

Eigenes aus dem Keller

Genießen Sie hauseigene Spezialitäten,
welche exklusiv vom und für den Wastlwirt
aus besten Produkten der Natur erzeugt und zubereitet werden.

Wastlbräu

das traditionelle, leichte und feinmalzige Hausbier, Gl. 0,3 – 3,10

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.%(o)
Gl. 0,10 - 4,60 / Fl. 0,70 - 29,00

Wastlwirt Selektion (Mollands-Kamptal)

2019/2020 Weißer Sebastian - grüner Veltliner, helles Gelbgrün, in der Nase reiches Fruchtbukett, Apfel- und florale Noten, feine Würze, am Gaumen saftig, frisch, mit grünen Veltlinerpfefferl, feine Säurestruktur verleiht dem Wein Frische und Länge, 12,5 %Vol. ^(o)
Gl. 0,125 - 4,50 / Fl. 0,75 - 25,00

Wastlwirt Selektion (Weingut Thaller - Oststeiermark)

2019 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. ^(o)
Gl. 0,125 – 5,10 / Fl. 0,75 - 28,00

Wastlwirt Selektion (Seewinkelhof-Neusiedlersee)

2018 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 Fruchspiel, mit sanften Tannin, milder Säure und langer Abgang 13,5 %Vol. (o)
Gl. 0,125 – 5,30 / Fl. 0,75 - 29,--

Wastlwirt Selektion (Weingut Thaller -Oststeiermark)

2015 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. ^(o)
Gl. 0,125 – 5,90 / Fl. 0,75 – 33,00

Hausbrand von der Zwetschke

vom „Müllner Bauer“ gebrannt, im Eichfass gereift u. daraus serviert, Gl. 0,02 - 3,50





Landhausküche

Mittag 12.00 bis 13.00 Uhr im Hotelrestaurant
Abend 18.00 bis 21.30 Uhr in den Lungauer Stuben

Wir bereiten Ihnen traditionelle Gerichte aus Österreich und dem Lungau zu.

Vorspeisen, Suppen und leichte Gerichte

Salatteller



gemischter Gartensalatserviert mit Kräuterdressing - 4,80
Salatauswahl vom Buffet mit verschiedenen Dressings - 4,50



Tartar vom Salzburger Weiderind

Filet fein gehackt, mit Bauernbutter vom Fötschlbauer und getoastetem Weißbrot - 13,20
als Hauptspeise - 17,80

Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel

mit hausgemachtem Kren-Sorbet, Wildkräutersalat und getoastetem Weißbrot - 11,90
als Hauptspeise - 13,50



Teigtaschen gefüllt mit Kürbis und Karotte

auf Gemüse Julienne, Nussbutter und sautierten Kirschtomaten - 10,90
als Hauptspeise - 12,90



Steinpilzrahmsuppe mit Sahnehaube - 4,90

hausgemachte Rinderbouillon

mit feinem Fleischstrudel - 4,90
mit Frittaten - 4,20

Herzhaftes für kleinere Gäste



Spaghetti mit leckerer Fleisch- oder Tomatensoße - 4,90

Gebackene Fischstäbchen mit Petersilerdäpfel - 5,90

Kinder Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommes Frites - 6,90

Für unser Gedeck inklusive hausgemachten Aufstrichen und Holzofenbrot
sowie frischem Gebirgswasser aus der hauseigenen Bergquelle verrechnen wir 2,00 pro Person.

Aus der österreichischen Traditionsküche

Alt Wiener Zwiebelrostbraten

vom Rind mit Mandelbällchen und Röstgemüse - 19,80

Saftiger Kalbstafelspitz

mit Cremespinat, Röstkartoffeln, Apfelpren und Wachtelei - 18,90

Original Wiener Schnitzel

gebacken vom Kalb, klassisch mit Lungauer Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren - 18,50

Ausgesuchtes für Feinschmecker



Filet vom heimischen Almochsen

an Maronensoße, dazu gebratenen Kartoffelwürfeln, gerösteten Steinpilzen und glasierten Kirschtomaten - 29,50



