

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 – 27,00

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, 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 – 5,70 / 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 – 6,70 / Fl. 0,75 – 37,00

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, 8. Oktober 2022

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 Kräuteraufstrich

Auswahl von saurem Gemüse mit Frischkäsefüllung

Beinschinken vom Schinkenhobel

Mangalitzapastete

Kasnockn mit Röstzwiebel

Vorspeisenteller - 13,50

Variation von Blatt- und Gemüsesalaten

klare Suppe mit Käseschöberl

Selleriecremesuppe

Salatteller oder Suppentasse – 5,50

Hühnerkeulen Jäger Art

mit Champignonsoße dazu Rösti und Paprika-Frühlingszwiebelgemüse

Schweinenackensteak

an Barbecuesoße dazu Schmorkürbis und Kartoffelpüree

Zanderfilet

an Weißweinsoße mit Petersilkartoffel und Grillgemüse

Hauptspeisenteller – 21,00

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, **Früchtevariation,**
Vanillecreme, Pistazieneis, Stracciatellaeis, Schokokuchen,
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 – 21,90

Lungauer Bauernbratl

vom Schwein, mit geröstetem Semmelknödel-Taler, Sauerkraut und Hausbiersaftl – 17,90

Veganer Halloumi-Käse



auf bunten Blattsalaten, mit Balsamico-Dressing – 17,50

Für unsere Kleinen

Spaghetti mit leckerer Fleischsoße – 6,90

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

Weineempfehlung der Woche

Weingut Leth (Fels am Wagram)

2020 / 2021 Roter Veltliner – Biowein leuchtendes Gelbgrün, in der Nase dezent nach weißen Blüten, reife gelbe Früchte, dezente florale Aromatik mit erfrischender Säure, würzig und extraktreich, am Gaumen stoffig und wunderbar cremig, leichte Kräuterwürze, perfekt ergänzt von reifer Säure. 12,5 % Vol.
GI.0,125 – 5,10 / FI.0,75 - 28,00

Weingut Lehrner (Horitschon-Mittelburgenland)

2018 Blaufränkisch – tief dunkelrote Farbe, der Körper mächtig und füllig, am Gaumen kompakt und würzig, im Abgang harmonisch ausgewogen; 13,5 % Vol.
GI.0,125 - 5,50 / FI.0,75 - 29,00