



WILDSHUT

UNSER WILDSHUT PURPOSE

Wir lieben das Leben und bringen Menschen zusammen.

Unser gemeinsames Bestreben ist es, intakte Ökosysteme und gesunde Böden für verantwortungsvollen Genuss und Lebensfreude zu gestalten.

Wir sind Impulsgeber für ein neues Bewusstsein und inspirieren zu einem regenerativen Wirtschaften in Kreisläufen.

*Liebe Gäste,
herzlich willkommen in WILDSHUT, einem Ort, der schöne Erinnerungen weckt und unvergessliche neue schafft.*

Herzlichst, Ihre Familie Kiener

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt wünschen Ihnen:

Herbert Stranzinger

*Stefan Sigl
Noah Hentschel
Walter Seelos
Simon Herzfeld
Jutta Steinbauer
Rozalia Borbely*

*Florian Ziegler
Andreas Mayer
Julian Pilz
Elias Mayr
Michael Oberleithner
Sandra Haberl
Felix Vogt*

www.wildshut.at



*Teilen Sie Ihre
Eindrücke mit uns.*



*Bleiben Sie auf
dem Laufenden.*

KULINARISCHE WILDSHUT VIELFALT

<i>Wildshut Bio Perlage</i>	Sauerrahmbutter Eingelegtes Gemüse aus dem Garten Wildshut Mangalitza Speck	6,- 6,- 8,-
<i>Wildshut Bio Gmahde Wiesn</i>	Rinderkraftbrühe <i>mit gebackenem Leberknödel</i>	9,-
<i>Wildshut Bio Mystique</i>	Karamellisierte Roskoff-Zwiebel-Tarte <i>mit Ziegenfrischkäse</i>	16,-
<i>Wildshut Bio Hopfenherz</i>	Rindermarkknochen <i>mit Kerbelknolle & schwarzem Trüffel</i>	18,-
<i>Wildshut Bio Perlage</i>	Wildshuter Rübenvielfalt <i>mit weißer Bohnencreme & Bittersalat</i>	18,-
<i>Wildshut Bio Antique</i>	Wildshuter Rinder Tatar <i>mit Rettich Sorten & Landweizen Shoyu</i>	22,-
<i>Wildshut Bio Antique</i>	Wildshuter Kasnudeln <i>mit Bröseltopfen & Spinat</i>	19,-
<i>Wildshut Bio Antique</i>	Wildshuter Kürbis <i>glasiert mit fermentierter Tomate & Gewürzjoghurt</i>	24,-
<i>Wildshut Bio Perlage</i>	Obertrumer Shiitake <i>mit Erdäpfelplan</i>	24,-
<i>Wildshut Bio Mystique</i>	Wildhase „Königliche Art“ <i>mit Kletzencreme & Erdäpfelschupfnudeln</i>	28,-
<i>Wildshut Bio Sonnenkönig '24</i>	Wildshuter Käse aus eigener Landwirtschaft	12,-
<i>Wildshut Bio Sonnenkönig '25</i>	„Quittenbrot“ mit Haselnuss	12,-
<i>Wildshut Bio Antique</i>	Heumilch Tarte mit Götterfrucht	12,-

Gedeck pro Person € 4,00

*Laut Lebensmittelinformationsverordnung möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in einigen der Gerichte die verordnungspflichtigen ALLERGENE vorkommen.
Für Fragen stehen Ihnen unsere geschulten Service-Mitarbeiter:innen zur Verfügung.
Alle Preise inkl. aller Abgaben, Steuern und Bedienungsgeld.
Mit * gekennzeichnete Produkte sind keine Bio-Produkte.*

WILDSHUT



GENUSSMENÜ

Unser Menü ist **zum Teilen** gedacht - denn gemeinsames Genießen verbindet und macht Freude.
Das **WILDSHUT Genussmenü** stellt eine Symbiose aus tief verwurzelter Naturverbundenheit und kulinarisch aktiver Raffinesse dar. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte, die in den Wäldern und Wiesen unserer Kindheit beginnt und uns in eine Welt der Nachhaltigkeit und des bewussten, gemeinsamen Genusses führt, um einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu schaffen.
Dabei stehen regionale Zutaten, handwerkliche Sorgfalt und die Liebe zum Detail im Mittelpunkt.
Lassen Sie sich von den natürlichen Aromen inspirieren und genießen Sie **die Vielfalt der Geschmäcker** in geselliger Runde.
Erleben Sie den Besuch bei uns - ohne Hektik - im stilvollen Ambiente und nehmen Sie sich Zeit zum Gustieren.

