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:

Stefan Oberdacher

Stefan Sigl
Walter Seelos
Simon Herzfeld

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

---

www.wildshut.at

Teilen Sie Ihre Eindrücke mit uns.

Bleiben Sie auf dem Laufenden.

KULINARISCHE WILDSHUT VIELFALT

Wildshut Bio Perlage	Sauerrahmbutter	6,-
	Eingelegtes Gemüse aus dem Garten	6,-
	Wildshuter Mangalitza Speck	8,-
	Rinderkraftbrühe *mit gebackenem Leberknödel*	9,-
Wildshut Bio Gmahde Wiesn	**Pilzterrine** *mit Radicchio Marmelade & Erdäpfelbrioche*	20,-
Wildshut Bio Sortenspiel	**Artischocken „Barigoule“** *mit Höfelmaier Bergkäse & Rucola*	18,-
Wildshut Bio Sommerliebe	**Seeforelle** *roh mariniert mit gelber Paprika & Holunder*	22,-
Wildshut Bio Hopfenherz	**Wildshuter Rindertatar** *mit Schottkäse & Landweizen Shoyu*	22,-
Wildshut Bio Sortenspiel	**Erdäpfelnudeln** *mit Speckwürze & Wildshuter Sichuan Öl*	25,-
Wildshut Bio Sortenspiel	**Kürbisnidei** *mit Hokkaido Kürbis & Kohlgewächse*	24,-
Wildshut Bio Mystique	**Stöckl-Rotkraut** *mit Kerbelknollen & gebrannter Rahm*	21,-
Wildshut Bio Mystique	**Rinderbeuschel** *mit Kräuter-Grießstrudel*	28,-
Wildshut Bio Sonnenkönig ´24	**Wildshuter Käse** *aus eigener Landwirtschaft*	12,-
Wildshut Bio Sonnenkönig ´25	**Quitte** *& Haselnusscreme*	12,-
Wildshut Bio Antique	**Topfenknödel** *mit Zwetschken & Tonkaeiscreme*	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 Hopfenherz 0,2 l

*****

Wildshut
Bio Sortenspiel 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, Pilzterrine, Seeforelle

*****

Zwischengang*
Selchfleisch-Germknödel, Erdäpfelnudeln

*****

Hauptgang
Gustostück vom Reifeschrank, Stöckl & ein saisonales Gericht

*****

Dessert
Quitte, Topfenknödel

3 Gang | € 56,00
4 Gang | € 68,00

**im 3 Gang Menü nicht enthalten*
4 Gang Menü bis 19:30 wählbar

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

WILDSHUT
STIEGLGUT · 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