

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 herzhaftere 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, Kräuterbüschel (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



Genusskulinarium in den Lungauer Stub'n

Samstag, 25. März 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
Bauernschinken vom Schinkenhobel
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren
Gebakener Bergkäse mit Preiselbeerobers
Vorspeisenteller - 13,50

Variation von Blatt- und Gemüsesalaten
Rinderkraftbrühe mit Fleischstrudel
Sellerierahmsuppe
Salatteller oder Suppentasse – 5,50

Variation von Fischfilets auf Weißweinsouße
mit cremiger Polenta und Ofengemüse
Gegrilltes Schweinefilet auf Pilzrahm
mit Erdäpfelrösti und Prinzessinbohnen
Ragout vom Kalb
mit Eiernockerl und Kohlsprossen
Hauptspeisenteller – 21,00

Zwetschkenknödel mit Waldbeerensoße, Früchtevariation,
Limette-Joghurtcreme, Stracciatellaeis, Nougateis, Kirschkuchen,
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 Neumeister – (Straden / Südoststeiermark)
2021 Welschriesling – helles Grüngelb, in der Nase
Apfel, Birne und Pfirsichblüten etwas Kiwi, saftig-knackiger Gaumen nach
Blutorangen, fein würzig und animierend, 12 %Vol.
GI.0,125–5,50 / FI.0,75 – 30,00

Weingut R & A Pfaffl (Stetten – Weinviertel)
2018/2019/2020 Zweigelt „Sandstein“ -
funkelndes Rubinrot, in der Nase zart rauchige Kirschfrucht
am Gaumen vollmundig, weiche, sanfte Tannine,
saftiger Zug bis zum langen Finale 13 % Vol.
GI.0,125–5,50 / FI.0,75 – 30,00