

**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 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	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

BIERSPEZIALITÄTEN STIEGL GUT WILDSHUT

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

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

DINNER & CASINO

MENÜ NOIR

ROSA ROASTBEEF AUS DER HEIMAT
Wildkräutersalat / Senfkaviar / eingelegte Perlwiebel ^{MOGCFL}

KRAFTSUPPE VOM WEIDERIND
Leberknödel / Schnittlauch / Gemüsejuliennne ^{ACGL}

GESCHMORTE KALBSBACKERL
Selleriecreme / Schnittlauch / Wurzelgemüse ^{GLO}

MANDEL-NOUGATSCHNITTE
Schokoladenmousse / Manderinengel / Orangensorbet ^{ACGH}

MENÜ ROUGE

GEBEIZTES LACHSFILET
Ricottamousse / eingelegte Rüben / Dillöl / Wasabimayonnaise ^{DOGAFNCM}

SCHAUMSUPPE VOM MUSKATKÜRBIS ^V
Kürbiskernkrusteln / Sauerrahm / Kresse / Kernöl ^{HLG}

GEBRATENES ZANDERFILET
Erdäpfelcreme / Beurre blanc / Spitzkraut / Dillöl ^{DGOLFA}

ZWETSCHKENKNÖDEL
Butterbrösel / Pistazieneis / weiße Schokolade / Zwetschkenröster ^{ACGH}

MENÜ VERT

ZIEGENKÄSE ^V
Vogel Salat / Honig-Senf Dressing / Granatapfel / Croûtons ^{ACGOHM}

CREMESUPPE VOM STEINPILZ ^V
Croûtons / Kräuteröl / Sauerrahm ^{AGLF}

RISOTTO VOM BUTTERNUSSKÜRBIS ^V
Kürbiskerne / Wildkräuter / Grana Padana / Blütenhonig / Kräuteröl ^{OLFH}

APPLE PIE ^V
gesalzenes Karamell / Apfelstrudeleis / Apfel-Zitronenragout ^{ACG}

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
DINNER & CASINO
DELUXE X CASINO

MIT GUTSCHEIN
MIT GUTSCHEIN
MIT GUTSCHEIN

ALA

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 vor-
stellen:

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

ROSA ROASTBEEF AUS DER HEIMAT 24
Wildkräutersalat | Senfkaviar | eingelegte Perlzwiebel ^{MOGCFL}

GEBEIZTES LACHSFILET 19
Ricottamousse | eingelegte Rüben | Dillöl | Wasabimayonnaise ^{DOGAFNCM}

ZIEGENKÄSE  16
Vogel Salat | Honig-Senf Dressing | Granatapfel ^{ACGOHM}

SUPPEN

KRAFTSUPPE VOM WEIDERIND 11
Leberknödel | Schnittlauch | Gemüsejulienne ^{ACGL}

SCHAUMSUPPE VOM MUSKATKÜRBIS  11
Kürbiskernkrusteln | Sauerrahm | Kresse | Kernöl ^{HLG}

CREMESUPPE VOM STEINPILZ  11
Croutons | Kräuteröl ^{AGLF}

PASTA

TRÜFFEL FETTUCCINE  29
Grana Padano | Trüffel | Rucola | geröstete Pinienkerne ^{AGCH}

KÜRBIS-SALBEI FETTUCCINE  19
Grana Padano | Pinienkerne ^{ACGOH}

STEINPILZ FETTUCCINE  21
Grana Padano | Rucola | Liebstöckel ^{ACG}

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.

CARTE

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE KALBSBACKERL	29
<i>Selleriecreme / Schnittlauch / Wurzelgemüse ^{GLO}</i>	
GEBRATENES ZANDERFILET	28
<i>Erdäpfelcreme / Beurre blanc / Spitzkraut / Dillöl ^{DGOLFA}</i>	
GERÖSTETER KARFIOL 	24
<i>Curry / Tahin-Sauce / Kürbiskerne / Petersilie / Granatapfel ^{GNHLFAOM}</i>	
LAMMKRONE	39
<i>Erbsen / Minze / Thaispargel / junge Kartoffel ^{ACGLOH}</i>	
RISOTTO VOM BUTTERNUSSKÜRBIS 	18
<i>Kürbiskerne / Wildkräuter / Grana Padana / Blütenhonig ^{OLFH}</i>	

