

# DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 03.05.2026 – Ändern vorbehalten –

## Gusto-Menü

Genießen Sie einen **Preisvorteil** indem Sie aus unserer regulären Speisekarte Ihr **ganz persönliches Menü** zusammenstellen.

### 3-GANG

bestehend aus:

---

**Vorspeise oder Suppe**

---

### 4-GANG

bestehend aus:

---

**Vorspeise**

---

**Suppe**

---

Ergänzen Sie Ihr persönliches Menü um einen **erfrischenden Zwischengang**:

#### Passionfrucht-Sorbet

au Crémant Brut Rosé | 6,50 €

- alternativ auch mit alkoholfreiem Sekt -

oder

#### Walderdbeer-Sorbet

au Crémant Brut | 8,50 €

- alternativ auch mit alkoholfreiem Sekt -

---

**Hauptgang**

(Pastagericht oder Hauptgericht)

---

**Dessert**

---

**5,00 € Rabatt**

auf den à-la-carte-Gesamtpreis,  
der drei ausgewählten Gerichte

---

**Hauptgang**

(Pastagericht oder Hauptgericht)

---

**Dessert**

---

**8,00 € Rabatt**

auf den à-la-carte-Gesamtpreis,  
der vier ausgewählten Gerichte

# DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 03.05.2026 – Ändern vorbehalten –

## VORSPEISEN

Original  
Südtirol

**Sextner Rindshenkel** im Carpaccio-Style: zwei Monate gereifte und geräucherte Rinderkeule, dünn aufgeschnitten, mit knackiger Rauke, Pinienkernen, Basilikumpesto und Parmesan-Spänen (M) | 16,90

GF

Original  
Südtirol

Echte **Südtiroler Schlutzkrapfen** gefüllt mit jungem Spinat und cremigem Ricotta, in goldbrauner Nussbutter und Parmesan (G, M) | 9,50



**Bunter Blattsalat** mit karamellisiertem Ziegenkäse, Duo von der Orange, Granatapfelkernen, Pecannüssen und Himbeer-Vinaigrette (N, M) | 16,90



GF

- auch mit *veganem Käseersatz* möglich -



**Wildkräutersalat** in Senfdressing mit feinen Käse-Locken vom Tête de Moine, Südtiroler Speck und einem knusprig und goldbraun-gebackenem Landei (E, G, M, S) | 17,90

**Cremige Burrata** auf knackiger Rauke mit einer bunten Auswahl sonnengereifter Urtomaten, gerösteten Pinienkernen und aromatischem Bärlauchpesto (M) | 16,90

GF



**Info:** Südtirol blickt auf eine lange Handwerkstradition zurück, die sich auch in der Qualität der Lebensmittel abzeichnet. Daher beziehen wir unsere Südtiroler Besonderheiten ausschließlich von unseren langjährigen Partnern vor Ort – wie z.B. von der **Metzgerei Villgrater** und der **Käserei Sexten**.

## SUPPEN

**Rustikale Tomatensuppe** mit feinem Kräuterpesto und goldbraunen Majoran-Crôutons vom Traditionsbrot (G, M) | 8,50



GF

**Zuckerschoten-Spinat-Creme-Süppchen** - eine „leuchtend-grüne“ und herrlich leichte Komposition (M) | 10,90



GF

neu

**Veganes Kokos-Ingwer-Süppchen von der lila Urkarotte:** cremiger Kokosmilch und scharfer Ingwer treffen in einem sanften Violett auf feine Karottensüße | 10,90



GF



voll-vegetarisch



teil-vegetarisch  
(siehe Erläuterung)



vegan



glutenfrei





glutenfreie Option  
(bitte mitbestellen)



Preise in € inkl. MwSt. / Erläuterungen  
zu den Hinweisen auf der letzten Seite.

# DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 03.05.2026 – Ändern vorbehalten –

## ZWISCHENGANG


**Passionsfrucht-Sorbet** au Crémant Brut Rosé | 6,50    
- alternativ auch mit alkoholfreiem Sekt -



**Walderdbeer-Sorbet** au Crémant Brut | 8,50    
- alternativ auch mit alkoholfreiem Sekt -

## PASTAGERICHTE


*Glutenfreie Pasta ist für die mit dem weißen GF-Symbol gekennzeichneten Pastagerichte auf Anfrage möglich. Form und Geschmack unterscheiden sich jedoch von der für das Gericht ursprünglich vorgesehenen Pasta-Sorte, wodurch Qualitätsunterschiede entstehen können.*



neue  
Rezeptur


**Sextener Hüttenpasta** mit frischen Maccheroni in einer cremigen Tomaten-Rahmsauce mit herzhaftem Hackfleisch und Sextner-Speck sowie frischen Champignons und Steinpilzen – dazu Parmesan (E, G, M) | 25,90 

Handgemachte **Gnocchi mit Gorgonzola-Füllung** in einer cremigen Sauce von frischen Birnen, Walnüssen und würzigem Gorgonzola aus dem Piemont (M, N, zw) | 23,90  

Original  
Südtirol

Echte **Südtiroler Schlutzkrapfen** gefüllt mit jungem Spinat und cremigem Ricotta, in goldbrauner Nussbutter und Parmesan (G, M) | 22,90 

Frische **Tagliarini in cremiger Trüffel-Velouté**, serviert mit frisch-gehobeltem und erntefrischen Trüffel aus Italien und würzig-gereiftem Parmesan (E, G, M, zw) | 28,90  

**Helle Kalbsbolognese** mit frischen Fusilloni Al dente in getrüffelter Rahmsauce und geraspeltem Trüffel aus Italien und Parmesan (E, G, M, zw) | 27,90 

*Wünschen Sie Ihre Fusilloni weicher statt bissfest? Geben Sie uns einfach Bescheid.*

**Beilagensalat:** Bunter Blattsalat mit Orange-Filets in Himbeer-Vinaigrette +4,90  

*Wir bieten optional zu den Pastagerichten einen Beilagensalat an, den wir zusammen mit dem Pastagericht servieren. Den Beilagensalat servieren wir nicht als Vorspeise vorweg.*



voll-vegetarisch



teil-vegetarisch  
(siehe Erläuterung)



vegan



glutenfrei



glutenfreie Option  
(bitte mitbestellen)

Preise in € inkl. MwSt. / Erläuterungen zu den Hinweisen auf der letzten Seite.

# DIE WILDGANS



Speisekarte gültig bis vorerst zum 03.05.2026 – Ändern vorbehalten –

## HAUPTGERICHTE

sehr beliebt

**Zürcher Geschnetzelt** vom Kalb in feiner Rahmsauce mit frischen Champignons und rustikalen Kartoffel-Rösti sowie glasierten Vichy-Karotten (M, zw) | 29,90



**Bio-Rindergulasch Wiener Art** - zart geschmortes Rindfleisch in saftiger Zwiebel-Paprika-Sauce mit Semmelknödeln und würzigem Bayrisch Kraut (G, M) | 29,90



Saftiges **Lachsfilet** auf Zitronen-Dill-Soße mit Duo von der neuen Kartoffel in cremiger Butternage und mit einem frischen Gurkensalat (F, M) | 29,90



**Französische Maispouardenbrust „Supreme“** auf tiefdunkler Portweinjus; dazu Süßkartoffelpommes, hausgemachter Trüffel-Mayonnaise und ein Beilagensalat (E) | 32,90



*Zubereitungszeit: ~30 Minuten*

Sous-vide gegarter und **rosa gebratener Lammrücken** mit Speckböhnchen, ofenfrischen Rosmarinkartoffeln und tiefdunkler Portweinjus | 36,90 - *Zubereitungszeit: ~30 Minuten*



