




Lieber Gast,

herzlich willkommen in Wildshut einem 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 vor Ort genießen oder auch nach Hause mitnehmen. Neben den Wildshut Bierspezialitäten finden Sie im Krämerladen ein vielfältiges Angebot hauseigener Produkte aus 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 Mangalitzta Speck	7
	Eingelegtes Gemüse aus dem Garten	5
Wildshut Bio <i>Sortenspiel</i>	Handgeschnittenes Tatar vom Pinzgauer Rind <i>mit roten Essigzwiebeln & Schnittlauch</i>	19
Wildshut Bio <i>Hopfenherz</i>	Kohlrabi auf Salz gebacken <i>mit Bittersalaten & Buttermilch</i>	14
Wildshut Bio <i>Malzreigen</i>	„Falsche Leber“ <i>aus Pilzcreme mit eingelegten Herbsttrompeten & gebratenem Brioche</i>	18
	„Saumagen“ <i>Hühnerklein gebacken im Sauerteig & Junglauch</i>	16
Wildshut Bio <i>Perlage</i>	Rinderkraftbrühe <i>mit gebackenem Leberknödel</i>	9
Wildshut Bio <i>Antique</i>	Käsespätzle <i>mit Bergkäse & Kümmelöl</i>	18
	Stöcklkraut <i>mit Lammschinken & grünem Pfeffer</i>	22
Wildshut Bio <i>Mystique</i>	Igelstachelbart-Gulasch <i>mit Lauchbrioche & Gulaschgarntur</i>	22
	Hirschragout <i>mit Topfenknödel & Essigzwetschke</i>	28
<i>Unser Servicepersonal nimmt sich gerne Zeit und empfiehlt Ihnen die passenden Bierspezialitäten.</i>	Ofenkäse & Kletzenbrot	9
	Lebkuchen mit Sauerkirschen	10
	Pekanussschnitte mit Quitte & Süßkartoffeleis	10

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
Käseleberkäs vom Wildshut Mangalitza mit Handkaisersemmel (Wartezeit 20 Min)	14
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



Gmahde 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-Bierspezialitäten



Mystique – Red-Ale Sour | Blend 2022

Mischkulturenreifung im Eichenfass im Culturenkeller

Düfte von Pflaumen, Johannisbeeren, Balsamico und 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 2023

Reife in georgischen Quevris – nach alter Rezeptur ohne Hopfen gebraut

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

Alkohol: 9 % vol., Stammwürze: 21,4° Plato – Kreativbier

0,375 l Flasche € 24,90



Sonnenkönig Barrique JG23 – Dunkler Weizen-Doppelbock

Fassreife in frisch entleerten Whiskyfässern vom Stiegl-Gut und der Brennerei Guglhof

Prächtiges Kastanienbraun mit feiner Trübung und zarter Schaumhaube. Ein opulentes Bukett mit Whisky-Tönen, Karamell, reifen Früchten, Vanille und zart getorftem Malz. Die alkoholischen Noten wärmen und sorgen für ein vielschichtiges und komplexes Feuerwerk und einen langen Nachhall „au crépsule“.

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:innen.



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-Spirituosen



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. Edler 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. Unser „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 altes 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 Raunacht-Brand

In Handarbeit aus einem dunklen Bio-Rauch-Weizen Doppelbock gebrannt und 10 Monate im Eichenfass gereift. Der Wildshut Bio Raunacht-Brand zeigt sich in leuchtendem Bernstein. Vanille, Banane und etwas Zimt im Geruch und ein wärmender Antrunk mit einem Spiel aus 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 Wachholdemote 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

Grüner Veltliner DAC 2022	1/81 Flasche
<i>Winzer: Weingut Ebner-Ebenauer, Poysdorf</i>	€ 4,50 € 29,00
<i>Alkohol: 12,00 % vol.</i>	
Zweigelt 2018	€ 4,90 € 28,50
<i>Winzer: Weingut Heinrich, Burgenland</i>	
<i>Alkohol: 12,00 % vol.</i>	
Weißer Spritzer Sommerspritzer	0,25l 0,5l
	€ 4,10 € 4,50

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

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

Teespezialitäten

Wildshut Hopfenblütentee - 100 % österreichischer Herkunft	€ 4,10
<i>mit erlesenen Kräutern und Blüten von Bio-Bergbauern aus dem Mühlviertel</i>	
Wildshut Aronia-Früchtetee – 100 % österreichischer Herkunft	€ 4,10
<i>mit erlesenen Früchten von Bio-Bergbauern aus dem Mühlviertel</i>	
Sonnentor Tee	€ 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 Mangalitza Schwein, das Braune Tiroler Bergschaf, die Dunkle Biene und das Sulmtaler Huhn. Auch die gefleckte Weinbergschnecke findet auf unserem Biergut ein Zuhause.

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.



BIO



Slow Food® Salzburg

