbutter | Pommes Frites<sup>GLO</sup>*  
*mit Riesengarnelen<sup>BG</sup>* PRO STK. +2,5  
*mit gegrilltem Schranngemüse<sup>LG</sup>* +6

- BIO BEIRIED** 41  
*gegrilltes Schranngemüse | Trüffelpommes*  
*Barolosauce<sup>ACGLO</sup>*

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

vegetarisches Gericht   
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## SUPPEN

- SALZBURGER SUPPENTELLER** 11  
*Grießnockerl | Kaspressknöderl*  
*Leberknöderl | Wurzelgemüse*  
*Schnittlauch<sup>ACGLO</sup>*

- SCHAUMSUPPE VOM BÄRLAUCH** 11  
*Selchfleischtascherl | Sauerteig*  
*Croutons<sup>ACDLO</sup>*

- SCHAUMSUPPE VON DER BACHKRESSE** 13  
*Sauerteigbrot | Fondue Garnele |*  
*Sauerrahm<sup>ABGLO</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

- PFEFFERRAHMSAUCE** <sup>G</sup> 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

GEBACKENES SCHOKOMOUSSE 16  
*Waldbeerencoulis | Bourbon-Vanille-Rumeis | Minze | Haselnusscrunsh* <sup>ACGH</sup>

TOPFENKNÖDEL 13  
*Butterbrösel | Wachauer Marillengel | Marilleneis  
Sauerrahm* <sup>ACGO</sup>

SCHOKOLADENGÂTEAU 16  
*Erdbeer-Rhabarberragout | Limette | Joghurt* <sup>ACGOH</sup>

ZITRUSFRUCHTSALAT 10  
*Mangosorbet* <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  
*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 <sup>A</sup>  
*der Klassiker* 0,33 L 4,9

STIEGL RADLER <sup>A</sup>  
*Zitrone* 0,33 L 4,9

WEIHENSTEPHANER  
HEFEWEIZEN <sup>A</sup>  
*fruchtig mit Gewürznoten* 0,33 L 5,8

KALTENHAUSENER 1475 PALE ALE <sup>A</sup>  
*fruchtig, hopfig, bitter* 0,33 L 6

### BLEIFREI

STIEGL 0,0% <sup>A</sup> 0,33 L 4,9

WEIHENSTEPHANER  
HEFEWEIZEN <sup>A</sup>  
*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*

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

S  
K  
N  
R  
D

# SSWEITC

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.**

<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b>	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
<b>E</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>F</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b>	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
<b>H</b>	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>L</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>M</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>N</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite
<b>P</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>R</b>	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.*