Aufpreis für **extra Portweinjus** +3,90

**Beilagensalat:** Bunter Blattsalat mit Orange-Filets in Himbeer-Vinaigrette +4,90



*Wir bieten optional zu den Hauptgerichten einen Beilagensalat an, den wir zusammen mit dem Hauptgericht servieren. Den Beilagensalat servieren wir nicht als Vorspeise vorweg.*

## VEGANE HAUPTGERICHTE

sehr beliebt

**Veganes Zürcher Geschnetzelt** mit zarten Soja-Strips in veganer Sahnesoße mit Champignons und rustikalen Kartoffel-Rösti sowie veganen Vichy-Karotten (zw) | 28,90

**Vegane Gemüsefrikadelle** serviert mit veganem Bayrisch Kraut und ofenfrischen Rosmarinkartoffeln sowie einer herzhaften veganen Zwiebeljus (G, I, O, zw, kn) | 24,90



neu

**Vegane Hackbällchen** im fruchtigen Tomatensugo serviert mit „leuchtenden“ Rote-Bete-Couscous und mediterranem Grillgemüse (G, zw) | 28,90



**Beilagensalat:** Bunter Blattsalat mit Orange-Filets in Himbeer-Vinaigrette +4,90



*Wir bieten optional zu den Hauptgerichten einen Beilagensalat an, den wir zusammen mit dem Hauptgericht servieren. Den Beilagensalat servieren wir nicht als Vorspeise vorweg.*



voll-vegetarisch



teil-vegetarisch (siehe Erläuterung)



vegan



glutenfrei



glutenfreie Option (bitte mitbestellen)

Preise in € inkl. MwSt. / Erläuterungen zu den Hinweisen auf der letzten Seite.

# DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 03.05.2026 – Ändern vorbehalten –

## DESSERTS

**Affogato Classico:** große Kugel Vanille-Eis mit einem kräftigen Espresso doppio  
(M) | 8,50 - *auch decaf möglich / oder mit veganem Vanille-Eis*



**Affogato Amaretto:** große Kugel Amaretto-Eis mit einem kräftigen Espresso doppio  
(M) | 9,00 - *auch decaf möglich*



**Panna Cotta** von weißer Valrhona-Schokolade mit einem Erdbeer-Spiegel (M) | 9,50



**Lava Cake:** lauwarmes Schokoladenkuchlein mit zartschmelzendem Kern, serviert mit einer Kugel cremigen Bourbon-Vanille-Eis und heißen Vanille-Kirschen (M, G) | 12,90



Zubereitungszeit: **mindestens 15 Minuten**

----- UNSERE EMPFEHLUNG -----

**Einfach  
nur wow !**

**Steirische Eiszeit:** große Kugel Vanille-Eis mit cremigen Kernöl aus der Steiermark und geschroteten Kürbiskernen (M) | 8,90 - *auch mit veganem Vanille-Eis möglich*



- Österreichische Dessertkultur neu interpretiert -

Unserer Steirischen Eiszeit ist eine perfekte Harmonie aus Süße und Herzhaftigkeit: Cremiges Vanille-Eis trifft auf das fein-nussige Aroma des steirischen Kürbiskernöls. **Eine überraschende Komposition, die Tradition und Kreativität in jedem Löffel vereint.**

----- VEGANE DESSERTS -----

**Veganer Haselnuss-Lava-Cake:** lauwarmes Schokoladenkuchlein mit zartschmelzendem Kern und Haselnüssen, serviert mit einer Kugel cremigen veganem Vanille-Eis und heißen Vanille-Kirschen (G, N) | 12,90 – Zubereitungszeit: **mindestens 15 Minuten**



### GRABLERS

*Aus Liebe zur Heimat*

**Info:** Das von uns für die „Steirische Eiszeit“ verwendete Kernöl stammt aus der Manufaktur der **Familie Grabler** in der Steiermark (Österreich), hergestellt nach alter Familientradition und mit der Liebe zur Heimat.

