

## Eigenes aus dem Keller

**Wastlbräu**- das traditionelle, leichte und feinmalzige Hausbier  
Pfiff 0,2 - 2,80 / Seidl 0,3 - 3,40 / Krügerl 0,5 - 4,50

**Wastlwirt Selektion (Weingut Thaller – Oststeiermark)**

**Romantik Edition- Secco.** Ein Cuveé von Merlot und Shiraz mit fruchtiger Exotik der Isabellatraube sind ein harmonisches Bündel an Duftnoten von Ribiseln, Himbeeren und frischen Walderdbeeren.

Pfiffig und finessreich, als Aperitif, sowie zu leichten Gerichten gut geeignet, 11,5 Vol.  
Gl. 0,10 – 4,80 / Fl. 0,70 – 29,00

**Wastlwirt Selektion (Mollands-Kamptal)**

**2021 Weißer Sebastian** - Grüner Veltliner, helles Gelbgrün, in der Nase reiches Fruchtbuket, Apfel- und florale Noten, feine Würze, am Gaumen saftig, frisch, mit grünen Veltlinerpfefferl, feine Säurestruktur verleiht dem Wein Frische und Länge, 12,5 %Vol.  
Gl. 0,125 – 4,90 / Fl. 0,75 – 28,00

**Wastlwirt Selektion (Weingut Thaller - Oststeiermark)**

**2020 Romantik-Edition-Weiß** - Ein Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Ruländer, fruchtiger Nase nach Äpfeln und Birnen. Am Gaumen vielschichtig, mit einem Hauch an Exotik. Ein guter Begleiter für Vorspeisen, zarten Hauptgerichten, für herzhaft Stunden. 13 % Vol.  
Gl. 0,125 – 5,30 / Fl. 0,75 – 29,00

**Wastlwirt Selektion (Seewinkelhof-Neusiedlersee)**

**2020 Roter Sebastian** - Cuvée aus Blauer Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot. Tiefdunkles Rubinrot, angenehme Kräuternase nach dunklen Waldfrüchten u. saftigen Zwetschken, am Gaumen kräftige Fruchtgenuss, Weicheln, Heidelbeeren Zwetschke, Kräuterbüschl (Thymian, Rosmarin, Schwarztee), unterlegte Extraktsüße, weich, elegant mit tollem Fruchtspiel, mit sanften Tanninen, milder Säure und langer Abgang 13,5 % Vol.  
Gl. 0,125 – 5,30 / Fl. 0,75 – 29,00

**Wastlwirt Selektion (Weingut Thaller -Oststeiermark)**

**2017 Romantik-Edition-Rot** - Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot und Blaufränkisch - Eine von Dörrobst und reifen Waldbeeren geprägt Nase. Aufregend, mit reifem Tannin und Anklang von Schokonoten. Mit großartigem Finish – bleibt lange am Gaumen. 14 % Vol.  
Gl. 0,125 – 7,10 / Fl. 0,75 – 39,00

**Hausbrand von der Zwetschke** - vom „Müllner Bauer“ gebrannt, im Eichenfass gereift u. daraus serviert,  
Gl. 0,02 - 3,60



  
\*\*\*\*\*  
**WASTLWIRT**  
HOTEL & RESTAURANT - GENUSSLEBEN SEIT 1499



*Genusskulinarium  
in den Lungauer Stub'n*

Samstag, 04. Februar 2023

## Lungauer Rauchkuchl

täglich von 18.00 bis 21.00 Uhr

Am offenen Feuer unserer Rauchkuchl werden vor allem frische Zutaten zu einer regionalen Kreation unseres Küchenteams verarbeitet. Für Sie steht eine Vielzahl von Vorspeisen, Suppen und Desserts zur Selbst-Auswahl bereit und die Hauptspeisen werden sogar für Sie als „Topfgucker“ vor Ihren Augen zubereitet. Sie haben die Möglichkeit sich Ihr Abendessen aus separaten Gängen zum Einzelpreis zusammen zu stellen, oder das gesamte Genussskularium zum Pauschalpreis zu genießen.

**Genussskularium von der Rauchkuchl** zum Pauschalpreis – 37,00 (Kinder 18,50)

Verhackertes und Eieraufstrich

Auswahl von saurem Gemüse mit Frischkäsefüllung

Chilischinken vom Schinkenhobel

Feinschnitt vom Kalb an Thunfisch-Kapernsoße

Erdäpfel-Rösti mit Bergkäse überbacken, wahlweise mit Speckwürfel

*Vorspeisenteller - 13,50*

Variation von Blatt- und Gemüsesalaten

Rinderkraftbrühe mit Speckknödel

Biersuppe vom Wastlbräu

*Salatteller oder Suppentasse – 5,50*

Seehecht auf Knoblauchsoße

mit Kräuterreis und Erbsenschoten

Ausgesuchtes Grillfleisch vom heimischem Landmetzger  
mit Kräuterbuttersoße, frittierte Erdäpfelstübchen und Maiskolben

Gebratene Entenkeule

im Natursaftl mit Erdäpfelknödel und Rotkraut

*Hauptspeisenteller – 21,00*

Nougatpalatschinken mit Marillenragout, Früchtevariation,  
Vanillecreme, Haselnusseis, Zitroneneis, Apfelstreuselkuchen,  
Bauernbutter & Landkäse aus der Genussregion & von heimischen Höfen

*Dessertteller – 13,50*

## Landhauskuchl

täglich von 18.00 bis 21.30 Uhr, auf Vorbestellung bis 17.00 Uhr

**Original Wiener Schnitzel**

gebacken vom Kalb, klassisch mit Lungauer Petersilienerdäpfeln  
und Preiselbeeren – 23,90

**Lungauer Bauernbratl**

vom Schwein, mit geröstetem Semmelknödel-Taler,  
Sauerkraut und Hausbiersaftl – 20,90



**Gebratene Linsenlaibchen**

auf Süßkartoffelpüree – 19,90

**Für unsere Kleinen**

Spaghetti mit leckerer Fleischsoße – 7,90

Gerne können Sie auch ohne Vorbestellung Ihr Abendessen  
mit Gerichten aus der Lungauer Rauchkuchl ergänzen.

## *Weinempfehlung der Woche*

**Weingut Reiterer** (Wies/Eibiswald -Weststeiermark)  
**2020 / 2021 Schilcher Classic** - Riedencuvee aus der Wildbachertraube,  
Zwiebelfarbe, klassische Johannisbeernase, mild mit einer stabilen Säure  
(9g/l.) als Rückgrat, ausgewogen im Abgang; 13 %Vol.  
GI.0,125–5,30/ FI.0,75 – 29,00

**Weingut Feiler** - Artinger (Neusiedlersee Hügelland - Burgenland)  
**2018 / 2019 Pinot Noir**, dunkles Rubin, sehr klassische,  
typische Pinot-Nase nach roten Beeren und reifen Zwetschken,  
trotz des jugendlich kräftigen Tannins sehr elegant am Gaumen,  
füllig, ansprechende Frucht im Abgang. 12,5 %Vol.  
GI.0,125–6,20 / FI.0,75 – 34,00