



Landhauskuchl

täglich von 18.00 bis 21.30 Uhr

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



Ragout von Lungauer Eierschwammerl

mit hausgemachten Semmelknödeln
als Vorspeise – 12,90 | als Hauptspeise – 16,90

Tartar vom Weiderind

mit Wachtelei und getoastetem Weißbrot
als Vorspeise 100g – 14,90 | als Hauptspeise 150g – 18,90

Filet vom heimischen Rind



auf Pfefferrahmsoße, getrüffeltes Erdäpfelpüree und Speckbohnen – 38,50

Original Wiener Schnitzel

gebacken vom Kalb, klassisch mit Lungauer Petersilienerdäpfeln
und Preiselbeeren – 27,90

Feine Rinderfilet-Spitzen

auf Bandnudeln mit Eierschwammerlsauce und gehobeltem Parmesan – 24,70

Lungauer Bauernbratl

mit Zweierlei vom Schwein, geröstetem Semmelknödel-Taler,
Sauerkraut und Hausbiersaftl – 24,50



Gebratener Bachsaibling

auf Pernotschaum, mit Erbsenpüree und zweierlei Karotten – 24,50



Schlutzkrapfen gefüllt mit Steinpilzen und Frischkäse

an Nussbutter, mit sautierten Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan – 17,50

Für unsere Kleinen

Spaghetti mit leckerer Fleischsoße – 7,90

Weinempfehlung der Woche

Weingut Domäne Baumgartner (Untermarkersdorf – Niederösterreich)

2022 Chardonnay – in der Nase reife, gelbe Früchte, am Gaumen harmonisch
ausbalanciertes Säurespiel und angenehme Fruchtsüße, hoch elegant und stets pikant,
fruchtig dominiertes Finish, ein sehr nobler Speisenbegleiter, ein mit Musik
beschallter Wein während der Tankgärung, 12 % Vol.

Gl. 1/8 – 5,80 // Fl. 0,75 – 32,--

Weingut Hagn (Mailberg im Weinviertel – Niederösterreich)

2021 Rotary St. Leonhard Rot – Rotary Edition Cuvée, Blauburgunder, Merlot, helles Rot mit reifer
Frucht und Beerentönen, angenehm mild mit gutem Abgang, in Eichenfässern ausgebaut; WEINGENUSS
für einen guten Zweck: Ein Teilbetrag kommt hilfsbedürftigen Menschen in der Region zugute: 14 % Vol.

Gl. 1/8 – 6,70 // Fl. 0,70 – 37,--

Eigenes aus dem Keller

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

Wastlbräu

das traditionelle, leichte und feinmalzige Hausbier vom Fass
Pfiß 0,2 – 3,50 / Seidl 0,3 – 4,30 / Krügerl 0,5 – 5,30

Wastwirt 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. Pfißig und finessreich, als Aperitif, sowie zu leichten Gerichten gut geeignet, 11,5 Vol.%
Gl. 0,10 – 5,70 / Fl. 0,70 – 34,--

Wastwirt Selektion (Mollands-Kamptal)

2023 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.
Gl. 0,125 – 5,30 / Fl. 0,75 – 29,--

Wastwirt Selektion – Weingut Thaller (Oststeiermark)

2022 Romantik-Edition-Weiß Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Ruländer, fruchtiger Nase nach reifen Äpfeln und Birnen. am Gaumen vielschichtig, ausbalanciert und mit einem feinen Hauch an Exotik. Ein guter Begleiter für Vorspeisen, zarten Hauptgerichten und für herzhaftere Stunden. 13 %Vol.
Gl. 0,125 – 5,80 / Fl. 0,75 – 32,--

Wastwirt Selection (Seewinkelhof-Neusiedlersee)

2021 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 sanftem Tannin, milder Säure und langer Abgang 13,5 %Vol.
Gl. 0,125 – 5,80 / Fl. 0,75 – 32,--

Wastwirt Selektion (Weingut Thaller - Oststeiermark)