Krone vom Tauernlamm

an würzigem Kürbispüree, Wurzelgemüse und Portwein-Jus - 24,50

Gebratenes Zanderfilet

mit Limettensoße, herblichem Gemüse und Kräuterrisotto - 17,90

Ragout vom Edelhirsch

mit Blaukraut, Bröselknödel und Preiselbeeren - 15,90

Rosa gebratenes Schweinefilet

an Pfefferrahmsoße mit Butternockel und Speckfisolen - 15,50

Weinempfehlung der Woche - auch glasweise serviert

Weingut Triebaumer (Rust - Neusiedlersee)

2019 Sauvignon blanc - ein anregendes typisches

Obstgarten-Bukett, delikate Fruchtsäure, bemerkenswerter Schmelz, dicht, ein kompakter markanter Sauvignon blanc zu Lachs, Kalb und Ziegenkäse; 12,5 %Vol. ^(o)

Gl. 0,125 - 4,90 / Fl. 0,75 - 27,--

Weingut Reiterer (Wies/Eibiswald -Weststeiermark)

2018 Schilcher Classic - Riedencuvee aus der Wildbachertraube, Zwiebfarbe, klassische Johannisbeernase, mild mit einer stabilen Säure (9g/l.) als Rückgrat, ausgewogen im Abgang; 13 %Vol. ^(o)

Gl. 0,125 - 4,90 / Fl. 0,75 - 29,--

Genussvoller Abschluss der Küche

Schokoladen Souffle

(mit flüssigem Kern) dazu frische Beeren und Vanille Eis - 12,80

Topfenknödel

mit Bourbon-Vanille Soße und frischem Obst - 11,90

Käse-Auswahl von heimischen Käsern und Sennereien

mit hausgemachtem Holzofenbrot - 8,90

Süße Eisvariationen

3 Kugeln gemischtes Eis ohne/mit Schlag - 3,50 / 3,90

(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Pistazien, Stracciatella)

Steirer-Becher

Vanille Eis mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl - 5,80

„Heiße Liebe“

Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Schlagobers - 5,80

Wiener Eiskaffee

Kaffee verlängert mit Vanille Eis und Schlagobers - 5,70

Sanfter Engel

Vanille Eis, Orangen Saft, Sekt - 5,30

Bananen Split

Banane, Vanille und Schokolade Eis, Schlagobers, Schokoladen Soße - 5,80

Kindereis

gemischtes Eis mit Schlag und Smarties - 3,20

Kaffeevariationen

kleiner Brauner - 2,90

großer Brauner - 4,80

Verlängerter - 2,90

Kaffee mit Milchschaum (Cappuccino) - 3,20

Milchkaffee im Glas (Latte Macchiato) - 3,50

Kakao - 3,20

Feiner Abschluss aus dem Keller

Zur Abrundung nach dem Essen, zum Kaffee oder einfach nur, weil sie so wunderbar schmecken und gut tun, empfehlen wir unsere Weine Österreichischer Winzer und Lungauer Edelschnäpse von heimischen Bauernhöfen, welche mit Gold-, Silber und Bronzemedailen ausgezeichnet wurden. In unseren Gläsern kommt das Aroma besonders gut zum Vorschein.

Weingut Hans Tschida (Neusiedlersee)

2015 Sauvignon Blanc Beerenauslese – klar und kühl, Hefepikanz, subtile Sortentypizität mit wilden Stachelbeeren und Orangenminze, Limettenschale, weißer Pfeffer, hält in jeder Phase die Balance; 20 Jahre lagerfähig. 9,0 % Vol.
Gl.0,06 - 4,95 / Fl.0,375 - 28,00.--

VeltlinerbrandReserve

Weinbrand vom Grünen Veltliner der Wachau
7 Jahre lang im Eichenfass gelagert, Gl. 0,02 - 4,90

Lungauer Edelschnäpse

„Müllnerbauer“ – Familie Moser aus Zederhaus (2cl)

