

WILD

GASTHAUS

GETRÄNKEKARTE



gasthaus-wild.at

Preise in Euro inklusive aller Abgaben.

Radetzkyplatz 1, 1030 Wien,
01 920 94 77 | office@gasthaus-wild.at
Dienstag - Samstag 11.30 – 00.00 UHR Sonntag 11.30 – 22.30 Uhr



Aperitif

Campari Soda	4cl	6,00
Campari Orange	4cl	6,50
Prosecco Aperol		6,80
Vermouth Klassik Burschik	1/16l	6,00
Sherry Manzanilla Lustau	1/16l	6,50
Rosé Frizzante, 2023 (bio) Haiden, Oggau, Burgenland	1/8l 0,75l	5,20 29,00
Pet Nat, Sauvignier Gris (piwi) Engel, Vulkanland, Stmk.	0,75l	38,00
Sekt Brut 2022 (bio) Zuschmann, Schöffmann, NÖ	0,1l 0,75l	6,50 40,00
Spätlese 2022 Tschida, Illmitz, Burgenland	1/8l	6,20
Gin Tonic Reisetbauer Gin, Fentimans Tonic		12,00

Über uns

Das Gasthaus Wild besteht in seiner jetzigen Form seit August 2002. Aus dem bekannten Weinhaus gleichen Namens wurde nach behutsamer, schonender Renovierung, ein Lokal in dem man Tradition und zeitgemäße Ansprüche vereint. So wurde die historische Schank beibehalten aber nach Originalvorlagen erneuert, ebenso wie die anderen klassischen Elemente der Ausstattung. Die Gasträume wurden heller, freundlicher gestaltet, es wird allen Anforderungen moderner Gastronomie entsprochen.

Nach kurzer Zeit ist das Gasthaus Wild nun auch zu einer Landstraßer Institution geworden, wo Gäste verschiedenster Herkunft zusammentreffen um gehobene, klassische Wiener Küche mit teilweise mediterranen Einschlägen zu genießen. Regionale und saisonale Spezialitäten werden ebenso angeboten wie, selten gewordene Speisen aus der Zeit und den Kronländern der K.u.K. Monarchie. Die Zutaten stammen, wenn immer möglich, aus der näheren Umgebung, das garantiert ihre hohe Qualität. Die Getränkeauswahl wurde nach ähnlichen, sorgfältig überlegten Kriterien zusammengestellt.

Fünf Sorten Bier vom Fass, eine ganze Reihe von Natur-Fruchtsäften und viele edle Brände stehen auf der Karte. Neben den großen Namen der heimischen Winzer, findet man auch viele junge Weinbauer, deren Erzeugnisse hier glasweise angeboten werden und die somit eine Plattform bekommen, um sie bekannter zu machen. Die qualifizierten, freundlichen Mitarbeiter, selbst Teilnehmer an vielen Verkostungen, beraten selbstverständlich gerne bei der Auswahl. Der Begriff Genuss wird im Gasthaus Wild ernst genommen.

Philosophie

Die Küche versteht sich klassisch Alt-österreichisch mit mediterranen Einflüssen. Im Wild werden keinerlei Fertigwaren oder Convenience-Gerichte verwendet. Darauf achten Küchenchef Robert Titz und Souschef Thomas Bednarik. Die verwendeten Produkte kommen, wenn möglich, aus der näheren Umgebung, um lange Anfahrtszeiten und den daraus entstehenden Qualitätsverlust zu vermeiden, (siehe Liste der Lieferanten). Besondere Beachtung wird den vegetarischen Speisen geschenkt. Nudeln, Sauerteigbrot und Patisserie werden ausschließlich bei uns im Haus hergestellt

