



STIEGL-PARACELSUSSSTUBE  
*Restaurant*

*Schön, dass Sie da sind!*

*Unser Brau-Restaurant „Paracelsusstube“ ist das Fenster zu unserem Stiegl-Gut Wildshut. Hier interpretieren wir für Sie die Klassiker der heimischen Küche aus regionalen Zutaten kreativ-anders und verfeinern sie noch dazu mit unseren Stiegl-Bieren. Die würzigen Kräuter kommen aus unserem hauseigenen Kräuter-Garten, denn frisch geerntet schmecken sie am besten.*

*Weil bei Regionalität bei uns großgeschrieben wird, beziehen wir die Zutaten für unsere Biere - nämlich nachhaltige Braugerste und feinsten Hopfen - von unseren Bauern im Wein- und Mühlviertel. Das beste Brauwasser filtert uns der Untersberg auf natürliche Weise. Das Urgetreide für unsere Wildshut Biere bauen wir sogar selbst in unserer eigenen Bio-Landwirtschaft an und verarbeiten es vor Ort zu besonderen Braumalzen. Unser Gut liefert uns auch weitere Zutaten wie etwa Fleisch vom Pinzgauer Rind oder frisches Brot. Alle diese Produkte haben wir für Sie mit unserem Wildshut Stempel versehen.*



*Und wie es sich für ein „echtes“ Brau-Restaurant gehört, empfehlen unsere diplomierten Sommeliers die passende Bierbegleitung zu den ausgewählten Speisen und „entführen“ auch gerne in die vielfältige Welt des Biergenusses.*

***Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
& sagen PROST!***

# WILDSHUT BIERE

## Wildshut Sortenspiel



Harmonie  
Mild naturtrüb  
Urgetreide und Aromahopfen  
Wie Festspiele des Gaumens  
hochgenüsslich

*12° Stammwürze / 5 % vol. Alkohol*

0,25 l Flasche .....	<b>5,90</b>
0,75 l Flasche .....	<b>18,00</b>
1,5 l Magnum Flasche .....	<b>49,00</b>
3 l Doppelmagnum Flasche .....	<b>85,00</b>





### Wildshut Gmahde Wiesn

Aromatik  
Sonnig strahlend  
Kräuternoten und Malz  
Wie eine flüssige Sommerwiese  
faszinierend



12° Stammwürze / 4,9 % vol. Alkohol

0,25 l Flasche ..... **5,90**

0,75 l Flasche ..... **18,00**

---



### Wildshut Männerschokolade

Leidenschaft  
Verführerisch Schwarz  
Schokolade und Mokka  
Wie ein nächtliches Sonnenbad  
unvergesslich



13,5° Stammwürze / 5,5 % vol. Alkohol

0,25 l Flasche ..... **5,90**

0,75 l Flasche ..... **18,00**

---

### *Wildshut ist genau so, wie wir uns den Himmel vorstellen: Ein Biergarten Eden.*

*Seit Menschengedenken gibt es Plätze, die auf uns eine besondere Wirkung haben. Dort, wo Salzburg, Oberösterreich und Bayern zusammenkommen, fühlen wir uns wie im Himmel – inspiriert, ausgeglichen und einfach glücklich. Und wenn es noch dazu Bier gibt, wird dieser Platz zum Paradies. Das Stiegl-Gut Wildshut, das erste und einzige Biergut Österreichs, ist genau so ein Ort! In unserer Bio-Landwirtschaft kultivieren wir Urgetreide, das wir als einzige Brauerei selbst vermälzen und rösten. Das Ergebnis sind einzigartige Zutaten für unsere Wildshut Biere, die wir traditionell handwerklich und nach überlieferten Verfahren brauen. Am Ende lassen wir unseren Bieren dann noch die nötige Zeit zum Reifen. Dass wir „Mut zur Langsamkeit“ haben, bestätigt nicht nur der einzigartige Geschmack unserer Biere, sondern auch unser „Slow Brewing“-Siegel.*

