WILD

Gasthaus

gasthaus-wild.at

GETRÄNKEKARTE

Preise in Euro inklusive aller Abgaben.

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

Aperitif

Rosé Frizzante, 2025 Haiden, Oggau, Bgld.	1/8 l 0,75 l	5,70 34,00
Sekt Brut, 2024 Zuschmann-Schöffmann, Martinsdorf, Weinviertel, NÖ, bio	0,1 l 0,75 l	7,20 49,00
Pet Nat, „Dion“ Schmelzer, Gols, Bgld., biodynam., unfiltriert	1/8l 0,75 l	7,20 49,00
Champagner Brut Réserve Blanc Pol Roger	0,75l	95,00
Champagner Brut Rosé cuvée royale Joseph Perrier	0,75	110,00
Prosecco Aperol	5cl	7,20
Hugo mit Prosecco		7,20
Campari Orange	4cl	7,20
Campari Soda	4cl	7,00
Gin Tonic Reisetbauer Blue Gin, Fentimans Tonic Water	4cl	13,00
Wermut „Sissi“ Berry Wr.Wermut-SundT, Schweppes Wild Berry	4cl	7,20
Vermouth Klassik Burschik, Wien	6 cl	6,80
Sherry dry „Papirusa“ Manzanilla - Sanlucar de Barrameda, Lustau, Spanien	6 cl	7,00
Purpur, alkoholfrei Schmelzer, Gols, Bgld., biodynam., unfiltriert Trauben und `wüde´ Kräuter	1/8 l	6,40
Cuvée Spätlese, süss, 2024 Tschida - Angerhof, Illmitz, Bgld. CH/MO/WRS	1/8 l	6,90

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 der K.u.K. Monarchie und den Kronländern.
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.

Schnäpse/Spirituose

Marillenbrand Preiß, Theyern, Traisental, NÖ	2cl	5,80
Williamsbrand Preiß, Theyern, Traisental, NÖ	2cl	5,80
Apfelbrand vom Holzfass Preiß, Theyern, Traisental, NÖ	2cl	5,80
Marc vom Chardonnay Preiß, Theyern, Traisental, NÖ	2cl	5,80
Himbeere Speil Agrarkultur - Tabormühle, Frauendorf, NÖ	2cl	6,20
Moosbeerbrand Speil Agrarkultur - Tabormühle, Frauendorf, NÖ	2cl	6,20
Quittenbrand Speil Agrarkultur - Tabormühle, Frauendorf, NÖ	2cl	6,20
Zwetschken Speil Agrarkultur - Tabormühle, Frauendorf, NÖ	2cl	6,20
Kirsche Likör Hawara, Wien	2cl	5,80
Apfel-Zimt Likör Hawara, Wien	2cl	5,80
Haselnuss Likör Hawara, Wien	2cl	5,80
Averna — Amaro Siciliano Fratelli Averna, Caltanissetta, Sizilien, Italien	2cl	4,40
Fernet Branca Fratelli Branca, Mailand, Italien	2cl	4,40
Pastis de Marseille Ricard, Marseille, Frankreich	2cl	4,80
Vodka „Axberg“ Reisetbauer, Kirchberg — Thening. NÖ	2cl	5,60
Blue Gin Reisetbauer, Kirchberg — Thening. NÖ	2cl	5,60
Grappa Nonino, Percoto, Udine, Italien	2cl	5,60
Brandy de Jerez „Carlos I“, Solera Gran Reserva Bodegas Osborne, Cadiz, Spanien	2cl	6,20

Rum

Hawienero „Honey“ Katzler, Wien	2cl	6,20
XO Superior Cask Reserve Old St Croix, Dänemark	2cl	7,90

Single Malt Whisky

Talisker Skye, 10j. Carbost, Isle of Skye, Schottland	2cl	6,20
Lagavulin, 8j. Port Ellen, Isle of Islay, Schottland	2cl	7,90

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle Mineralwasser still / prickelnd	0,33 l 0,75 l	3,90 5,90
Sodawassser	0,25 l	2,00
Soda mit frisch gepresstem Zitronensaft	0,25 l 0,50 l	2,90 4,70
Soda Holunder	0,25 l 0,50 l	2,90 4,70
Soda Himbeer	0,25 l 0,50 l	2,90 4,70
Hausgemachter Zitronen Eistee	0,50l	5,10
Almdudler	0,33 l	4,40
Fentimans Tonic Water	0,20 l	4,50
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,33 l	4,40
Schartner Bombe Zitrone / Orange	0,25 l	4,40
Orangensaft Pago	0,25 l	3,90
Orangensaft gespritzt	0,25l 0,50	3,40 5,10
Krug Wasser	0,50 l	1,80
Glas Leitungswasser	0,25 l	1,00