Die Liebe zur Heimat, die mehr als nur ein Gefühl ist, hat Familie Grabler dazu bewegt die Köstlichkeiten der Steiermark mit größter Wertschätzung zur Natur und zum Boden liebevoll ins Glas zu bringen. Regionale und saisonale Zutaten werden so in kleine Besonderheiten der Steiermark verarbeitet.



voll-vegetarisch



teil-vegetarisch  
(siehe Erläuterung)



vegan



gluten-frei



glutenfreie Option  
(bitte mitbestellen)

Preise in € inkl. MwSt. / Erläuterungen  
zu den Hinweisen auf der letzten Seite.


# DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 03.05.2026 – Ändern vorbehalten –


## KINDERKARTE & KINDERDESSERT

- wirklich nur für die Kleinen: für Kinder und Jugendliche bis 14 Jahre -

**Nudeln** mit Butter und Parmesan (G) | 5,50 

**Nudeln** mit Tomatensoße (G) | 7,50 

**Chicken-Fingers** mit rustikalen Fritten, Ketchup und Mayonnaise (E, G) | 9,50

**Meraner-Würstel** mit rustikalen Fritten, Ketchup und Mayonnaise | 8,90 

Frische Tagliarini mit **Bolognese** vom Kalb und mit Parmesan (E, G) | 12,90

----- KINDER-DESSERT -----

**Vanilleeis** mit Erdbeersoße und Schokolinsen (E, G, M) | 4,50  

- auch mit veganem Vanille-Eis möglich - 



voll-vegetarisch



teil-vegetarisch  
(siehe Erläuterung)



vegan



gluten-frei



glutenfreie Option  
(bitte mitbestellen)

Preise in € inkl. MwSt. / Erläuterungen  
zu den Hinweisen auf der letzten Seite.

# DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 03.05.2026 – Ändern vorbehalten –

## APERITIFE

**Crémant Grand Cuveé 1531 Brut oder Rosé** 0,1l 6,50

**neu**

**Bergamotte Spritz** – Bergamotten-Sirup, Prosecco, Zitronensaft 8,90

**neu**

**Latschenkiefer Spritz** - Latschenkiefer-Sirup, Prosecco 8,90

**Lillet Wild Berry** - Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry 8,90

**Lillet White Peach** - Lillet Rosé, Schweppes White Peach 8,90

**Aperol Spritz** - Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe 8,90

**Limoncello Spritz** - Limoncello, Prosecco 8,90

**Campari** mit Orangensaft oder mit Black Soda 8,90

**Wildgans Alpin Spritz** - Poli Airone Rosso, Cherry Blossom Tonic 8,90

*Poli Airone Rosso basiert auf Grappa und Wermut sowie ausgewählten Kräutern, Gewürzen und Zitrusfrüchten.*

**top**

**Negroni** - The London No. 1 Gin, Campari, Belsazar Red Vermouth 10,90

*Ein Klassiker mit bittersüßer-komplexer Aromatik*

**Déjà-Vu** mit Dry Tonic 8,90

*Der Déjà-Vu vereint orientalische Gewürze mit würzigen und floralen Duftakzenten sowie Wermut, Grapefruit und Honig.*

**Walcher Glückspritz** - Walcher Glückspunch, Bitterino Weiß 8,90

*Ein Gin-Punch auf Basis von Apfelsaft und mit Grapefruit, Blutorange, Ingwer, Gewürznelken und Zimt verfeinert.*

*Der Bitterino hat eine bitter-süße Note, die durch eine Mischung aus Zitrusaromen, Kräutern und Kohlensäure entsteht.*