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM WEIDERIND	200 G	48
<i>Demi Glace / Kräuterbutter / Pommes Frites ^{GLO}</i>		
<i>mit Riesengarnelen ^{BG}</i>		PRO STK. +2,5
<i>mit gegrilltem Schrannengemüse ^{LG}</i>		+6
BIO BEIRIED		41
<i>gegrilltes Schrannengemüse / Trüffelpommes</i>		
<i>Barolosauce ^{ACGLO}</i>		
WIENER KALBSSCHNITZEL		26,5
<i>Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren kalt gerührt ^{ACG}</i>		

DESSERTS

MANDEL-NOUGATSCHNITTE	17
<i>Schokoladenmousse / Manderinengel / Orangensorbet ^{ACGH}</i>	
ZWETSCHKENKNÖDEL	16
<i>Butterbrösel / Pistazieneis / weiße Schokolade ^{ACGH}</i>	
APPLE PIE	14
<i>gesalzenes Karamell / Apfelstrudeleis / Apfel-Zitronenragout ^{ACG}</i>	
SCHOKOLADENGÂTEAU	16
<i>Erdbeerragout / Limette / Joghurt ^{ACGOH}</i>	
ZITRUSFRUCHTSALAT 	10
<i>Mangosorbet ^O</i>	

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
<i>verschiedene Sorten</i>	

OFFENE WEINE

WEISS

GRÜNER VELTLINER GEDERSDORF DAC
12,5% vol. | Bründlmayer | Kremstal | Niederösterreich °

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

SAUVIGNON BLANC
13% vol. | Tobias Zinniel | Mönchhof | Burgenland °

ROSÉ

BIO ROSÉ VOM ZWEIGELT
12% vol. | Weinberghof Fritsch | Kirchberg am Wagram | NÖ °

ROT

BLAUFRÄNKISCH KLASSIK
Erich & Mario Migsich | Antau | Burgenland °

MERLOT GABARINZA
Markus Iro | Gols | Burgenland °

HEIDEBODEN RESERVE
Paul Achs | Gols | Burgenland °

50.50 CUVÉE
Silvia Heinrich | Deutschkreuz | Burgenland °

sÜSS

CUVEE BEERENAUSLESE
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 ZWEIGELT „MITTERJOCH“ 2016/2017 37
Birgit Braunstein | Purbach | Burgenland °

CUVÉE OPUS EXIMIUM 2021 99
Gesellmann | Deutschkreuz | Mittelburgenland °

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!

DRINKS

MINERALWASSER & SÄFTE

RÖMERQUELLE	0,33 L	4,1
<i>prickelnd / still</i>	0,75 L	7,5
FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH	0,2 L	4,7
<i>Apfelsaft / Orangensaft / Marille / Johannisbeere</i>		
<i>Erdbeere / Mango / Multivitamin</i>		
FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH GESPRITZT		
<i>mit Soda</i>	0,4 L	5,1
<i>mit Leitungswasser</i>	0,4 L	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	0,33 L	4,7
<i>Regular / Zero / Light</i>		
SCHWEPPEs	0,2 L	4,7
<i>Bitter Lemon / Indian Tonic / Ginger Ale</i>		
ORGANICS BLACK ORANGE	0,25 L	5,5
RED BULL ENERGY DRINK	0,25 L	5,5
<i>Classic / Sugarfree</i>		

BIER

STIEGL GOLDBRÄU ^A	
<i>der Klassiker</i>	
0,33 L	4,9
STIEGL RADLER ^A	
<i>Zitrone</i>	
0,33 L	4,9
WEIHENSTEPHANER HEFEWEIZEN ^A	
0,33 L	5,8
<i>fruchtig mit Gewürznoten</i>	

BLEIFREI

STIEGL 0,0% ^A	
0,33 L	4,9
TRUMER FREISPIEL ^A	
0,33 L	5,4
WEIHENSTEPHANER HEFEWEIZEN ^A	
0,33 L	5,8
<i>alkoholfrei</i>	

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

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

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.*