

**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

- „WALD&WIESE“
Egerlinge und Champignons gebacken und gepickelt
Wildkräuter | Sauce Tartare ^{ACGLO}
knackig-knusprig-cremig
- „GOLDENE TIEFE“
Consommé vom Rind | Grießnockerl | Schnittlauch | Gemüseswurzeln ^{ACGLO}
kräftig-flaumig-g’schmackig
- „WINTERLICHE AROMEN“
glacierte Entenbrust | Orange | Cox-Rotkraut | Knöderl | Maroni ^{ACGLO}
fruchtig-winterlich-herzhaft
- „SÜSSER AUSKLANG“
Apfel-Karamell-Tarte | Vanille | Mandel | Blätterteig ^{ACEGHO}
süß-knusprig-samtig

MENÜ ROUGE

- „NORDLICHT“
geräucherter Black Lable Lachs | Kräutermousse | Schnittlauch ^{ACDGLO}
salzig-cremig-rauchig
- „WURZEL&KNOLLE“
Karotten-Kokos-Ingwersuppe | geräucherter Ricotta ^{ACGO}
cremig-umami-scharf
- „FLUSS&ERDE“
Wolfsbarschfilet | Speck | Belugalinsen | Beurre Blanc | Majoran ^{DGMLO}
weich-leicht-rauchig
- „SÜSSES GLÜCK“
Zartbitterschokolade | Banane | Popcorn | Karamell ^{ACEGHO}
süß-vollmundig-cremig

4 GÄNGE	69
3 GÄNGE	52

WEINBEGLEITUNG

3 WEINE °	20
<i>Weiß-/Rot-/Roséweine à 1/8 L, Süßweine à 1/16 L</i> 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* <i>pro Person</i>	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 ^{ACGDO}
oder
mit Kartoffelpüree | braune Butter | Schnittlauch ^{AGDO}

VORSPEISEN

CHAMPIGNONS UND EGERLINGE [Ⓥ]
gebacken und gepickelt | Wildkräuter | Sauce Tartare ^{ACGLO}

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

GERÄUCHERTER BLACK LABEL LACHS
Kräutermousse | Schnittlauch ^{ACDGLO}

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET
Speck | Belugalinsen | Beurre Blanc | Majoran ^{DGML0}

GLACIERTE ENTENBRUST
Orange | Cox-Rotkraut | Knödel | Maroni ^{ACGLO}

TRÜFFEL-FETTUCCINE [Ⓥ]
Parmesan | Trüffel | Rucola | geröstete Pinienkerne ^{AGCH}

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

LAMMRÜCKEN
getrüffelt Selleriepüree | Blattspinat | Mandelbällchen ^{ACGLOH}

WALLER WEISS
Erdäpfel-Speck-Sud | Röstzwiebel | Majoran ^{ACDGLMO}

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 RIND 11
Grießnockerl | Schnittlauch
Gemüsewurzeln ^{ACGLO}

SELLERIESCHAUM 9
Trüffel | Petersilie | Schlutzkrap-
ferl ^{ACGOL}

KAROTTEN-INGWER-
SCHAUM 11
Kokos | geräucherter Ricotta ^{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
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

APFEL-KARAMELL-TARTE	15
<i>Vanille Mandel Blätterteig</i> ACEGHO	
ZARTBITTERSCHOKOLADE	15
<i>Banane Popcorn Karamell</i> ACEGHO	
TOPFENKNÖDEL	13
<i>Zwetschenröster Pistazien Rum-Vanilleeis</i> ACGHO (ca. 20 min. Wartezeit)	
SCHOKOLADENGÂTEAU	15
<i>Tahiti-Vanille-Rum-Eis Weichselragout</i> ACGOH	
TROPICAL JACKPOT	9
<i>Mandel Kokos Vodka Passionsfrucht</i> AGHO	

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
<i>verschiedene Sorten</i>	

GRAPPA 2 CL

ALEXANDER PLATINUM AMARONE	5,5
POLI SARPA	6

Liebe Gäste, Informationen überZutaten in
unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten aus-
lösen können,
sind gerne über unsereMitarbeiter: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.

S
K
N
I
R
D

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.*