Fruchtsäfte Obstbau Preiss

Birne Fruchtnektar	0,25 l	4,60
Marillen Fruchtnektar	0,25 l	4,60
Blauer Traubensaft	0,25 l	4,60
Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	3,90
Apfelsaft mit Wasser	0,25 l 0,50 l	2,40 4,50
Apfelsaft gespritzt	0,25 l 0,50 l	3,40 5,10
Rote Holunderbeeren-Apfel	0,25 l	4,00
Rote Holunderbeeren-Apfel gespritzt	0,25 l 0,50 l	3,40 5,10
Johannisbeeren-Apfel	0,25l	4,00
Johannisbeeren-Apfel gespritzt	0,25l 0,50l	3,40 5,10

Goriziana Caffé 1967

Kleiner Mocca, Brauner	3,00/3,10
Großer Mocca, Brauner	4,80/4,90
Melange / Cappuccino	4,50
Café Latte	4,90
Café Coretto	5,40
Verlängerter, Brauner	4,30/4,40

Tee von Sonnentor

Darjeeling	4,80
Earl Grey	4,80
Pfefferminze	4,80
Früchte	4,80
Grüner	4,80
Kamille	4,80
Ingwer-Zitrone	4,80
Wildkräuter	4,80

Rotwein Flasche 0,75l

Zweigelt H.u.A.Nittnaus, Gols, Bgld, bio	2022/2023	34,00
Zweigelt DAC „Dornenvogel“ Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum, NÖ, bio	2023	34,00
Zweigelt Schwarz-Rot Schwarz, Andau, Bgld.	2024	65,00
Blaufränkisch Moric, Grosshöflein, Bgld.	2022/2023	39,00
Blaufränkisch DAC Reserve „Diabas“ Jalits, Badersdorf, Eisenberg, Bgld.	2019	52,00
Merlot „Schützner Stein“ Prieler, Schützen, Bgld., bio	2022	52,00
Burgunder Bombe A.u.M.Nittnaus, Gols. Bgld. PN/SL	2020	44,00
E.T. Triebaumer, Rust, Bgld., demeter, unfiltriert CS/M	2022	44,00
E.T., Magnum 1,5l	2019	96,00
Cuvée „The Butcher“ Schwarz, Andau, Bgld. Ml/CS/CF	2022	39,00
Cuvée Quattro Gager, Deutschkreutz, Bgld.. BF/CS/M/ZW	2023	49,00
Opus Eximium No. 35 Gesellmann, Deutschkreutz, Bgld., bio BF/ SL /ZW	2022	59,00
Phantom K&K Kirnbauer, Deutschkreutz, Bgld., bio BF/M/CS/CF/SY	2023	59,00

WEIN
BIER

Retzer
35
Weihnachts-
Partie
50

Grauburgunder „Edelbach“ Elsnegg, Gamlitz, Südstmk.	2024	38,00
Weißburgunder „Vollmondwein“ Christ, Jedlersdorf, Wien, bio	2024	35,00
Neuburger „Hommage“ Mantlerhof, Gedersdorf, NÖ, bio	2024	35,00
Zierfandler „Hofbreite“ L.Aumann, Tribuswinkel, NÖ	2023	34,00
Cuvée Bisamberg Nössing, Stammersdorf, Wien, bio CH/WB	2016	58,00

Naturwein Flasche 0,75l

Sauvignon Blanc „Meierei“ Kögl, Ehrenhausen, Südstmk., demeter, unfiltriert	2020 und 2021	56,00
Weißburgunder Schmelzer, Gols, Bgld., biodynam., unfiltriert	2024	39,00
Cuvée „Himmel auf Erden“ Ch.Tschida, Illmitz, Bgld., biodynamisch, unfiltriert GV/SBL/Furmint	2025	49,00
Cuvée „Graue Freyheit“ Heinrich, Gols, Bgld., biodynam., unfiltriert WB/GB/CH/NB	2022	54,00
Cuvée „Franz Plays“ Weninger, Horitschon, Bgld., bio, unfiltriert WB/GB/PN	2025	49,00
Rosé „Winifred“ Gut Oggau, Oggau, Bgld., demeter, unfiltriert	2024	29,00
Zweigelt Privat Schmelzer, Gols, Bgld., biodynam., unfiltriert	2018	49,00
Pinot Noir Gernot Heinrich, Gols, Bgld, demeter	2024	34,00
Pinot Noir Selektion „Muschelkalk“ Zuschmann-Schöffmann, Martinsdorf, Weinviertel, NÖ, bio, unfiltriert	2019	52,00

