

*Lieber Gast,*

*herzlich willkommen in Wildshut, ein Ort, der schöne ERINNERUNGEN weckt und unvergessliche neue schafft.*

*Bei uns kommt auf den Teller, was uns die Natur vorgibt. Daher richtet sich das Speisenangebot nach dem, was auf unserem Biergut aktuell gedeiht und was wir in den umliegenden regionalen Bio-Märkten finden. Unsere Produkte nehmen einen besonderen Stellenwert in der Kreislaufwirtschaft ein: wir verarbeiten sie im Ganzen und legen dabei besonderen Wert auf schonenden Umgang. Unsere Bio-Köstlichkeiten kann man nicht nur vor Ort genießen und auch im vertrauten Zuhause. Neben den Wildshut Bierspezialitäten finden Sie im Krämerladen ein vielfältiges Angebot hauseigener Produkte von unserer eigenen Bio-Landwirtschaft und auch von regionalen Kooperationspartnern.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*





## *Köstlichkeiten aus der Wildshut Küche*

Preise in €

Sauerrahmbutter	6
Wildshut Mangalitza Speck	7
Eingelegtes Gemüse aus dem Garten	5

Wildshut Bio  
*Sortenspiel*

<b>Tomatentatar</b> <i>mit Kapuzinerkresse Mayonnaise &amp; lila Basilikum</i>	18
---	----

Wildshut Bio  
*Hopfenherz*

<b>Paprika</b> <i>gefüllt mit Schafsfrischkäse &amp; Zwetschken</i>	16
--	----

Wildshut Bio  
*Malzreigen*

<b>Rinderkraftsuppe</b> <i>mit gebackenem Leberknödel vom Wildshut Pinzgauer Rind</i>	10
--	----

Wildshut Bio  
*Perlage*

<b>Karfiol</b> <i>mariniert mit Haselnusscreme &amp; gehacktem Ei</i>	18
--	----

Wildshut Bio  
*Antique*

<b>Gegrillter Jungbrokkoli</b> <i>mit Sauerrahm &amp; Gewürzgranola</i>	18
--	----

Wildshut Bio  
*Mystique*

<b>Tagliolini</b> <i>mit Molke, Speckwürze &amp; gebeiztem Dotter</i>	22
--	----

<b>Schmorbraten Tortellini vom Wildshut Pinzgauer Rind</b> <i>mit glasierten Beeten</i>	26
--	----

<b>Gereifter Käse</b> <i>Zwetschkenfleck mit Crème Fraîche &amp; Latschenkieferreis</i>	9
--	---

<b>Kaffeeknusper</b> <i>mit eingelegten Kirschen &amp; Topfeneis</i>	10
--	----

*Unser Servicepersonal  
nimmt sich gerne Zeit und  
empfiehlt Ihnen die  
passenden Bierspezialitäten.*

*Gedeck pro Person € 3,00*

*Laut Lebensmittelinformationsverordnung möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in einigen der Gerichte die verordnungspflichtigen ALLERGENE vorkommen. Für Fragen stehen Ihnen unsere geschulten Service-MitarbeiterInnen zur Verfügung.  
Alle Preise inkl. aller Abgaben, Steuern und Bedienungsgeld. Mit \* gekennzeichnete Produkte sind keine BIO-Produkte.*



## *Genussmenü*

*Das Wildshut Genussmenü stellt eine Symbiose aus tief verwurzelter Naturverbundenheit und kulinarisch aktiver Raffinesse dar. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte, die in den Wäldern und Wiesen unserer Kindheit beginnt und uns in eine Welt der Nachhaltigkeit und des bewussten gemeinsamen Genusses führt, um einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu schaffen. Genießen Sie den Besuch bei uns – ohne Hektik, im stilvollen Ambiente und nehmen Sie sich Zeit zum Gustieren.*

**Genussmenü** (4 Gang zum Teilen bis 19:30 bestellbar)

p.P. 62

**Genussmenü** (3 Gang zum Teilen)

p.P. 52

## *Unsere Jausenkarte*

	Preise in €
Eingelegtes Gemüse	5
Wildshut Mangalitza Leberwurstaufstrich auf Brioche mit Marillenmarmelade	8
3erlei Aufstriche	8
Variation vom Wildshut Mangalitza Schwein und Wildshut Pinzgauer Rind	14
Käsevariation von Kuh und Schaf	11
Rostbratwürstel vom Wildshut Mangalitza mit Sauerkraut	18
Heißes Käsebrot mit Gartensalat	16