2018 Romantik-Edition-Rot Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot Blaufränkisch; Eine von Dörrobst und reifen Waldbeeren geprägt Nase. Aufregend, mit reifem Tannin und Anklang von Schokonoten. Mit großartigem Finish – bleibt lange am Gaumen und ist sehr lagerfähig. 14 %Vol.
Gl. 0,125 – 7,60 / Fl. 0,75 – 42,--

Hausbrand von der Zwetschke - vom „Müllner Bauer“ gebrannt, im Eichenfass gereift u. daraus serviert
Gl. 0,02 – 4,20

weitere Schankweine und Sekte

Grüner Veltliner

Heuriger aus Niederösterreich, leicht und trocken
1/8lt. - 3,30 - 1 lt. - 26,00 - 1/4lt. gespritzt - 3,70

Zweigelt

Niederösterreich, trocken, dunkle, rubinrote Farbe; fruchtig-würziges Bukett – zart herber Körper
1/8lt. - 3,50 - 1 lt. - 28,00 - 1/4lt. gespritzt - 3,90

Rebenspiel Sekt Brut

klassischer Jahrgangssekt aus heimischen Grüner Veltliner-Trauben, der sich in hellem Grüngold mit feinem, elegantem Mousseux, blumigem Duft nach zarter Heublumenwiese und delikatem, grünem Apfel und einem dezenten Pfefferl präsentiert
Gl. 0,1 - 5,30 / Fl. 0,7 - 32,00

weitere Biere

Gösser vom Fass

Märzen vom Fass, glänzt goldgelb; die Verbindung von Hefe-, Malz- und Hopfennoten, sorgt für das klassische, typische Bieraroma; am Gaumen voll, weich, würzig und sehr gut ausbalanciert.
Pffir 0,2 lt. - 3,30 / Seidl 0,3 lt. - 4,10 / Krügerl 0,5 lt. - 5,10
Radler Seidl 0,3 lt. - 4,20 / Krügerl 0,5 lt. - 5,20

Edelweiß Hofbräu vom Fass

Weizenbier, hefetrüb-erfrischend und von ausgeprägter Fruchtigkeit, mit leichter Bananen-Nase. Erfrischend prickelnd besticht dieses Weißbier durch gewürzhafte Aromen am Gaumen.
Seidl 0,3 lt. - 4,30 / 0,5 lt. - 5,30

Gösser NaturGold alkoholfrei

sattes Gold, naturtrüb, dadurch besonders vollmundig im Geschmack, gepaart mit feiner Hopfennote
Seidl 0,3 lt. - 4,30

Edelweiß alkoholfrei

bernsteinfarben naturtrüb, zarte Röstaromen, Karamellnote, feine Fruchtigkeit
Krügerl 0,5 lt. - 5,30

Erfrischungsgetränke

Kristallklares Bergquellwasser (still) – gratis aus unserer Hausquelle

Gasteiner Mineralwasser (prickelnd) 0,35 lt. - 3,40

Apfelsaft/Orangensaft 0,25 lt. - 3,20

Orangensaft, frisch gepresst 0,25 lt. - 6,80

Fruchtsäfte aus unserer Saftbar (Pago - Natursäfte)

Johannisbeer-, Marillen-, Erdbeer-, Mango-Fruchtsaft Flasche 0,2l. - 3,50

Coca Cola 0,25 lt. - 3,50, **Spezi** 0,25 lt. - 3,50

Orangen- od. Zitronenlimonade 0,25 lt. - 3,50

Almdudler 0,33 lt. - 3,80

Coca Cola Light 0,33 lt. - 3,80

Red Bull 0,25 lt. - 5,10

Ginger Ale, Tonic Water od. Bitter Lemon 0,20 lt. - 4,20

Genussvoller Abschluss aus der Küche

Dessertvariation aus der Rauchkuchl

stellen Sie sich Ihren eigenen Teller vom Dessertangebot aus der 1. Seite zusammen – 14,50

