

Gelebte Gastfreundschaft seit 1499

à la Wastl

Die Wurzeln des heutigen Wastlwirts reichen zurück bis ins Jahr 1499. Damals richtete Hermann Weber im Herzen von St. Michael einen **Treffpunkt für Bürger, Reisende und Händler** ein – direkt an der alten Römerstraße über die Tauern und Nockberge. Die erste urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1510 und bezeugt den ersten Besitzerwechsel des Wirtshauses. In den folgenden 230 Jahren bewirteten insgesamt 14 Wirte ihre Gäste mit Einsatz und Herzblut – darunter Bauern, Fuhrleute und Kaufleute, die über die Alpen zogen. 1830 übernahm Sebastian Georg Moser den Gasthof – als 16. Wirt. Er war es auch, der die immerwährende Zeiten das Wirtshausrecht erhielt (Maria-Theresien-Lonzession und der dem Haus den Namen „Wastlwirt“ gab. **„Wastl“ – das ist die mundartliche Form seines Vornamens Sebastian.** Und so trägt das Haus bis heute nicht nur einen Namen, sondern eine Geschichte in sich.

1887 beginnt ein neues Kapitel: Der Braumeister Jakob Wieland, der erste Vorfahre der heutigen Wastlwirts-Familie kauft den Gasthof, schenkt erstmals sein eigenes **„Wastlbräu“** aus und legt damit den Grundstein für eine lange Gastgebertradition, die bis heute lebt. Im frühen 20. Jahrhundert übernimmt Tochter Maria Wieland das Ruder – der Beginn einer über 50-jährigen Ära starker Frauen, die das Haus mit viel Herz und Geschick führten. Nach einem Stallbrand 1965 bauen Josefine Baier und ihr Mann Rudolf den Wastlwirt neu auf – mit rund 50 Zimmern, einem Festsaal und dem ersten Hallenbad im Lungau. In den letzten Jahrzehnten hat Rudi Baier den Wastlwirt mit viel Feingefühl weiterentwickelt – immer mit Blick auf das, was das Haus ausmacht: **Tradition, Persönlichkeit und die Liebe zur Region.**

Heute wird das Haus von **Sohn Sebastian Baier** geführt, der 2017 die Leitung übernommen hat und gemeinsam mit seinem Team das fortsetzt, was vor über 500 Jahren begonnen hat: **ehrlische, herzliche Gastfreundschaft mitten im Lungau.** Wer durch das Haus geht, spürt sie – die Geschichte in den Mauern, das Flair vergangener Zeiten, gepaart mit der bodenständigen Wärme eines echten Familienbetriebs.

Bestes aus der Region

Vom großzügigen Frühstücksbuffet bis zum mehrgängigen Abendessen nehmen bei uns frische Produkte aus dem Lungau und der näheren Umgebung die Hauptrolle bei der Zubereitung der Speisen ein. Dafür erhielt der Wastlwirt die Auszeichnung des „Kuratoriums Kulinarisches Erbe“. Voraussetzung dafür sind auch die hochwertigen Lebensmittel unserer Bauern, die uns beliefern.

- Franzlahofbauer (Fam. Pichler) aus Tamsweg: Lungauer Schnäpse
- Müllnerbauer (Fam. Moser) aus Zederhaus: Lungauer Schnäpse
- Kösslergut (Fam. Prodingler) aus Zederhaus: Freiland-Eier
- Fam. Robitsch aus Brückl: saisonales Gemüse
- Demeilhof (Fam. Doppler) in Lessach: Lungauer Erdäpfel (Echtlinge)
- Fleischhauerei Ablinger, Oberndorf: österreichisches Rind- und Schweinefleisch
- Vögeibauer, Fötschlbauer, Ottinger: Minimolk – Bauernhofvereinigung: Milch & Naturjoghurt

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause
Familie Sebastian & Rudi Baier und das Wastlwirt-Mitarbeiterteam**



Landhauskuchl

täglich von 18.00 bis 21.30 Uhr

Vorspeisen



Gemischter Salatteller aus der Rauchkuchl

gerne können Sie sich selbst einen Teller mit Ihrer eigenen Variation von Salaten und Dressings von unserem Salatbuffet zusammenstellen – 5,90

Vorspeisenvariation aus der Rauchkuchl

gerne können Sie sich selbst einen Teller mit Ihrer eigenen Variation aus kalten und warmen Vorspeisen aus unserem Tagesmenü zusammenstellen – 14,50

Tartar vom Weiderind

mit Wachtelei, Kapern und getoastetem Weißbrot
als Vorspeise 100g - 16,50 | als Hauptspeise 150g – 21,00