## *Wildshut Bio-Bierspezialitäten*



### *Hopfenherz - Kellerbier*

*Liebe zum Hopfen*

Strohfarben, elegant opaleszent, weiße Schaumblüte, hopfenfrisch in der Nase, ausgewogen vollmundig mit sanft kitzelndem, grün hopfigem Bukett am Gaumen, zarte Malztöne im Finale

*Alkohol: 5,2 % vol., Stammwürze: 12,2° Plato - Kellerbier, untergärig*

---



### *Sortenspiel - Urgetreide Cuvée*

*Ode an die Vielfalt*

Honigfarben perlend, natürlich opal, kompakter Schaum, frisch, hefeblumig, feine Hopfentöne, einzigartig aromatisch, weich moussierend, beeindruckend harmonisch

*Alkohol: 5 % vol., Stammwürze: 12° Plato - Vollbier, obergärig*

---



### *Gmabde Wiesn - Kräuter Saison*

*Ein neu interpretierter, belgischer Bierstil*

Komplexe Aromen in der Nase, die an frische Wiesenkräuter und pfeffrige Gewürznoten erinnern. Angenehm moussierend auf der Zunge. Kräuterartige Hopfentöne und sanft harzige Noten begleiten das Bier in einen langen Abgang hinein.

*Alkohol: 5,9 % vol., Stammwürze: 12,5° Plato - Kräuter Saison, obergärig*

---



### *Malzreigen - Bayrisch Dunkel*

*Tanz der Malze*

Kastanienbraunes Funkeln, fülliger Schaum, Karamell, Röstkaffee und Schokolade in der Nase, Spezialmalze und Aromahopfen am Gaumen, angenehm wiegende Kohlensäure, malzige Würzigkeit im Abgang

*Alkohol: 5,5 % vol., Stammwürze: 12,5° Plato - Bayrisch dunkel, untergärig*

---

**vom Fass:**

0,1 l € 2,90

0,2 l € 3,90

0,3 l € 4,90

**Wildshut Verkostungsbrett**

3 frisch gezapfte Biere à 0,1 l

0,3 l € 6,30



## Wildshut gereifte Bio-Spezialitäten



### *Mystique – Red-Ale Sour | Blend 2022*

*Mischkulturenreifung im Eichenfass im Culturenkeller*

Verkostungsnotiz: Düfte von Pflaumen, Johannisbeeren, Balsamico, Schokolade, charaktervolle Säure mit Rotweinnuancen, erfrischend perlend, trocken und fruchtsäuregetönt im Abgang

Alkohol: 6,8 % vol., Kreativbier holzfassgereift, Spezialbier

0,375 l Flasche € 21,90



### *Perlage – Brut de Bière*

*Flaschen-Edelgärung mit einer in der Champagne selektierten Hefe*

Seidig golden mit komplexen Gewürztönen und fruchtwürzigem Rieslingbukett in der Nase, zarter Antrunk auf charmantem Süß-Säure-Spiel, feinperlende, champagnerartige Kohlensäure, elegant trocken und dennoch verspielt à la fin

Alkohol: 8,0 % vol., Stammwürze: 16,6° Plato – Kreativbier, Starkbier, obergärig

0,75 l Flasche € 34,00



### *Antique – Historical Beer Jahrgang 2022*

*Aus Wildshut Urgetreide gebraut, mit Beigabe von Honig, Datteln, und Gewürzen, ohne Einsatz von Hopfen.*

*Das Bier reift auf dem Biergut in georgischen Quevris zwischen 29. September (Michaeli) und 23. April (Georgi). Das Resultat: ein Bier, wie es wahrscheinlich schon vor 5000 Jahren genossen wurde.*

Aufgeweckte Zitrusnoten und nuancierte Wildhefe-Aromatik. Honig, Datteln und Gewürze schmücken die Sinneswahrnehmung aus. Eigenständige Frische mit moderater Säure. Gaumen, Zunge, Kehle sind „en surprise“.