Bier vom Fass

	0,3 l	0,50 l
Puntigamer Panther	4,30	5,60
Gösser Biostoff (bio)	4,30	5,60
Schwechater Zwickl	4,30	5,60
Kozel - Velkopopovicky	4,30	5,60
Gösser Stiftsbräu dunkel	4,30	5,60
Gemischtes hell/dunkel	4,30	5,60

Flaschenbier

	0,50 l
Die Salzburger Weiße	6,10
Gösser Zitronen Radler	5,60
Gösser Märzen	5,60
Linzer Bier Pale Ale	0,33 1 5,90

Alkoholfreies Bier

	0,50 l
Gösser Naturgold	5,60
Die Salzburger Weiße Alkoholfrei	6,10

Weißwein glasweise oder Flasche

		1/8 l	1l
Grüner Veltliner Klassik Stacher, Bad Pirawarth, Weinviertel, NÖ		3,80	29,00
Weißwein Gespritzt Grüner Veltliner Klassik, Stacher, Bad Pirawarth, Weinviertel, NÖ			3,90
			0,75l
Cuvée Spectrum Ott, Feuersbrunn, Wagram, NÖ, biodynam. Tram./MT/ Silv./RV/WB	2025	6,40	36,00
Grüner Veltliner DAC „Kammerling“ Preiß, Theyern, Traisental, NÖ	2025	5,80	34,00
Riesling Stopfer, Ravelsbach, Weinviertel, NÖ, bio	2024	5,60	33,00
Sauvignon Blanc DAC Panoramaedition Strablegg-Leitner, Leutschach, Südstmk.	2025	5,80	34,00
Gelber Muskateller DAC Engel, Tieschen, Vulkanland, Stmk.	2025	5,80	34,00
Wiener Gemischter Satz DAC Wieninger, Stammersdorf, Wien, biodynam.	2025	5,80	34,00

Rotwein glasweise oder Flasche

		1/8 l	1l
Blaufränkisch Haiden, Oggau, Bgld.		3,80	29,00
Rotwein Gespritzt Blaufränkisch, Haiden, Oggau Bgld.			3,90
			0,75l
Blaufränkisch „Kastanie“ Haiden, Oggau, Bgld.	2023	5,80	34,00
Zweigelt DAC Muhr, Stixneusiedl, Carnuntum, NÖ, bio	2025	5,80	34,00
St.Laurent Nittnaus, Gols. Bgld	2022	5,80	34,00
Pinot Noir „The Butcher“ Schwarz, Andau, Bgld.	2023	6,20	36,00
Cuvée Maximus Igler, Deutschkreutz, Bgld. BF/M/CS	2021	6,60	38,00

Weißwein Flasche 0,75l

Grüner Veltliner Federspiel „Klostersatz“ Schmidl, Dürnstein, Wachau, NÖ, bio	2025	38,00
Grüner Veltliner „Der Ott“ Ott, Feuersbrunn, Wagram, NÖ, biodynam.	2025	52,00
Grüner Veltliner Große Reserve Nössing, Stammersdorf, Wien, bio	2015	38,00
Grüner Veltliner Smaragd „Kreutles“ Knoll, Unterloiben, Wachau, NÖ	2025	62,00
Grüner Veltliner Smaragd „Axpoint“ F.Hirtzberger, Spitz, Wachau, NÖ	2023	86,00
Riesling Kamptal DAC Loimer, Langenlois, Kamptal, NÖ, biodynam.	2025	38,00
Riesling Kamptal DAC „Urgestein“ Hiedler, Langenlois, Kamptal, NÖ	2024	48,00
Riesling Reserve Nössing, Stammersdorf, Wien, bio	2015	52,00
Riesling Smaragd „Hochrain“ F.Hirtzberger, Spitz, Wachau. NÖ	2023	96,00
Sauvignon Blanc Zweytick, Ehrenhausen. Südstmk.	2024	35,00
Sauvignon Blanc DAC „Tradition“ Riegelnegg, Gamlitz, Südstmk.	2025	38,00
Sauvignon Blanc DAC „Obegg“ Skoff, Gamlitz, Südstmk., bio	2020	56,00
Chardonnay Reserve “Stein” Alphart, Traiskirchen, Thermenregion, NÖ, bio	2024	48,00
Chardonnay Grande Reserve Nössing, Stammersdorf, Wien, bio	2019	42,00