Zwetschke	2cl	4,80
<small>Preiß, Traisental</small>		
Marillen Edelbrand	2cl	4,80
<small>Preiß, Traisental</small>		
Williams	2cl	4,80
<small>Preiß, Traisental</small>		
Apfel Edelbrand vom Holzfass	2cl	4,80
<small>Preiß, Traisental</small>		
Marc vom Chardonnay	2cl	4,80
<small>Preiß, Traisental</small>		
Quitten Edelbrand	2cl	6,20
<small>Tabormühle, Frauendorf</small>		
Moosbeer Brand	2cl	6,20
<small>Tabormühle, Frauendorf</small>		
Schlehen Brand	2cl	6,20
<small>Tabormühle, Frauendorf</small>		
Averna	2cl	4,20
Fernet Branca	2cl	4,20
Pastis Ricard	2cl	4,60
Vodka Axberg	2cl	5,50
<small>Reisetbauer, Nö</small>		
Blue Gin	2cl	4,80
<small>Reisetbauer, Nö</small>		
Grappa	2cl	5,50
<small>Nonino, Udine</small>		
Brandy Carlos I	2cl	6,20
<small>Jerez</small>		
<u>Rum</u>		
Hawienero di Castello	2cl	6,20
<hr/>		
A.H.RIISE Reserve Solöera	2cl	7,80
<hr/>		
<u>Single Malt Whisky</u>		
Talisker Skye	2cl	6,20
Lagavulin Islay	2cl	7,80

Alkoholfreie Getränke

Glas Leitungswasser	0,25l	1,00
<hr/>		
Krug Wasser	0,50l	1,50
<hr/>		
Römerquelle Mineralwasser	0,33l	3,70
still/prickelnd	0,75l	5,60
<hr/>		
Sodawasser	0,25l	1,80
<hr/>		
Soda mit frisch gepresstem Zitronensaft	0,25l	2,80
	0,50l	4,50
<hr/>		
Almdudler	0,33l	4,20
<hr/>		
Tonic Fentimans	0,20l	4,50
<hr/>		
Coca Cola / Coca Cola Light	0,33l	4,20
<hr/>		
Schartner Bombe	0,25l	4,20
<small>Zitrone / Orange</small>		
<hr/>		
Orangesaft (Pago)	0,25l	3,80
<hr/>		
Orangensaft gespritzt	0,25l	3,20
	0,50l	4,80
<hr/>		
Fruchtsäfte Obstbau Preiss		
Birne Fruchtnektar	0,25l	4,40
<hr/>		
Marillen Fruchtnektar	0,25l	4,40
<hr/>		
Blauer Traubensaft	0,25l	4,40
<hr/>		
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	3,80
<hr/>		
Apfelsaft mit Wasser	0,25l	2,20
	0,50l	4,20
<hr/>		
Apfelsaft gespritzt	0,25l	3,20
	0,50l	4,80
<hr/>		
Roter Holunderbeeren-Apfel	0,25l	4,00
<hr/>		
Roter Holunderbeeren-Apfel gespritzt	0,25l	3,20
	0,50l	4,90
<hr/>		
Johannisbeer-Apfel	0,25l	4,00
<hr/>		
Johannisbeer-Apfel gespritzt	0,25l	3,20
	0,50l	4,90

Goriziana Caffé 1967

Kleiner Mocca, Brauner	2,90
Großer Mocca, Brauner	4,70
Melange / Cappucino	4,30
Café Latte	4,60
Café Coretto	5,00
Verlängerter	4,20

Tee von Sonnentor

Darjeeling	4,00
Earl Grey	4,00
Pfefferminztee	4,00
Früchte Tee	4,00
Grüner Tee	4,00
Kamillentee	4,00
Ingwertee	4,00
Kräutertee	4,00

Rotwein Glasweise oder Flasche

Merlot Prieler Schützener Stein, Burgenland (bio)	2021	52,00
Blaifränkisch Eisenberg Reserve Diabas, Jalits	2018	52,00
Blaifränkisch Saybritz Eisenberg DAC Reserve Kopfensteiner, Deutsch Schützen, Burgenland	2018	59,00
Opus Eximium No. 24 Blaifränkisch// St. Laurent /Zweigelt ,Gesellmannn,Deutschkreutz Mittelburgenland(bio)	2021	59,00
Phantom Blaifränkisch/Merlot/Cabernet Sauvignon/Syrah K&K Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	2020	59,00
Cuvée Quattro Blaifränkisch/Cabernet Sauvignon/Merlot/Zweigelt Josef Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	2020	49,00
Burgunder Bombe St. Laurent/Pinot Noir Nittnaus, Gols. Burgenland	2019	44,00
Triebaumer CSME Rust, Burgenland	2021	44,00
Triebaumer Magnum 1,5L Rust, Burgenland	2019	96,00



