# ALLES FÜR DEINEN GENUSS!

# APERITIFS

## APERITIFS & PRE-DINNER DRINKS

| | | |
|---|---|---|
| LAURENT PERRIER LA CUVÉE ° *Tours-sur-Marne \| Champagne* | 0,1 L | 16 |
| CASINO KIR ROYAL ° *Laurent Perrier La Cuvée \| Crème de Cassis* | 0,1 L | 17 |
| NEGRONI ° *Campari \| 5020 Gin \| Wermut rot \| Soda* | 0,15 L | 13 |
| ROSATO & TONIC ° *Ramazzotti Rosato \| Schweppes Indian Tonic \| Limette* | 0,2 L | 12 |
| CAMPARI & SODA ° | 0,15 L | 8,2 |
| CAMPARI & ORANGE ° | 0,2 L | 9 |
| 5020 GIN & TONIC ° *5020 Gin \| Schweppes Indian Tonic* | 0,24 L | 13 |
| TRUMER PILS AO *schlank, spritzig, herb* | 0,33 L | 5,4 |

## ALKOHOLFREIER GENUSS

| | | |
|---|---|---|
| CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI ° *der Klassiker aus Italien \| Crodino & Soda* | 0,2 L | 6,2 |
| THEE BUBBLÉ ° *Weingut Regele \| Ehrenhausen \| Südsteiermark* | 0,1 L<br>0,75 L | 6,4<br>45 |
| DRIVERS GIN & TONIC ° *Tanqueray 0,0 \| Schweppes Indian Tonic* | 0,24 L | 13 |
| WILDSHUTER FLÜX *Zitrone \| Aronia* | 0,25 L | 5,1 |

## SPRIZZ

| | | |
|---|---|---|
| APEROL SPRITZER *Weißwein \| Soda \| Aperol* | 0,25 L | 6,9 |
| APEROL VENEZIANO *Prosecco \| Soda \| Aperol* | 0,25 L | 8,6 |
| HUGO *Sekt \| Soda Holunderblütensirup Minze \| Limette* | 0,25 L | 7,8 |
| SPRITZER *weiß / rot* | 0,25 L | 4,8 |

## BIERSPEZIALITÄTEN

### STIEGL GUT WILDSHUT

| | | |
|---|---|---|
| WILDSHUT BIO PERLAGE A *Weder Bier noch Schaumwein - EINFACH PERLAGE !* | 0,75 L | 69 |
| HOPFENHERZ *Bio-Kellerbier \| 12,2°P \| 5,2% vol. A strohfarben \| frischer Hopfen steht elegant im Zentrum des Aromenspiels \| zarte Malztöne & hopfiges Bukett* | 0,25 L | 6,2 |
| SORTENSPIEL *Kreativbier \| 12°P \| 5% vol. A hell-honigfarben \| obergärig mit frisch-hefeblumigen Noten* | 0,25 L | 6,2 |

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# DINNER & CASINO

## MENÜ NOIR

BRESAOLA
*Pastinakencreme | eingelegter Kürbis | Trüffeljus | Haselnuss* [LGOH]

KRAFTSUPPE VOM WEIDERIND
*Hirschravioli | Gemüsejulienne | Schnittlauch* [ACGL]

ROSA GEBRATENE FLUGENTENBRUST
*Kartoffelknödel | knusper-Grammeln | Zitrusjus | Rotkraut* [AGLO]

KARAMELLTÖRTCHEN
*Mandarine | Zimteis | Karamellsauce* [ACGHO]

## MENÜ ROUGE

TUNA TATAR
*Mandarine | Avocadocreme | Asia Marinade | Sesam-Röstzwiebelcrunsh Koriander* [DAFGLN]

GETRÜFFELTE SELLERIESCHAUMSUPPE Ⓥ
*Croutons | Kräuteröl | Sauerrahm | Kresse* [LGO]

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET
*zweierlei Pastinake | Beurre blanc | wilder Brokkoli | Kräuteröl* [DGLO]

HASELNUSSTÖRTCHEN
*Walnusseis | Cassis | Hafer* [ACGFH]

## MENÜ VERT

CARPACCIO VON DER ROTEN RÜBE Ⓥ
*Ziegenkäse | geröstete Sonnenbumenkerne | Rucola Balsamico | Apfel | Kren* [AGHO]

CREMESUPPE VON DER KARTOFFEL Ⓥ
*Croûtons | Kräuteröl | Sauerrahm* [AGLF]

STEINPILZTORTELLINI Ⓥ
*Steinpilzrahm | Schnittlauch | Grana Padana | Kastanien Champignons | Kürbis* [ACGO]