BEGLEITUNG

Wildshut
Bio Perlage 0,1 l

Wildshut
Bio Gmahde Wiesn 0,2 l

Wildshut
Bio Mystique 0,1 l

Wildshut
Bio Hopfenherz 0,2 l

Wildshut
Bio Antique 0,1 l

3 Gang | € 22,00
4 Gang | € 25,90

SHARING MENÜ

Sauerteigbrot

Sauerrahmbutter - Gemüse - Mangalitza Speck

Vorspeise

Rindertatar, Zwiebeltarte, Rübenvielfalt

Zwischengang*

Blutwurstpfesen, Obertrumer Shiitake

Hauptgang

Gustostück vom Reifeschrank, Kürbis & ein saisonales Gericht

Dessert

Heumilchtafel, „Quittenbrot“

3 Gang | € 56,00

4 Gang | € 68,00

**im 3 Gang Menü nicht enthalten*

Aufgrund der saisonalen Verfügbarkeit von Zutaten kann es zu Änderungen im Menü kommen.

WILDSHUT



DAS EINFACHE, ECHTE SCHMECKEN

Genuss wird bei uns in WILDSHUT großgeschrieben.

Was wir anders machen?

*Wir besinnen uns auf das Einfache, das Echte und geben jedem Produkt die Zeit,
die es braucht, um richtig gut zu werden.*

Deshalb kommt bei uns auf den Teller, was die Natur vorgibt. Unser Speisenangebot richtet sich nach dem, was auf unserem Biergut aktuell gedeiht und jenen Lebensmitteln, die wir in den umliegenden regionalen Bio-Märkten finden.

Unsere Produkte sind Teil eines nachhaltigen Kreislaufs: Wir verarbeiten sie im Ganzen und legen besonderen Wert auf einen schonenden Umgang mit Ressourcen. Mit unseren Bio-Köstlichkeiten wollen wir nicht nur Gaumenfreuden bereiten, sondern auch ein Bewusstsein für regeneratives Wirtschaften in Kreisläufen schaffen.

In unserer Bio-Landwirtschaft halten wir alte Tierrassen wie das Pinzgauer Rind, das Mangalitza Schwein, die Dunkle Biene und das Sulmtaler Huhn. Auch die gefleckte Weinbergschnecke findet auf unserem Biergut ein Zuhause.

Mit den selbst angebauten Urgetreidesorten brauen wir unsere Biere und backen unsere köstlichen Sauerteigbrote. Genießen können Sie unser Brot pur oder mit schmackhafter Bauernbutter und hausgemachtem Sonnenblumenöl.

**Wildshut Sauerteigbrot
zum Mitnehmen**

Ganzer Laib ca. 1 kg | € 9,00
Halber Laib ca. 0,5 kg | € 5,00

Partner & Lieferanten

Stiegl-Gut Wildshut Landwirtschaft: Gutsverwaltung Eiferding | Fleischhauerei Santner | Metzgerei Hainz | Metzgerei Stefan Fuchs | Fleischbank Höllerschmid | Drax-Mühle | Fam. Erbschwendtner Eiferding | Käserei Höflmair | Biohof Mühl | Schmetterlingshof | Biomarkt Aglassing | Hochmühle Frauenlob | Bergkräuter | Bienenlieb | Stieglbrauerei zu Salzburg

Wir sind BIO-zertifiziert durch die SLK Kontrollstellennummer AT-BIO-501.

WILDSHUT



Slow Food®

