Kulinarische Wildshut Vielfalt

Wildshut Bio Perlage	Sauerrahmbutter	6,-
	Wildshut Mangalitza Speck	7,-
	Eingelegtes Gemüse aus dem Garten	5,-
	Rinderkraftbrühe *mit gebackenem Leberknödel*	9,-
Wildshut Bio Gmahde Wiesn	**Kohlrabi auf Salz gebacken** *mit Bittersalaten & Buttermilch*	14,-
Wildshut Bio Gmahde Wiesn	**Gebrannte Schwarzwurzel & hausgemachter Ricotta** *mit Bergamotte & Walnussblattöl*	16,-
Wildshut Bio Sommerbrise	**Sauerteigbällchen** *mit Sobrasada & Wabenhonig*	16,-
Wildshut Bio Hopfenherz	**Handgeschnittenes Tatar vom Pinzgauer Rind** *mit roten Essigzwiebeln & Schnittlauch*	19,-
Wildshut Bio Sortenspiel	**Teigtascherl** *mit Ziegenkäse & Erbsen*	21,-
Wildshut Bio Antique	**Stöcklkraut** *mit Lammschinken & grünem Pfeffer*	22,-
Wildshut Bio Gmahde Wiesn	**Gebratener Sellerie** *mit Nudelperlen & Bärlauch*	21,-
Wildshut Bio Gmahde Wiessn	**Lammragout in Tomate** *mit Pappardelle & Salzkarotte*	28,-
Wildshut Bio Sonnenkönig	**Gereifter Käse** *Kuh & Ettenauer Ziege*	11,-
Wildshut Bio Mystique	**Yoghurteiscreme** *mit Rhabarber & Himbeercrumble*	10,-
Wildshut Bio Antique	**Birne Helene** *mit Mandelgebäck & Topinambureis*	10,-

Gedeck pro Person € 3,00

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.

Genussmenü

Unser Menü ist **zum Teilen** gedacht - denn gmeinsames 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 Antique 0,1 l

*****

Wildshut
Bio Gmahde Wiesn 0,2 l

*****

Wildshut
Bio Sortenspiel 0,2 l

*****

Wildshut
Bio Sonnenkönig
XXIV 0,1 l

3 Gang | € 22,00
4 Gang | € 25,90

Sharing Menü

Sauerteigbrot
Sauerrahmbutter - Gemüse - Mangalitza Speck

*****

Vorspeise
*Beef Tatar - Salzkohlrabi & ein variables Gericht***

*****

Zwischengang*
Reiberdatschi - Stöcklkraut

*****

Hauptgang
*Gustostück aus dem Reifeschrank - Sellerie & Bärlauch & ein variables Gericht***

*****

Dessert
Roter Mond Fruchtgummi –
*Yoghurteiscreme mit Rhabarber und Himbeercrumble - ein variables Gericht***

3 Gang | € 52,00
4 Gang | € 62,00
**im 3 Gang Menü nicht enthalten*

***Aufgrund der saisonalen Verfügbarkeit von Zutaten kann es zu Änderungen im Menü kommen. Wir bieten Ihnen stets eine variable Auswahl an, um Ihnen im Sinne der Wildshut Vielfalt die frischesten und besten Produkte der Saison zu servieren.*

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, hausgemachtem Sonnenblumenöl und unseren Wildshut Salzen.

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 |Moiahof | Fam. Erbschwendtner Eiferding | Käserei Höflmair | Biohof Mühl | Bermadinger Biohof | Biomarkt Aglassing | Hochmühle Frauenlob | Bergkräuter | Bienenlieb | Stieglbrauerei zu Salzburg

AT-BIO-501

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