

## 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 herz hafte 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, Weichseln, 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



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



*Genusskulinarium  
in den Lungauer Stub'n*

Sonntag, 04. Juni 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 – 39,00 (Kinder 19,50)

Verhackertes und Eieraufstrich  
Auswahl von saurem Gemüse mit Frischkäsefüllung  
Rauchschulter vom Schinkenhobel  
Rindfleischsülzchen auf marinierten roten Zwiebeln  
Geröstete Knödel mit Ei und Jungzwiebel  
*Vorspeisenteller - 14,50*

Variation von Blatt- und Gemüsesalaten  
Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl  
Karfiolcremesuppe mit Brotchips  
*Salatteller oder Suppentasse – 5,50*

Gebratenes Filet vom Wels  
auf Safransoße mit Pilawreis und gegrillten Champignons  
Wiener Schnitzel vom Schwein  
mit Petersilerdäpfel und Rahmpreiselbeeren  
Paprikahuhn mit Butternockerl  
und Karottengemüse  
*Hauptspeisenteller – 22,00*

Apfelradl an Zimtzucker, Früchtevariation,  
Trüffelschokoladecreme, Himbeereis, Rum-Rosineneis, Schoko-Birnenkuchen,  
Bauernbutter & Landkäse aus der Genussregion & von heimischen Höfen  
*Dessertteller – 14,50*

## Landhauskuchl

täglich von 18.00 bis 21.30 Uhr

**Gerne können Sie Ihre Auswahl mit Gerichten aus der Lungauer Rauchkuchl ergänzen.**


### Original Wiener Schnitzel

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

### Lungauer Bauernbratli

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

### Frischer Marchfeldspargel

 mit Salzkartoffel und Sauce Hollandaise – 18,00  
wahlweise mit Lungauer Schinkenspeck – 19,80  
oder mit heimischem Filetsteak (150g) – 39,00

### Für unsere Kleinen

Spaghetti mit leckerer Fleischsoße – 7,90

### Hausgemachter Apfelstrudel

lauwarm, mit Vanilleeis oder Vanillesoße – 7,90

## Weinempfehlung der Woche

**Weingut Erich & Walter Polz** (Spielfeld - Südsteiermark)

**2021 Welschriesling „Steirische Klassik“**

Helles Grüngelb, frischer Apfel in der Nase am Gaumen sehr würzig saftig und frisch, sehr ausgewogen, trinkanimierende Säure 11,5 %Vol.  
GI.0,125–5,30 / FI.0,75 – 29,00

**Weingut R & A Pfaffl** (Stetten - Weinviertel)

**2018 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