Hausbrand von der Zwetschke - gebrannt, im Eichfass gereift - 3,50

Waldhimbeere - elegant, fruchtig, Silbermedaille auf Destillata - 15,40

Vogelbeere - erdig, halbfruchtig, mandelig, nussig - 8,40

Quitte milde Frucht - exotische Frucht, Goldmedaille auf Destillata - 8,40

Schwarzkirsche - Nougattöne, Karamell im Abgang - 5,90

Barrique Cigar - Apfelbrand im Eichenfass, 50%, Silbermedaille auf Destillata - 3,90

Eachtling- von Lungauer Bio-Kartoffeln, interessante Gemüsenote - 3,90

Tresterbrand vom „Muskat Ottonell“ - röstige, nussige Aromen, leicht herb - 3,90

Williams-Christ-Birne - typische Williamsbirne mit frischfruchtigem Aroma - 3,90

Apfel - sortenreiner Boskop Apfel, edelaromatisch, Falstaff prämiert - 3,50

„Franzlahofbauer“ – Familie Pichler aus Tamsweg (2cl)

Schlehe - Steinobst aus dem Lungau - 7,40

Obstler - Apfel-Birne-Cuvée, Eichenfassreife - 4,30

Marille - aus dem Wachauer Obstgarten - 4,30

Enzian - aus der Lungauer Bergwelt - 4,30

Hafer - seltener Brand aus Lungauer Getreide - 4,30

Zirbenlikör - der Klassiker in der Region - 3,90

Johannisbeerlikör - die süße Alternative - 3,90

„Girstmayr“ – Brände aus österreichischem Erzeugnis (2cl)

Echter Williamsbirnen-Brand - 2,30

Feiner Obstbrand - 2,30

Romantik Dinner

Gerne bereiten wir Ihnen einen schönen Tisch mit festlicher Atmosphäre in den Lungauer Stuben oder in unserem historischen Gewölbekeller (Perchtenkeller, Weinkeller oder Schnapskeller - kleinstes Restaurant Österreichs).

18.30 Uhr Aperitifempfang an der Hotelbar

Wastwirt Selection - (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.

Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel

mit hausgemachtem Kren-Sorbet, Wildkräutersalat und getoastetem Weißbrot

hausgemachte Rinderbouillon

mit feinem Fleischstrudel

Teigtaschen gefüllt mit Kürbis und Karotte

auf Gemüse Julienne und Nussbutter

Filet vom heimischen Almochsen

an Maronensoße, dazu gebratenen Kartoffelwürfeln, gerösteten Steinpilzen und glasierten Kirschtomaten

Topfenknödel

mit Bourbon-Vanille Soße und frischem Obst

Menü Gesamtpreis: € 49,00 pro Person

inklusive Gedeck, hausgemachten Aufstrichen und Holzofenbrot sowie frischem Gebirgswasser aus der hauseigenen Bergquelle und Glas Romantik Secco als Aperitif an der Hotelbar.

Wir bitten um **Vorbestellung im Restaurant oder Rezeption** oder telefonisch unter **0043 6477 71550**

Gutscheinempfehlung

für liebe Mitmenschen und Geschäftspartner als Geschenk
(auch mit Verpackung im Romantik Weinkisterl) an der Hotelrezeption erhältlich



Romantik Dinner Classic pro Person - 49,00

5-Gänge Menü mit Aperitif an der Hotelbar

Romantik Dinner + Wein pro Person - 68,00

länge Menü mit Aperitif an der Hotelbar
und Weinbegleitung zu jedem Gang

Romantik Dinner für 2 2 Personen - 129,00

5-Gänge Menü mit Aperitif an der Hotelbar
und Auswahl 1 Flasche Romantik Edition
Weiß- oder Rotwein oder Rosé Secco.

Geschichte

Der älteste Hinweis auf das Stammhaus des Romantik Hotel Wastlwirt**** stammt aus dem Jahre 1499. Hermann Weber richtete im heutigen Wastlwirt in St. Michael einen Bürgertreff ein. Die erste amtliche Urkunde stammt aus dem Jahre 1510. Sie dokumentiert den ersten Besitzerwechsel des Gasthauses. Insgesamt 14 weitere Wirte erweisen sich in den folgenden 320 Jahren als eifrige Gastgeber für Freunde, Nachbarn, Händler und Geschäftsreisende auf der bereits von den Römern genutzten Tauern-Nockalm-Passroute über die Alpen.