Cremiger Büffelmozzarella

mit fruchtigen San Marzano Tomaten, auf Rucolasalat und Basilikumpesto – 16,90



Ragout von Lungauer Eierschwammerl

mit hausgemachten Semmelknödeln
als Vorspeise – 13,50 | als Hauptspeise - 17,90

Suppen

Tagessuppe aus der Rauchkuchl

gerne können Sie sich selbst eine Tasse mit Ihrer Lieblingssuppe aus unserem Tagesmenü einschenken – 5,90



Ofentomaten-Cremesuppe mit Basilikumöl und Schwarzbrot-Chip – 6,50

Hausgemachte Rindersuppe mit Kräuterfrittaten – 5,90

Für unsere Kleinen

Spaghetti mit leckerer Fleischsoße – 8,50

Kinder Wiener Schnitzel

gebacken vom Schwein, mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise – 11,90

Hauptspeisen

Hauptspeisenvariation aus der Rauchkuchl

gerne können Sie sich selbst einen Teller mit Ihrer eigenen Kreation an Hauptspeisen und Beilagen aus unserem Tagesmenü zusammenstellen – 25,00



Filet vom heimischen Rind

auf Pfefferrahmsoße, mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und sautiertem Junggemüse – 39,40

Original Wiener Schnitzel

gebacken vom Kalb, klassisch mit Lungauer Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren – 28,50



Gebratenes Filet von der Lachsforelle

auf Butter-Pernotsoße, auf Wildkräuter-Risotto und lila Urkartoffel-Chip – 25,80

Feine Rinderfilet-Spitzen

auf Bandnudeln mit feinem Waldpilzragout und gehobeltem Parmesan – 24,90

Lungauer Bauernbratl

mit Zweierlei vom Schwein, geröstetem Semmelknödel-Taler, Sauerkraut und Hausbiersaftl – 24,50



Hausgemachtes Knödel-Duett

aus Tomate & Spinat, auf brauner Butter und Parmesan – 17,50

Weinempfehlung der Woche

Weingut Tement (Berghausen - Südsteiermark)

2023 / 2024 Opok Welschriesling - steirische Klassik - Strohgelb mit Grünreflexen, zarter Duft nach grünen Früchten im Geschmack würzig frische Apfel-Zitronen Kiwi Komponente, fruchtig frischer Abgang 11,5 %Vol.
Glas 1/8 – 6,40 // Flasche 0,75 - 35,--

Weingut Hagn (Mailberg im Weinviertel - Niederösterreich)

2021 Rotary St. Leonhard Rot – Rotary Edition Cuvée, Blauburgunder, Merlot, helles Rot mit reifer Frucht und Beerentönen, angenehm mild mit gutem Abgang, in Eichenfässern ausgebaut;
WEINGENUSS für einen guten Zweck: Ein Teilbetrag kommt hilfsbedürftigen Menschen in der Region zugute, 14 %Vol.
Glas 1/8 – 6,40 // Flasche 0,75 - 35,--

Genussvoller Abschluss aus der Küche

Dessertvariation aus der Rauchkuchl

gerne können Sie sich selbst einen Teller mit Ihrer eigenen Variation aus kalten und warmen Desserts aus unserem Tagesmenü zusammenstellen – 14,50

Karamellisierter Kaiserschmarrn

wie ihn Franz Joseph am liebsten hatte, mit Zwetschkenröster und cremigem Vanilleeis – 14,90

Weißes Schokoladenmousse

auf lauwarmem Erdbeer-Ragout – 9,50

„Heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers – 7,50

Karamellbecher

gesalzenes Karamelleis mit Erdnüssen und Schlagobers – 7,50

Wiener Eiskaffee

Kaffee verlängert mit Vanille Eis und Schlagobers – 7,50

3 Kugeln gemischtes Eis ohne/mit Schlag – 5,50 / 5,90

(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Pistazien,
Stracciatella, Himbeere, Haselnuss, Zitrone)

Kaffeevariationen

Verlängerter (auch koffeinfrei) – 3,40

kleiner Brauner – 3,10

großer Brauner – 4,30

Cappuccino (auch koffeinfrei) – 4,10

Latte Macchiato – 4,50

Kakao – 4,50

Heiße Zitrone im Häferl – 3,70

Inländischer Rum zum Tee 2cl – 3,20

Jagatee 2cl – 4,50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!