SCHOKOLADEN-FUDGE-SCHNITTE
*Himbeersorbet | Zitronen-Vanillesüppchen* [ACGFH]

| | |
|---|---|
| GEDECK *pro Person* | 4,9 |
| Die Allergene des Gedecks variieren – unsere Servicemitarbeiter:innen geben Ihnen gerne Auskunft | |
| 4 GÄNGE *à la carte Menü* | 69 |
| 3 GÄNGE *à la carte Menü* | 56 |
| GENUSS & CASINO | MIT GUTSCHEIN |
| DINNER & CASINO | MIT GUTSCHEIN |
| DELUXE X CASINO | MIT GUTSCHEIN |

Ⓥ vegetarisches Gericht  ⓋⓋ veganes Gericht

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# A LA

## KAVIAR VON WALTER GRÜLL

SCHWARZER STÖRKAVIAR 10 G DOSE 29
*mit Crème fraîche | Dillöl | Blinis* ACGDO

## 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*

## VORSPEISEN

BRESAOLA 19
*Pastinakencreme | eingelegter Kürbis | Trüffeljus | Haselnuss* LGOH

TUNA TATAR 18
*Mandarine | Avocadocreme | Asia Marinade | Sesam-Röstzwiebelcrunsh Koriander* DAFGLN

CARPACCIO VON DER ROTEN RÜBE Ⓥ 16
*Ziegenkäse | geröstete Sonnenbumenkerne | Rucola Balsamico | Apfel | Kren* AGHO

## SUPPEN

KRAFTSUPPE VOM WEIDERIND 11
*Hirschravioli | Gemüsejulienne | Schnittlauch* ACGL

GETRÜFFELTE SELLERIESCHAUMSUPPE Ⓥ 11
*Croutons | Kräuteröl | Sauerrahm | Kresse* LGO

CREMESUPPE VON DER KARTOFFEL Ⓥ 9
*Croûtons | Kräuteröl | Sauerrahm* AGLF

## PASTA

STEINPILZTORTELLINI Ⓥ 26,9
*Steinpilzrahm | Schnittlauch | Grana Padana | Kastanien Champignons | Kürbis* ACGO

TRÜFFEL FETTUCCINE Ⓥ 28,7
*Grana Padano | Trüffel | Rucola | geröstete Pinienkerne* AGCH

CHORIZO FETTUCCINE 18,9
*Grana Padano | Petersilie | Liebstöckel* AFGCL

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 Allergeninformations VO, BGBl, II Nr. 175/2014.

Ⓥ vegetarisches Gericht  ⓋⓋ veganes Gericht

# CARTE

## HAUPTSPEISEN

ROSA GEBRATENE FLUGENTENBRUST 29
*Kartoffelknödel | knusper-Grammeln | Zitrusjus | Rotkraut* AGLO

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET 31
*zweierlei Pastinake | Beurre blanc | wilder Brokkoli | Kräuteröl* DGLO

LAMMKRONE ROSA GEBRATEN 39
*Speckbohnen | Rahmpolenta* ACGLOH

RISOTTO VOM BUTTERNUSSKÜRBIS Ⓥ 18
*Kürbiskerne | Wildkräuter | Grana Padana | Blütenhonig* OLFH

## CUISINO KLASSIKER

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

DRY AGED ENTRECOTE VOM SIMMENTALER RIND 41
*Chimichurri | Süßkartoffelpüree | Röstgemüse* GLO

WIENER KALBSSCHNITZEL 26,5
*Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren kalt gerührt* ACG

## DESSERTS

KARAMELLTÖRTCHEN 17
*Mandarine | Zimteis | Karamellsauce* ACGHO

HASELNUSSTÖRTCHEN 19
*Walnusseis | Cassis | Hafer* ACGFH

SCHOKOLADEN-FUDGE-SCHNITTE 16
*Himbeersorbet | Zitronen-Vanillesüppchen* ACGFH

ZITRUSFRUCHTSALAT Ⓥ 10
*Mangosorbet* O

## BEILAGEN

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT ACGLMO 5,5

ROSMARIN-KARTOFFELN G 6

GEGRILLTES SCHRANNENGEMÜSE GOL 6

ERDÄPFELPÜREE G 6

PFEFFERRAHMSAUCE G 3,5

DEMI GLACE G 3,5

POMMES FRITES 6,5

TRÜFFEL POMMES G 9

## 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*

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# OFFENE WEINE

## WEISS

| | 1/8 L |
|---|---|
| GRÜNER VELTLINER GEDERSDORF DAC<br>*12,5% vol. \| Bründlmayer \| Kremstal \| Niederösterreich ○* | 6,7 |
| CHARDONNAY CARNUNTUM DAC<br>*13% vol. \| Gerhard Markowitsch \| Göttlesbrunn \| Carnuntum DAC ○* | 6,7 |
| SAUVIGNON BLANC<br>*13% vol. \| Tobias Zinniel \| Mönchhof \| Burgenland ○* | 6,5 |