Hausgemachter Apfelstrudel

lauwarm, wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesoße – 8,90

„Heiße Liebe“

Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Schlagobers – 7,50

Karamellbecher

gesalzenes Karamelleis mit Erdnüssen und Schlagobers – 7,50

Wiener Eiskaffee

Kaffee verlängert mit Vanille Eis und Schlagobers – 7,50

3 Kugeln gemischtes Eis ohne/mit Schlag – 5,50 / 5,90
(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Pistazien, Straciatella)

Kaffeevariationen

Verlängerter (auch koffeinfrei) – 3,40

kleiner Brauner – 3,10

großer Brauner – 4,30

Cappuccino (auch koffeinfrei) – 4,10

Latte Macchiato – 4,50

Kakao – 4,50

Heiße Zitrone im Häferl – 3,70

Inländischer Rum zum Tee 2cl – 3,20

Jagatee 2cl – 4,50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!

Feiner Abschluss aus dem Keller

Weingut Tschida - Angerhof (Illmitz - Neusiedlersee)

2021 Sauvignon Blanc Beerenauslese - Edelsüße Sortentypizität mit hellem Gelbgrün in der Nase feine Nuancen von Wiesenkräutern, Orangenzeste u. Stachelbeeraromen, am Gaumen schöne Komplexität, exot. Frucht, harm. Süße, Ananasfrucht im Nachhall, 9 Vol.%.
Gl.0,06 - 7,60 / Fl.0,375 - 42,--

Veltlinerbrand Reserve

Weinbrand vom Grünen Veltliner der Wachau
7 Jahre lang im Eichenfass gelagert, Gl. 0,02 - 5,50

Lungauer Edelschnäpse

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

Hausbrand von der Zwetschke - gebrannt, im Eichfass gereift - 4,20

Waldhimbeere - elegant, fruchtig, Silbermedaille auf Destillata - 14,90

Vogelbeere - erdig, halbfruchtig, mandelig, nussig - 9,90

Quitte milde Frucht - exotische Frucht, Goldmedaille auf Destillata - 9,90

Schwarzkirsche - Nougattöne, Karamell im Abgang - 5,90

Barrique Cigar - Apfelbrand im Eichenfass, 50%, Silbermedaille - 5,40

Eachtling - von Lungauer Bio-Kartoffeln, interessante Gemüsenote - 5,40

Tresterbrand „Muskat Ottonell“ - nussige Aromen, leicht herb - 5,40

Williams - typische Christ-Birne mit frischfruchtigem Aroma - 5,40

Apfel - sortenreiner Boskop Apfel, edelaromatisch, Falstaff prämiert - 4,90

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

Schlehe - Steinobst aus dem Lungau - 8,90

Enzian - aus der Lungauer Bergwelt - 6,40

Obstler - Apfel-Birne-Cuvée, Eichenfassreife - 5,30

Marille - aus dem Wachauer Obstgarten - 5,30

Hafer - seltener Brand aus Lungauer Getreide - 4,90

Zirbenlikör - der Klassiker in der Region - 4,90

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

Echter Williamsbirnen-Brand - 3,50

Feiner Obstbrand - 3,50

Romantik Dinner

Gerne bereiten wir Ihnen auf Vorbestellung 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.

Tartare vom Räucherlachs und Avocado
mit mariniertem Wildkräutersalat und Hausbrot

Perlhuhnconsommé
mit Eierstich royale

Sautierte Garnelen
auf Safranrisotto, mit gerösteten Eierschwammerln

Rosa gebratenes Filet vom Rind
auf Cognacsoße, mit getrüffeltem Kartoffelpüree und sautierten Jungkarotten

Hausgemachter Kaiserschmarrn
auf Zwetschkenröster und gesalzenem Karamelleis

Menü Gesamtpreis: € 59,00 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 - 59,00
5-Gänge Menü mit Aperitif an der Hotelbar

Romantik Dinner + Wein pro Person - 84,00
5-Gänge Menü mit Aperitif an der Hotelbar
und Weinbegleitung zu jedem Gang

Romantik Dinner für 2 2 Personen - 168,00
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)
- * 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-Mitarbeiterteam