**Graham's 10 Years Old Tawny Port** 5cl 7,80

*In der Nase intensive Noten von Walnuss, Honig und Feigen. Am Gaumen vollmundig, mit reifen Fruchtaromen – Pflaumen, Kirschen und später Trockenfrüchte – begleitet von einem langen, sanften Abgang voller Karamell und Nuss.*

----- ALKOHOLFREIE APERITIFE -----

**Alkoholfreier Sekt** 0,1l 5,50

**Hibiscus Spritz** - Dr. Jaglas Herber Hibiskus, alkoholfreier Sekt 8,90

**San Limello Spritz** - Dr. Jaglas San Limello, alkoholfreier Sekt, Sodawasser 8,90

**Monin Bitter** mit Orangensaft oder mit Black Soda 8,90

**Déjà-Vu Pink Grapefruit** - Déjà-Vu alkoholfrei, Pink Grapefruit Limonade 8,90

*Der Déjà-Vu vereint orientalische Gewürze mit würzigen und floralen Duftakzenten sowie Wermut, Grapefruit und Honig.*

**Laori Spritz** - Laori Ruby No 4, alkoholfreier Sekt 8,90

*Laori Ruby No 4 ist ein alkoholfreier Bitter-Aperitif mit frischen Zitrusnoten von pinker Grapefruit, Orange und sizilianischer Zitrone sowie Kräuternoten von Enzian, Quassia und Thymian, die dem Getränk eine angenehme Bitterkeit verleihen.*

**Wildgans Dolomiten Spritz** - Walcher Red Veneziano, Cherry Blossom Tonic 8,90

*Der Walcher Red Veneziano ist ein alkoholfreier Bio-Aperitif aus Südtirol mit leicht-bitteren Note durch Rhabarber, Wermut, Enzian und Veilchenwurzel sowie einer süßen und fruchtigen Note von sizilianischer Blutorange mit floralen Holunderblüten.*

Preise in € inkl. MwSt.

# DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 03.05.2026 – Ändern vorbehalten –

## BIERE

Schreckenskammer Kölsch ( <i>vom Fass</i> )	0,2l	2,60
Schreckenskammer Kölsch ( <i>vom Fass</i> )	0,3l	3,80
Krombacher Pils ( <i>vom Fass</i> )	0,3l	3,50
Krombacher Pils ( <i>vom Fass</i> )	0,5l	5,50
Krombacher Weizen	0,5l	5,50
Krombacher Radler ( <i>aus der Flasche</i> )	0,33l	3,80
Früh Kölsch Natur Radler ( <i>aus der Flasche</i> )	0,33l	3,80

## ALKOHOLFREIE BIERE aus der Flasche

Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5l	5,50
Krombacher Pils 0,0% alkoholfrei	0,33l	3,80
Krombacher Radler alkoholfrei	0,33l	3,80
Früh Kölsch 0,0% alkoholfrei	0,33l	3,80

## WASSER, SOFTDRINKS & SÄFTE

### Wasser

Purezza Premium Water (still / medium / sprudel)	0,35l	2,90
Purezza Premium Water (still / medium / sprudel)	0,75l	5,40

### Limonaden

Cola von <i>von Proviant</i>	0,33l	3,90
Cola zuckerfrei <i>von Proviant</i>	0,33l	3,90
Krombacher Spezi (Cola-Orange Mix)	0,33l	3,90
Schorlen Apfel ( <i>naturtrüb</i> ) <i>von Proviant</i>	0,33l	3,90
Rhabarber Limo ( <i>naturtrüb</i> ) <i>von Proviant</i>	0,33l	3,90
Zitronen Limo ( <i>naturtrüb</i> ) <i>von Proviant</i>	0,33l	3,90
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,40
Schweppes Indian Tonic Water	0,2l	3,40
Schweppes Tonic Water Dry	0,2l	3,40
Schweppes Black Soda	0,2l	3,40
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,40