---

## VORSPEISE



**Wildshuter Gedeck**  
Bündnerfleisch / Speck / Butter /  
Schnittlauch  
**11,00**

**Gemüsemayonnaise  
mit gebackenem Bio-Lande**  
**8,00**  
mit Wildshuter Schinkenspeck  
**13,00**

**Hausgebeizter Saibling**  
Reiberdatschi / Gurkendip  
**12,00**



**Waldorfsalat mit Wildshut BIO Bieressig**  
**6,00**  
mit gebackenem Kalbsbries  
**12,00**

**Stiegl-Hausbier Gipfelstürmer**  
„Hopfige Dinkel Weisse“

**Wildshut Sortenspiel**  
„Bierspezialität aus Urgetreide“

**Stiegl-Hausbier**  
**Ginder-„Gin Style IPA“**

**Wildshut Gmahde Wiesn**  
„Kräuterbier“

---

## SUPPE

**Leichte Rote Rübencremesuppe**  
Kümmelschöberl / Leinöl  
**7,00**

**Legierte Grießsuppe**  
Selchfleisch / Wurzelgemüse / Schnittlauch  
**6,00**

**Tafelspitzbouillon**  
Markknödel / Tafelspitz/  
Wurzelgemüse / Schnittlauch  
**6,00**

**Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl**  
„Naturtrübes Vollbier“

**Stiegl-Pils**  
„der elegante Biergenuss“

**Stiegl-Goldbräu**  
„DAS klassische Märzen“



## HAUPTGANG

### **Heimischer Bio Tafelspitz**

Röstkartoffel / Cremespinat /  
Apfelkren / Schnittlauchsauce  
**24,00**

### **Stiegl-Goldbräu**

„DAS klassische Märzen“

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren  
**21,00**

### **Stiegl-Goldbräu**

„DAS klassische Märzen“



### **Stiegl-Bierbeuschel vom Kalb**

Semmelknödel  
**16,00**

### **Stiegl-Spezial**

„Vollmundige Bierspezialität“



### **Geschmortes Wild aus heimischer Jagd**

*in Wildshut Männerschokolade*  
Rotkraut / Serviettenknödel / Preiselbeeren  
**28,00**

### **Wildshut Männerschokolade**

„Chocolate Stout“

### **Sous Vide gegarter Schweinsbauch**

Grünkohl / Sellerie / Petersilie  
**17,00**

### **Stiegl-Spezial**

„Vollmundige Bierspezialität“

---

### **Fisch im Ganzen aus dem Ausseerland**

Gemüse der Saison / Butterkartoffeln /  
hausgemachte Kräuterbutter  
**26,00**

**Stiegl-Weisse Naturrüb**  
„Weizenbier“

### **Zandergulasch**

Grießknödel / Kerbel  
**22,00**

**Stiegl-Weisse Naturrüb**  
„Weizenbier“



### **Gebackene Hühnerbrust**

Erdäpfel-Vogersalat / Kürbiskerne  
mit Wildshuter Gmahde Wiesn Dressing  
**17,00**

**Wildshut Gmahde Wiesn**  
„Kräuterbier“

---

### **Hendl im Ganzen im Reindl**

Wurzelgemüse / Kartoffeln  
*-nur auf Vorbestellung*  
**pro Person EUR 21,00**

**Stiegl-Hell**  
„höllischer Biergenuss“

---

## VEGETARISCHER HAUPTGANG

### **Urgetreiderisotto**

Asmonté / Rote Rüben / Erbsenkresse  
**15,00**

**Stiegl-Hausbier Gipfelstürmer**  
„Hopfige Dinkel Weisse“

---



---

## ZUM ABSCHLUSS

**Heidelbeerdatschi**  
mit Topfeneis  
**11,00**

**Sonnenkönig VIII.**  
New Style Saison Barrel Aged  
„Holzfassgereifte Bierspezialität“

**Lauwarmer Gugelhupf**  
mit Schlagobers  
**6,00**

**Stiegl Hausbier Milchstrasse**  
„Milk Stout“

**Salzburger Nockerl**  
Klein/Groß  
**9,00 / 18,00**

**Wildshut Männerschokolade**  
„Chocolate Stout“

**Florentiner**  
**1,50**

---



---

## KAFFEE

VOM RÖSTHAUS HAUSBRANDT

Original Triestiner Kaffee vom Familienbetrieb Hausbrandt mit milden, würzigen Eigenschaften, mittlerem Körper und mittlerer Säure. Mild und angenehm im Geschmack. Zeichnet sich durch seine Haselnuss- und Kakao-Noten aus.

Espresso ..... **2,60**  
Großer Brauner ..... **3,80**  
Verlängerter ..... **3,20**  
Cappuccino ..... **3,90**  
Caffè Latte ..... **4,10**  
Capo in B ..... **3,30**  
Heiße Schokolade  
mit Schlagobers ..... **3,70**  
ohne Schlagobers ..... **3,50**

WIR ERLAUBEN UNS, FÜR UNSER GEDECK 2,90 ZU VERRECHNEN.