Alkohol: 10,5 % vol., Stammwürze: 21,4° Plato – Kreativbier

0,375 l Flasche € 24,90



### *Sonnenkönig Barrique JG23 – Dunkler Weizen-Doppelbock*

*Kreativbier, Dunkler Weizen-Doppelbock,*

*Alkohol: 10,5 % vol., Stammwürze: 23,00° Plato*

0,75 l Flasche € 28,90

*Wildshut ist die Ideenschmiede rund ums Thema Bierbrauen.*

*Als Kompetenzzentrum trauen wir uns, neue Wege zu gehen und mit unseren einzigartigen Zutaten, dem Wissen unserer Braumeister und den Gegebenheiten vor Ort neue Bierkreationen hervorzubringen. Mit verschiedenen Reifeverfahren erweitern wir unser Biersortiment für entdeckungsfreudige Biergenießer.*



## *Bio-Bierspezialitäten des Hauses*

### **Wildshut Radler**

Bio Hopfenherz & Bio Zitrone flüx 0,3 l € 4,90

### **Bayrischer Radler**

Bio Malzreigen & Bio Zitrone flüx 0,3 l € 4,90

### **Gemischtes**

Bio Hopfenherz & Bio Malzreigen 0,3 l € 4,90

**Flasche**

### **Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl**

Vollbier, naturtrüb – untergärig

*Alkohol: 5,2 % vol., Stammwürze: 12° Plato* 0,33 l € 3,90

### **Stiegl-Paracelsus Bio glutenfrei**

Vollbier – untergärig

*Alkohol: 4,9 % vol., Stammwürze: 12,2° Plato* 0,33 l € 4,40

### **Stiegl Freibier 0,0 % alkoholfrei\***

alkoholfreies Bier, untergärig

*Alkohol: 0,0 % vol.* 0,33 l € 3,80

### **Stiegl Radler 0,0 % Zitrone alkoholfrei\***

alkoholfreies Biermischgetränk, untergärig

*Alkohol: 0,0 % vol.* 0,33 l € 3,80



# Wildshut Bio-Spirituen



## Bio Edelbrand

*Mit Liebe und Sorgfalt aus dem Urgetreide-Bier „Wildshut Sortenspiel“ gebrannt, ist dieser brillante klare Bierbrand so etwas wie die Belebung einer alten Tradition. Durch das Zusammenspiel von dezenten Malznoten mit fruchtigen, obergärigen Hefetönen entfaltet sich ein vielschichtiger Aromafächer. Am Gaumen hinterlässt die Spirituose ein anhaltendes, weiches und rundes Geschmackserlebnis*

2 cl € 6,20



## Bio Hopfen-Gin

*Nur feinste, von Hand verlesene Zutaten lassen ein intensives Gin-Aroma entstehen. Edel Bio-Aromahopfen verleiht dem Wildshut Hopfen-Gin seine besondere, reich nuancierte Note.*

*Das Aroma ist geprägt von Wacholder, Hopfen, Zitrone und Latschenkiefer.*

2 cl € 4,00

4 cl € 8,00



## Bio Whisky N° 12

*Unseren Wildshut Bio Whisky „N° 12“ Urgetreide Single Malt brennen wir auf unserem Gut in reiner Handarbeit. Die Zutaten sind handverlesen und zu 100 % aus der Region. Unsere „N° 12“ darf mehr als fünf Jahre in getoasteten Eichenfässern reifen.*

*Am Ende erhält jede Flasche ein besonderes Gütesiegel: die Zahl 12, die für Vollkommenheit & Einheit steht. Getorfte Malz aus eigener Urgerste und ca. 12.000 Jahre altem Wasser aus eigener Quelle sorgen dafür, dass sich holzig-torfige Töne mit einem kräftigen Körper – gespickt mit Vanille und Waldhonig – harmonisch vereinen.*

2 cl € 15,00



## Bio Raumnacht-Brand

*In Handarbeit aus einem dunklen BIO-Rauch-Weizen Doppelbock gebrannt und 10 Monate im Eichenfass gereift.*

*Der Wildshut Bio Raumnacht-Brand zeigt sich in leuchtendem Bernstein. Vanille, Banane und etwas Zimt im Geruch und ein wärmender Antrunk mit einem Spiel zwischen zart rauchigen Zügen und gut nuancierter Eiche. Zum Abschluss ein runder, reifer Abgang.*

2 cl € 6,20



## *Wildshut alkoholfreie Bio-Getränke*

### *Bio Aronia flüx (Flasche)*

*Naturbelassene Braulimonade mit Wildshut Malz, Birnen- und Aroniasaft.*

Natürliche Trübung und feinfruchtig in der Nase. Der Geschmack erinnert an rote Beeren und blaue Trauben. Eine kernige Malznote und die völlig natürliche, fein abgestimmte Säure aus dem fermentierten Gerstenmalz komplettieren das Geschmackserlebnis.



