

*Neues Jahr
Neue Anfänge
Neues Glück
Neue Träume
Neue Abenteuer*

FROHES NEUES JAHR 2025



*Prosit
NEUJAHR*

*Silvesterkulinarium
aus der Lungauer Rauchkuchl*

Sonntag, 31. Dezember 2024

Goodbye
2024
Welcome
2025

Eigenes aus dem Keller

Wastlbräu vom Fass

das traditionelle, leichte, kohlenensäurearme, feinmalzige Hausbier vom Fass
Pfiif 0,2 lt. - 3,50 / Seidl 0,3 lt. - 4,30 / Krügerl 0,5 lt. - 5,30

Weingut Domäne Wachau (Dürnstein - Wachau)

2023 Grüner Veltliner - Steinfeder, helles Strohgelb mit Grünreflexen in der Nase frischer
Apfelduft mit zarter Pfefferwürze, Zitrusaromen, fein grasige Note, am Gaumen typisch
leicht und ausgewogen, würzig, prägnant harmonische Säure 11,5 %Vol.
Gl. 0,125 - 6,00 / Fl. 0,75 - 33,--

Wastlwirt 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,--

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

Wastlwirt 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 - gebrannt, im Eichfass gereift

Gl. 0,02 - 4,20

Familie Sebastian & Rudi Baier und das Wastlwirtteam
wünschen guten Appetit, angenehmen Aufenthalt und einen schönen
Silvesterabend im Hause sowie alles Gute für das neue Jahr!

Lungauer Rauchkuchl

von 18.00 bis 21.30 Uhr

In 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 das gesamte Genussskularium zum Pauschalpreis zu genießen.

Genussskularium von der Rauchkuchl zum Pauschalpreis - 49,00 (Kinder 25,00)
(für Gäste mit Genusspension inklusive)

Thunfischaufstrich und Liptaueraufstrich

Auswahl von saurem Gemüse mit Frischkäsefüllung

Honigschinken vom Schinkenhobel

Terrine von heimischem Gemüse mit Schnittlauchsoße

Kärntner Fleischnudel auf Sauerkraut

Variation von Blatt- und Gemüsesalaten

Alt-Wiener Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln

Gemüserahmsuppe

Gebratenes Filet vom Gebirgssaibling

auf Zitrussoße mit Herzoginerdäpfel und Zucchini Gemüse

Gegrillte Beiriedschnitte

auf Pfeffersoße mit Erdäpfelauflauf und Röstgemüse

Geschmorte Ripperl vom Schwein, mit Maiskolben, Folienkartoffel und

Sauerrahmdip

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster, Früchtevariation,

Erdbeercreme, Schokoladeneis, Pistazieneis, Marillenkuchen,

Bauernbutter & Landkäse aus der Genussregion & von heimischen Höfen