## JAHRGANGSBIERE AUS UNSERER BRAUEREI



### **Sonnenkönig VIII. – New Style Saison Barrel Aged**

Das leuchtende Gold umhüllt sich mit leicht opalisierenden Schleiern. Komplexe Süßweintöne verweben sich mit einem Hauch von Krokant und Anis zu einem überaus bunten Aromenteppich abseits von den starkbiertypischen, gewichtigen Malzaromen. Der majestätische Körper mit halbtrockener Prägung zeigt gespickt mit einer rieslingartigen Säure am Gaumen zwei Seiten einer Medaille. Charakteristisch zeigt sich im alkoholischen und anhaltenden Nachhall eine sanfte Pfeffernote.

*24,9° Stammwürze / 12,5 % vol. Alkohol*

0,75 l Flasche ..... **26,90**

---

### **Faux Pas Apricot (2019)**

Wunderbar feinperlend ergießt sich die Rarität ins Glas. Unter leicht getöntem Schaum schimmert Bernstein mit orangefarbenen Reflexen. Elegant zeigt sich das Bier auch im fruchtigen Duftspiel mit Marille, zartem Apfel und Holznuancen. Direkter schon wird der überaus frische Antrunk – lebendige Rezenz kombiniert sich mit frecher Säure, die einem fast rote Bäckchen ins Angesicht zaubert. Gerade so wie die sonnenreifen Marillen, die sich mit den vielschichtigen Reifearomen der Fassreifung durch den Ausklang schwingen.



*18° Stammwürze / 8 % vol. Alkohol*

0,33 l Flasche ..... **18,90**

# STIEGL-BIERE VOM FASS

## Stiegl-Goldbräu



ist die traditionsreiche Salzburger Bierspezialität mit 12° Stammwürze und der charakteristischen goldgelben Farbe. Ein gehaltvolles, feinwürziges Bier aus besten heimischen Zutaten. Herrlich frisch im Geschmack und sehr bekömmlich.

*12° Stammwürze / 5 % vol. Alkohol*

0,3 l ..... **3,70**

0,5 l ..... **4,10**

---

## Stiegl-Pils



Der elegante Biergenuss für Kenner, die eine zartbittere Hopfennote und edlen trockenen Geschmack lieben. Feinster Saphirhopfen sorgt für den ganz typischen limonenartigen Duft und das schonend gedarrte Malz für eine helle Farbe. Schlank und spritzig – ein Pils der Extraklasse.

*11,4° Stammwürze / 4,9 % vol. Alkohol*

0,3 l ..... **3,80**

0,5 l ..... **4,40**

---

## Stiegl-Hell



Munteres, helles Gelb und blitzweißer Schaum versprechen einen süffig-erfrischenden Biergenuss. Das ehrliche Hell mit schlankem Körper, frischem Hopfenaroma und fein-spritziger Kohlensäure ist wunderbar harmonisch. Der gelungene, bierige Abgang macht Lust auf den nächsten Schluck. Und auf den übernächsten.

*11° Stammwürze / 4,5 % vol. Alkohol*

0,3 l ..... **3,70**

0,5 l ..... **4,10**

# STIEGL-BIERE VOM FASS

## Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl



Für diese bernsteinfarbene, naturbelassene traditionsreiche Salzburger Bierspezialität werden ausschließlich heimische Rohstoffe aus 100 % biologischem Anbau verarbeitet. Beim Brauen dieses Bieres mengen wir Laufener Landweizen bei – eine edle Urgetreidesorte, die wir am Stiegl-Gut Wildshut auf gesundem Boden anbauen und selber mälzen. So wird der samtig milde Geschmack abgerundet – ein absoluter Hochgenuss.

*12° Stammwürze / 5,2 % vol. Alkohol*

0,3 l ..... **3,80**

0,5 l ..... **4,40**

---

## Stiegl-Weisse Naturtrüb



Das Geheimnis des mild süffigen Geschmacks sind die sorgfältig ausgewählten Rohstoffe und eine behutsame Reifung. Die leuchtende Bernsteinfarbe, der frucht-aromatische Weißbiergeschmack und die leichte Spritzigkeit begeistern den Weißbiertrinker.

*12° Stammwürze / 5,1 % vol. Alkohol*

0,3 l ..... **3,80**

0,5 l ..... **4,40**

---

## Stiegl-Columbus 1492 Pale Ale



Eine erfrischende Entdeckung für Bierkenner. Die obergärige Bierspezialität besticht mit ihrer hellen Farbe und der feinen Trübung. Der schlanke Körper und der hopfenfruchtige Geschmack machen Lust auf den nächsten Schluck. Stiegl-Columbus 1492 Pale Ale verbindet Frische und hopfenfruchtige Intensität.