## ROSÉ

| | 1/8 L |
|---|---|
| BIO ROSÉ VOM ZWEIGELT<br>*12% vol. \| Weinberghof Fritsch \| Kirchberg am Wagram \| NÖ ○* | 6,5 |

## ROT

| | 1/8 L |
|---|---|
| BLAUFRÄNKISCH KLASSIK<br>*Erich & Mario Migsich \| Antau \| Burgenland ○* | 6,9 |
| MERLOT GABARINZA<br>*Markus Iro \| Gols \| Burgenland ○* | 7 |
| HEIDEBODEN RESERVE<br>*Paul Achs \| Gols \| Burgenland ○* | 7,1 |
| 50.50 CUVÉE<br>*Silvia Heinrich \| Deutschkreuz \| Burgenland ○* | 7,1 |

## SÜSS

| | 1/16 L |
|---|---|
| CUVEE BEERENAUSLESE<br>*11,5% vol. \| Feiler-Artinger \| Rust \| Burgenland ○* | 9 |

## AUS UNSERER WEINKARTE 0,75 L

| | |
|---|---|
| WEISSBURGUNDER UNFILTRIERT 2020<br>*Weingut Regele \| Ehrenhausen \| Südsteiermark ○* | 89 |
| SAUVIGNON BLANC SANCERRE 2023<br>*Hubert Brochard \| les trois coteaux \| terres de caillottes \| Frankreich ○* | 105 |
| TRAMINER SULZTALER ZOPPELBERG 2019<br>*Weingut Regele \| Ehrenhausen \| Südsteiermark ○* | 41 |
| BIO ZWEIGELT „MITTERJOCH“ 2016/2017<br>*Birgit Braunstein \| Purbach \| Burgenland ○* | 37 |
| CUVÉE OPUS EXIMIUM 2021<br>*Gesellmann \| Deutschkreuz \| Mittelburgenland ○* | 99 |

## WEIN BEGLEITUNG

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 und Laune aus unseren offenen Weinen aus!*

IN VINO VERITAS

*Lust auf mehr? Unsere Weinkarte bietet eine große Auswahl an österreichischen Flaschenweinen! Unsere Servicemitarbeiter:innen beraten Sie gerne!*

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# DRINKS

## MINERALWASSER & SÄFTE

| | | |
|---|---|---|
| RÖMERQUELLE<br>*prickelnd \| still* | 0,33 L<br>0,75 L | 4,1<br>7,5 |
| FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH<br>*Apfelsaft \| Orangensaft \| Marille \| Johannisbeere*<br>*Erdbeere \| Mango \| Multivitamin* | 0,2 L | 4,8 |
| FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH GESPRITZT<br>*mit Soda*<br>*mit Leitungswasser* | <br>0,4 L<br>0,4 L | <br>5,1<br>4,8 |
| HOLLER-SODA | 0,4 L | 4,5 |
| SODA-ZITRON | 0,4 L | 4,5 |

## LIMONADEN & ENERGY DRINKS

| | | |
|---|---|---|
| SPRITE | 0,33 L | 4,8 |
| MEZZO MIX | 0,33 L | 4,8 |
| ALMDUDLER | 0,35 L | 4,8 |
| COCA-COLA<br>*Regular \| Zero \| Light* | 0,33 L | 4,8 |
| SCHWEPPES<br>*Bitter Lemon \| Indian Tonic \| Ginger Ale* | 0,2 L | 4,7 |
| ORGANICS BLACK ORANGE | 0,25 L | 5,4 |
| RED BULL ENERGY DRINK<br>*Classic \| Sugarfree* | 0,25 L | 5,5 |

## BIER

STIEGL GOLDBRÄU [A]
*der Klassiker*
0,33 L 4,7

STIEGL RADLER [A]
*Zitrone*
0,33 L 4,7

WEIHENSTEPHANER HEFEWEIZEN [A]
0,33 L 5,8
*fruchtig mit Gewürznoten*

**BLEIFREI**

STIEGL 0,0% [A]
0,33 L 4,7

TRUMER FREISPIEL [A]
0,33 L 5,4

WEIHENSTEPHANER HEFEWEIZEN [A]
0,33 L 5,8
*alkoholfrei*

# AFTER DINNER

## GRAPPA

| | 2 CL |
|---|---|
| ALEXANDER PLATINUM AMARONE | 5,5 |
| POLI SARPA | 6 |

## COGNAC & CALVADOS

| | 2 CL |
|---|---|
| REMY MARTIN VSOP | 6,5 |
| HENNESSY XO | 25 |
| PÈRE MAGLOIRE XO CALVADOS | 6 |

## 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 |

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# 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.*