### *Bio Zitrone flüx (Flasche)*

*Naturbelassene Braulimonade mit Wildshut Malz, Birnen- und Zitronensaft,*

*Wacholder, Bertramwurzel, Galgant, Ingwer, Muskatnuss, Zimt und Zitronenmelisse.*

Natürliche Trübung, erquickende Wachholdernote kombiniert mit der Aromatik erlesener Kräuter und Gewürze. Fein prickelnde Gärungskohlensäure.

0,25 l € 3,90

### *Wasser mit hausgemachtem Wildshut Sirup*

0,25 l | 0,5 l

*je nach Saison: Holunder, Minze, Waldmeister, Colakraut*

mit Soda

€ 3,30 | € 4,60

mit Wildshut Wasser

€ 2,90 | € 4,20

### *Apfelsaft vom Biohof Fam. Erbschwendtner*

0,25 l | 0,5 l

pur

€ 3,70 | € 7,40

mit Soda

€ 3,50 | € 4,70

mit Wildshut Wasser

€ 3,10 | € 4,30





## Bio-Weine

<b>Grüner Veltliner DAC 2022</b>	<b>1/8l   Flasche</b>
<i>Winzer: Weingut Ebner-Ebenauer, Poysdorf</i>	€ 4,50   € 29,00
<i>Alkohol: 12,00 % vol.</i>	
<b>Zweigelt 2018</b>	€ 4,90   € 28,50
<i>Winzer: Weingut Heinrich, Burgenland</i>	
<i>Alkohol: 12,00 % vol.</i>	
<b>Weißer Spritzer</b>	<b>0,25l Glas</b>
<i>Sommerspritzer</i>	€ 4,10
	€ 4,50

## Kaffeespezialitäten (Kaffee: Bio 100 % Arabica Hausbrandt)

<b>Espresso / doppelter Espresso</b>	€ 2,90   € 4,90
<b>Verlängerter</b>	€ 3,90
<b>Cappuccino</b>	€ 4,30

## Teespezialitäten

<b>Wildshut Hopfenblütentee</b> - 100 % österreichischer Herkunft	€ 4,10
<i>Mit erlesenen Kräutern und Blüten von Bio-Bergbauern aus dem Mühlviertel.</i>	
<b>Wildshut Aronia-Früchtetee</b> – 100 % österreichischer Herkunft	€ 4,10
<i>Mit erlesenen Früchten von Bio-Bergbauern aus dem Mühlviertel.</i>	
<b>Sonnentor Tee</b>	€ 3,80
Grüner Tee, Schwarzer Tee, Kräutertee, Pfefferminztee	



## *Das Einfache, Echte schmecken*

*Genuss wird bei uns in Wildshut großgeschrieben. Was wir anders machen als die anderen?*

*Wir besinnen uns auf das Einfache, das Echte und geben jedem Produkt die Zeit, die es braucht, um richtig gut zu werden.*

In unserer Bio-Landwirtschaft halten wir alte Tierrassen wie das Pinzgauer Rind, das Mangalitzaschwein, das Braune Tiroler Bergschaf, die Dunkle Biene und das Sulmtaler Huhn. Auch die gefleckte Weinbergschnecke findet auf dem Biergut ein zu Hause.

Mit den selbst angebauten Urgetreidesorten brauen wir unsere Biere und backen unsere köstlichen Holzofenbrote.

Genießen können Sie unsere Brote pur oder mit schmackhafter Bauernbutter und unseren Wildshut Salzen.

Wildshut Holzofenbrot zum Mitnehmen:

Ganzer Laib ca. 1 kg € 9,00

Halber Laib ca. ½ kg € 5,00

### **Partner & Lieferanten**

Stiegl-Gut Wildshut Landwirtschaft: Gutsverwaltung Eiferding | Fleischhauerei Santner | Metzgerei Hainz | Metzgerei Stefan Fuchs | Fleischbank Höllerschmid | Käserei Höfelmair | Fam. Erbschwendtner Eiferding | Moiahof | Biohof Mühl | Bermadinger Biohof | Biomarkt Aglassing | Hochmühle Frauenlob | Bergkräuter | Bienenlieb | Original Beans Schokolade | Teichwirtschaft Gut Dornau | Stieglbrauerei zu Salzburg



AT-BIO-501

Wir sind BIO-zertifiziert durch die SLK, Kontrollstellennummer AT-BIO-501.



BIOS



Slow Food Salzburg