*11,3° Stammwürze / 4,7 % vol. Alkohol*

0,3 l ..... **3,80**

0,5 l ..... **4,40**

---

## STIEGL-BIERE AUS DER FLASCHE

### Stiegl-Paracelsus Glutenfrei



Strohgelb in der Farbe, ausgewogen im Geschmack und zart gehopft: Das untergärige Bier ist dank eines speziell entwickelten Verfahrens auf natürliche Weise und ohne Zusatz von technischen Enzymen glutenfrei. Dadurch ist es die perfekte Alternative für Personen mit Glutenunverträglichkeit, da der bierige Charakter am Gaumen angenehm erfrischend erhalten bleibt.

*12,2° Stammwürze / 4,9 % vol. Alkohol*

0,33 l ..... **4,10**

---

### Stiegl 0,0 % Freibier Alkoholfrei



Stiegl 0,0 % Freibier Alkoholfrei zeigt sich in sonnigem Blond mit naturbelassener Trübung und überzeugt als echtes, naturbelassenes Alkoholfreies mit einer besonders süffigen Malz-Hopfen Balance. Der dralle Körper klingt bierig alkoholfrei aus.

*0,0 % vol. Alkohol*

0,3 l ..... **3,70**

0,5 l ..... **4,10**

---

### Stiegl Sport-Weisse Alkoholfrei



Erfrischend spritzig und vollaromatisch präsentiert sich der alkoholfreie, isotonische Durstlöcher. Das natürlich trübe Getränk ist malzaromatisch und fruchtig mit einer feinen Säure ausbalanciert. Eine sportliche Meisterleistung der Braukunst.

*7,4° Stammwürze / <0,5 % vol. Alkohol*

0,3 l ..... **3,80**

0,5 l ..... **4,40**

---

# STIEGL-RADLER

## Stiegl-Radler Grapefruit Naturtrüb



Echter Grapefruitsaft verleiht diesem köstlich erfrischenden Radler eine natürliche, orangefarbene Trübung und eine angenehme, herbe Note. Der erfrischend saftige Geschmack macht den Stiegl-Radler Grapefruit zu einem wunderbaren Durstlöscher.

*2 % vol. Alkohol*

0,3 l ..... **3,70**

0,5 l ..... **4,10**

---

## Stiegl-Radler Zitrone Naturtrüb



Bestes Stiegl-Goldbräu, gemischt mit Zitronenlimonade mit echtem Zitronensaft, ergibt einen prickelnden, belebenden Geschmack, der Frauen ebenso anspricht wie Männer. Die feinen Zitrusklänge und das frische Aroma sorgen dafür, dass dieser naturtrübe Radler zu den beliebtesten Erfrischungsgetränken des Landes zählt.

*2 % vol. Alkohol*

0,3 l ..... **3,70**

0,5 l ..... **4,10**

---

## Stiegl 0,0 % Zitrone Alkoholfrei



Stiegl 0,0 % Zitrone Alkoholfrei verwirklicht mit dem strohfarbenen Auftritt, der natürlichen Trübung und mit bestem Zitronensaft ein echtes, frisch-fruchtiges 0,0%-Geschmackserlebnis. Die federleichte Herbe kombiniert mit zartem Prickeln sorgt für eine grazile und duftige Erfrischung.

*0,0 % vol. Alkohol*

0,33 l ..... **3,70**

# AKTUELLES HAUSBIER

## SCHNEEWEISSCHEN & ORANGENROT Wit



„Strohblond mit gleichmäßiger Trübung und ausgeprägter Schaumkrone offenbart sich die belgische Weizenbierspezialität. Der Geruch erinnert an Weißbier, Orangenschalen, Koriander und Zitrus. Beeindruckend schlank und mild erscheint der Körper, welcher von den fruchtigen Aromen getragen wird. Die leichte Säure und eine angenehme verpackte Kohlensäure wirken belebend am und für den Gaumen. Der Abgang ist trocken und macht Lust auf den nächsten Schluck.“

Alkohol: 5,0 % vol.