### Säfte

Apfelsaft	0,2l	3,40
Orangensaft	0,2l	3,40

# DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 03.05.2026 – Ändern vorbehalten –

## KAFFEESPEZIALITÄTEN



Julius Meinl

Kaffeespezialitäten aus **Julius Meinl** Kaffeebohnen und Bio-Weidemilch mit 3,8% Fettanteil. Gerne Servieren wir unsere Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch mit Hafermilch von **Oatly**.  
**Aufpreis für Hafermilch: +0,50**

Espresso	3,50	Cappuccino	3,80
Espresso Macchiato	3,70	Latte Macchiato	4,90
Espresso doppio	4,70	Melange (Milchkaffee)	4,70
Espresso doppio Macchiato	4,90	Heiße Schokolade mit Sahne ( Weiß / Vollmilch / Dark )	4,90
Café Crema	3,50		
Café Crema (groß)	4,70		

- auch mit *entkoffeiniertem Kaffee* –

## TEES



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Verschiedene Teesorten aus dem Tee-Traditionshaus **Ronnefeldt** serviert im 300ml Bone-China-Cup. 0,3l 4,20

Spring Darjeeling	Schwarzer Tee
Earl Grey	Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack
Green Dragon Lung Ching	Grüner Tee
Morgentau	Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack
Refreshing Mint	Minztee
Sweet Berries	Erdbeer- und Himbeertee
Fruity Camomile	Kamillentee

# DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 03.05.2026 – Ändern vorbehalten –

## Legende zu den Allergenhinweisen

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Sie drauf Hinweisen, dass wir **keine Allergieküche** betreiben.

Wir verarbeiten in unserer Küche Zutaten, die laut der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung [EU] Nr. 1169/2011) mit allergenem Potential eingestuft werden und kennzeichnungspflichtig sind. Dieser Kennzeichnungspflicht kommen wir nach. Wir achten selbstverständlich auf ein hohen Hygienestandard in der Küche, spülen genutzte Küchenutensilien zügig und lagern die Ware entsprechend. Dennoch können wir nicht ausschließen, dass unter Umständen Spuren von Zutaten mit allergenem Potential an den Speisen vorhanden sein können an denen diese nicht zu erwarten sind. Auch können wir Kreuzkontaminationen mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die nicht im Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung gelistet sind, nicht völlig ausschließen.

Sollten Sie **sehr stark** allergisch schon auf Spuren von bestimmten Zutaten reagieren, so können wir Ihnen keine risikofreien Speisen garantieren. In diesem Fall raten wir Ihnen von einem Besuch in unserem Restaurant ab.

Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) listet die Erzeugnisse auf, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und damit kennzeichnungspflichtig sind.

Dies sind:

- A **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- E **Eier** und Eierzeugnisse
- F **Fisch** und Fischerzeugnisse
- G **Glutenhaltiges Getreide** (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- K **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- L **Lupine** sowie Erzeugnisse daraus
- M **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- N **Schalenfrüchte**, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- O **Soja** und Sojaerzeugnisse
- R **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- S **Senf** und Senferzeugnisse
- W **Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
- X **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben

Zusätzliche Kennzeichnungen:

- kn Frischer **Knoblauch** oder Knoblauchgewürz/-pulver
- zw Frische **Zwiebeln** oder Zwiebelgewürz/-pulver

Symbole:



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Gerichte sind „vegetarisch“, enthalten jedoch Parmesan/ Gorgonzola, die aufgrund der Herstellung **mit tierischem Lab dann strenggenommen nicht mehr als vegetarisch gelten**. Lab ist ein Enzym, das aus dem Magen junger Kälber gewonnen wird. Dieses Enzym bewirkt, dass die Milch gerinnt und fest wird.



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Gerichte bieten wir auch als glutenfreie Variante an indem wir entweder die glutenhaltigen Komponenten gänzlich weglassen oder durch glutenfreie Komponenten ersetzen. Bitte geben Sie uns Bescheid, wenn Sie die glutenfreie Variante bevorzugen.