1830 übernimmt Sebastian Georg Moser als 16. Wirt den Dorfgasthof, dem Kaiserin Maria Theresia von Österreich bereits 1745 „für immerwährende Zeiten die Wirtsgerechte“ (Maria-Theresien-Konzession) verlieh. Moser gibt ihm seinen heutigen Namen: „Wastlwirt“ – wobei Wastl nichts anderes bedeutet als die mundartliche Bezeichnung seines Vornamens Sebastian.

Als erster direkter Vorfahre der heutigen Wirtsfamilie von Rudi Baier kauft der Brauereibesitzer und Braumeister Jakob Wieland 1887 das Landgasthaus und schenkt dort erstmals das selbstgebraute „Wastlbräu“ aus. Anfang des 20. Jahrhunderts übernimmt die Tochter Maria Wieland das Erbe. Damit beginnt eine mehr als 50-jährige erfolgreiche „Regentschaft“ der Frauen. Sie endete 1966, als Hermine Resch den Betrieb an ihre Tochter Josefine Baier und deren Mann Rudolf überschreibt. Die beiden errichten nach dem Brand 1965 einen völlig neuen Gasthof mit ca. 50 Zimmern, einem Speise- und Veranstaltungssaal sowie dem ersten Hallenschwimmbad im Lungau.

Bis heute kann man diese lange Gastgebertradition im Wastlwirt spüren. Der Sohn Rudi Baier als 22. Besitzer und seine Wastlwirtfamilie haben das Traditions Haus in den letzten 30 Jahren mit viel Mühe und Liebe zum Detail ausgebaut. Es entstand ein modernes Romantik Hotel & Restaurant mit ganz besonderem Flair, sowie eine Wellnessinsel mit Romantik Spa. Gäste aus aller Welt schätzen in diesem Haus die internationale Romantik Hotel Philosophie mit unverwechselbarem Ambiente in den geschichtsträchtigen Mauern des Hotels, sowie dessen außergewöhnliche Kulinarik der Region und die persönliche Gastgeberrolle von Rudi Baier & seinem Sohn Sebastian, der die Leitung des Hauses im Herbst 2017 von seinem Vater übernahm.

Bestes aus der Region

Vom großzügigen Frühstücksbuffet bis zum mehrgängigen Abendessen nehmen bei uns frische Produkte aus dem Lungau und der näheren Umgebung die Hauptrolle bei der Zubereitung der Speisen ein. Dafür erhielt der Wastlwirt die Auszeichnung des „Kuratoriums Kulinarisches Erbe“. Voraussetzung dafür sind auch die hochwertigen Lebensmittel unserer Bauern, die uns beliefern.

- * Franzlahofbauer (Fam. Pichler) in Tamsweg: Lungauer Schnäpse
- * Müllnerbauer (Fam. Moser) in Zederhaus: Lungauer Schnäpse
- * Brandstätter, Murau: Eier (Freilandhaltung) und saisonales Gemüse
- * Demei (Fam. Doppler) in Lessach: Lungauer Erdäpfel (Eachtlinge)
- * Bauer Erwin, Thomatal (Schaukäserei): verschiedene Käsesorten und Bauernbutter
- * Landmetzgerei Fam. Lankmayer aus Mauterndorf: Schinkenspeck, Räucherwaren, Schweinefleisch, Wildspezialitäten
- * Fleischhauerei Ablinger, Oberndorf: österreichisches Rind- und Schweinefleisch
- * Vögeibauer, Fötschlbauer, Ottinger: Minimolk – Bauernhofvereinigung: Milch & Naturjoghurt

**Öffnungszeiten: Lungauer Stuben 7.30 – 10.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr
Hotelrestaurant und Terrasse 14.00 - 22.00 Uhr**

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause
Familie Sebastian & Rudi Baier und das Wastlwirt-Mitarbeiter team