Stammwürze: 12,0° Plato

0,2 l .....	<b>3,50</b>
0,3 l .....	<b>4,40</b>
0,5 l .....	<b>5,70</b>
0,75 l Flasche .....	<b>12,50</b>

**Für weitere Hausbierempfehlungen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.**

---



## WEISSWEIN

### **Grüner Veltliner am Berg**

Weingut Bernhard Ott	0,75 l	28,00
Wagram, Niederösterreich	1/8 l	5,30

### **Riesling, Antonius**

Weingut Josef Dockner	0,75 l	24,00
Kremstal, Niederösterreich	1/8 l	4,00

### **Welschriesling**

Weingut Tement	0,75 l	24,60
Südsteiermark	1/8 l	4,10

### **Chardonnay**

Weingut Markowitsch	0,75 l	28,00
Carnuntum, Niederösterreich	1/8 l	5,10

<b>Weißer Spritzer</b>	0,25 l	3,50
<b>Sommerspritzer</b>	0,4 l	3,90

---



## ROTWEIN

### **Zweigelt**

Weingut Hans & Christine Nittnaus	0,75 l	27,00
Gols, Burgenland	1/8 l	4,50

### **Blaufränkisch**

Weingut Wagentrisl	0,75 l	27,00
Großhöflein, Burgenland	1/8 l	4,50

### **Sankt Laurent**

Weingut Leo Aumann	0,75 l	41,00
Thermenregion, Niederösterreich	1/8 l	7,80



## PRICKELNDES

<b>Prosecco Le Contesse</b>	0,75 l.....	<b>27,00</b>
Venetien, Italien	0,1 l.....	<b>3,90</b>
<b>Champagner Henriot</b>	0,75 l.....	<b>98,00</b>
<b>Aperol Spritz</b>		
mit Prosecco	0,25 l .....	<b>5,20</b>



## TEE

VON DER FIRMA TEERKANNE IN SALZBURG

Kräutertee

Schwarztee

Früchtetee ..... **3,80**

serviert in der Aroma-Kanne.



## Hochprozentiges



### Stiegl-Gut Wildshut

Wildshut Edelbrand 40 %	2cl .....	<b>6,20</b>
Wildshut Hopfengin 46 %	2cl .....	<b>8,50</b>
Wildshut Urbierbrand 40 %	2cl .....	<b>7,50</b>

### Spezialitätenbrennerei Hiebl

#### Geiste:

Mandarine 41%	2cl .....	<b>5,90</b>
Gurke 40%	2cl .....	<b>5,50</b>
Haselnuss 40%	2cl .....	<b>4,50</b>

#### Liköre:

Heidelbeere 22%	2cl .....	<b>4,00</b>
Kokos Ananas 18%	2cl .....	<b>4,00</b>
Rum Karamell 25%	2cl .....	<b>4,00</b>
Schoko Minze 21%	2cl .....	<b>4,00</b>

<b>Likörspezialitäten nach Tagesangebot</b>	2cl .....	<b>4,00</b>
---	-----------	-------------

*Bitte beachten Sie, dass nicht alle Spirituosen ganzjährig verfügbar sind. Unser Servicepersonal ist Ihnen gerne bei der „Qual der Wahl“ behilflich und gibt Ihnen Auskunft zur Verfügbarkeit.*

# ALKOHOLFREI

## Wildshut FlÜx

(FLÜSSIG & XUND), Zitrone oder Aronia

0,25 l ..... 3,50



## Gasteiner Mineralwasser

prickelnd oder still

0,33 l ..... 3,00

0,75 l ..... 6,80

## Soda Zitrone

0,4 l ..... 2,80

## Coca-Cola oder Coca-Cola light

0,33 l ..... 3,20

## Mezzo Mix Spezi

0,33 l ..... 3,20

## Libella Orange oder Zitrone

0,33 l ..... 3,10

## Almdudler

0,33 l ..... 3,20

## Rauch Eistee Pfirsich oder Zitrone

0,33 l ..... 3,20

## Red Bull

0,25 l ..... 4,10

## Dockner Fruchtsäfte

Apfelsaft Naturtrüb, Marille, Traube

0,25 l ..... 3,40

0,4 l Leitungswasser ..... 3,70

0,4 l Sodawasser ..... 3,90

## Rauch Orangensaft

0,25 l ..... 3,10

0,4 l Leitungswasser ..... 3,50

0,4 l Sodawasser ..... 3,80

## Holundersaft

0,4 l Leitungswasser ..... 3,10

0,4 l Sodawasser ..... 3,50

**Alle Preise in EURO inklusive aller Steuern und Abgaben.**

Gemäß **Allergeninformationsverordnung** möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in einigen Gerichten die 14 „verordnungspflichtigen“ Allergene vorkommen. Für weitere Fragen stehen Ihnen gerne unsere geschulten Mitarbeiter zur Verfügung.