Bier vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Puntigamer Panther	4,10	5,20
Gösser Biostoff (bio)	4,20	5,30
Schwechater Zwickl	4,20	5,30
Kozel - Velkopopovicky	4,20	5,30
Gösser Stiftsbräu dunkel	4,20	5,30
Gemischtes hell/dunkel	4,20	5,30

Flaschenbier

	0,5 l
Die Weiße Naturtrüb	5,40
Gösser Zitronen Radler	5,30
Gösser Märzen	5,30

Alkoholfreies Bier

	0,5 l
Gösser Naturgold	5,30
Die Weiße Alkoholfrei	5,40

Weißwein Glasweise oder Flasche

	1/8l	1l
Grüner Veltliner Klassik Bruckner, Gaiselberg, Weinviertel	3,20	24,00
Weißwein Gespritzt Grüner Veltliner Klassik - Bruckner, Gaiselberg, Weinviertel	3,60	
Grüner Veltliner Nössing, Stammersdorf bei Wien (bio)	2023 5,40	32,00
Riesling Stopfer, Ravelsbach, Weinviertel (bio)	2023 5,20	28,00
Wiener Gemischter Satz DAC Wieninger, Stammersdorf, Wien (bio)	2023 5,40	32,00
Gelber Muskateller Engel, Tieschen, Vulkanland, Stmk.	2023 5,20	29,00
Sauvignon Blanc Zweyck, Südsteiermark	2022 5,40	34,00
Sauvignac Kobat, Vulkanland, Stmk (bio, piwi)	2021 7,20	43,00
Rosé Ried Hasenhaide Groiss, Breitenwaida, NÖ, (bio)	2023 5,20	28,00

Rotwein Glasweise oder Flasche

	1/8l	1l
Blaufränkisch Haiden, Oggau Burgenland	3,40	26,00
Rotwein Gespritzt Blaufränkisch - Haiden, Oggau Burgenland	3,80	
St Laurent Nttaus, Gols, Burgenland	2019 5,20	30,00
Blaufränkisch „Kastanie“ Haiden, Oggau, Burgenland	2021 5,20	30,00
Zweigelt Muhr, Carnutum, NÖ	2022 4,50	25,00
Tinhof Noir (Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent) Tinhof, Trausdorf, Burgenland (bio)	2021 5,60	32,00
Cuvée Maximus (Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon) Josef Igler, Deutschkreutz, Burgenland	2020 5,80	34,00

Weißwein Glasweise oder Flasche

Grüner Veltliner, Traisental Reserve Ried Berg, Getzersdorf Weinkultur Preiß, Traisental, Nö	2019	52,00
Hirtzberger Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz Wösendorf, Wachau, NÖ	2022	65,00
Grüner Veltliner Smaragd Axpoint, Hirtzberger, Nö	2021	86,00
Riesling Zöbinger Heiligenstein Bründlmayer, Langenlois, Kamptal (bio)	2022	56,00
Riesling Loiserberg Fred Loimer, Langenlois, Kamptal (bio)	2022	48,00
Riesling Reserve Nössing, Stammersdorf, Wien	2015	52,00
Riesling Smaragd Hochrain, Hirtzberger, Nö	2023	96,00
Chardonnay Reserve Alphart, Traiskirchen, Thermenregion, Nö	2021	48,00
Weißburgunder „Der Vollmondwein“ Christ, Wien, (bio)	2021	35,00
Graue Freyheit WB, GB, CH, NB - Heinrich, Gols (demeter)	2021	54,00
Sauvignon Blanc Meierei Kögl, Erenhausen, Stmk, (demeter)	2020/21	56,00
Sauvignon Blanc Obegg Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	2015	56,00
Neuburger Mantlerhof Gedersdorf, Nö	2022	35,00
Grauburgunder Schmallegger, Hartberg, Stmk (bio)	2022	45,00