Feiner Abschluss aus dem Keller

Digestive

Weingut Zantho (Neusiedlersee)

2018 Beerenauslese Cuvée - tief goldene Farbe mit gelben Reflexen. In der Nase verführt er mit exotischen Aromen nach Mango, Ananas und Lemongras untermalt von würzigen Noten. Am Gaumen zeigt der Wein einen exotischen Früchtekorb, der gestützt von einer feinen Säure in einem langen und cremig-süßen Abgang endet, 9 Vol.%.
Gl.0,06 – 6,90 / Fl.0,375 – 38,--

Veltlinerbrand Reserve

Weinbrand vom Grünen Veltliner der Wachau
7 Jahre lang im Eichenfass gelagert, Gl. 0,02 – 5,50

Lungauer Edelschnäpse

„Müllnerbauer“ – Familie Moser aus Zederhaus (2cl)

- Hausbrand von der Zwetschke** - gebrannt, im Eichfass gereift – 4,20
- Waldhimbeere** - elegant, fruchtig, Silbermedaille auf Destillata – 14,90
- Vogelbeere** - erdig, halbfruchtig, mandelig, nussig – 9,90
- Quitte milde Frucht** - exotische Frucht, Goldmedaille auf Destillata – 9,90
- Schwarzkirsche** - Nougattöne, Karamell im Abgang – 5,90
- Barrique Cigar** - Apfelbrand im Eichenfass, 50%, Silbermedaille – 5,40
- Eachtling** - von Lungauer Bio-Kartoffeln, interessante Gemüse-Note – 5,40
- Tresterbrand „Muskat Ottonell“** - nussige Aromen, leicht herb – 5,40
- Williams** - typische Christ-Birne mit frischfruchtigem Aroma – 5,40
- Apfel** - sortenreiner Boskop Apfel, edelaromatisch, Falstaff prämiert – 4,90

„Franzlahofbauer“ – Familie Pichler aus Tamsweg (2cl)

- Schlehe** - Steinobst aus dem Lungau – 8,90
- Enzian** - aus der Lungauer Bergwelt – 6,40
- Obstler** - Apfel-Birne-Cuvée, Eichenfassreife – 5,30
- Marille** - aus dem Wachauer Obstgarten – 5,30
- Hafer** - seltener Brand aus Lungauer Getreide – 4,90
- Zirbenlikör** - der Klassiker in der Region – 4,90

"Girstmayr" - Brände aus österreichischem Erzeugnis (2cl)

Echter Williamsbirnen-Brand – 3,50

Feiner Obstbrand – 3,50

Romantik Dinner

Gerne bereiten wir Ihnen auf Vorbestellung einen schönen Tisch mit festlicher Atmosphäre in den Lungauer Stuben oder in unserem historischen Gewölbekeller (Perchtenkeller, Weinkeller oder Schnapskeller - kleinstes Restaurant Österreichs).

Aperitifempfang an der Hotelbar

Wastwirt Selection - (Weingut Thaller - Oststeiermark) Romantik Edition- Secco

Ein Cuveé von Merlot und Shiraz mit fruchtiger Exotik der Isabellatraube sind ein harmonisches Bündel an Duftnoten von Ribiseln, Himbeeren und frischen Walderdbeeren. Pfiffig und finesreich.

Thunfisch-Tataki

mit mariniertem Wildkräuter-Salat, Miso-Sesam-Dressing und eingelegten Zwiebeln

Perlhuhnconsommé

mit Geflügel-Ravioli

geschmorte Kalbsackerl

auf Pastinakencreme, mit Pattisongemüse

Rosa gebratenes Filet vom Rind

auf Cognacsoße, mit getrüffeltem Kartoffelpüree und sautierten Jungkarotten

Hausgemachter Heidelbeerschmarrn

mit Bourbon-Vanilleeis

Menü Gesamtpreis: € 62,00 pro Person

inklusive Gedeck, hausgemachten Aufstrichen und Holzofenbrot sowie frischem Gebirgswasser aus der hauseigenen Bergquelle und Glas Romantik Secco als Aperitif an der Hotelbar. Wir bitten um Vorbestellung im Restaurant oder Rezeption oder telefonisch unter 0043 6477 71550

Gutscheinempfehlung

für liebe Mitmenschen oder Geschäftspartner als Geschenk an der Hotelrezeption erhältlich

Romantik Dinner Classic

pro Person - 62,00

5-Gänge Menü mit Aperitif an der Hotelbar

Romantik Dinner + Wein

pro Person - 87,00

5-Gänge Menü mit Aperitif an der Hotelbar und Weinbegleitung zu jedem Gang

Romantik Dinner für 2

für 2 Personen - 174,00

5-Gänge Menü mit Aperitif an der Hotelbar und Auswahl 1 Flasche Romantik Edition Weiß- oder Rotwein oder Rosé Secco.



Eigenes aus dem Keller

Genießen Sie hauseigene Spezialitäten, welche exklusiv vom und für den Wastwirt aus besten Produkten der Natur erzeugt und zubereitet werden.

Wastlbräu

das traditionelle, leichte und feinmalzige Hausbier vom Fass
Pfiff 0,2 – 3,50 / Seidl 0,3 – 4,30 / Krügerl 0,5 – 5,30

Wastwirt Selektion (Weingut Thaller – Oststeiermark)

Romantik Edition- Secco. Ein Cuveé von Merlot und Shiraz mit fruchtiger Exotik der Isabellatraube sind ein harmonisches Bündel an Duftnoten von Ribiseln, Himbeeren und frischen Walderdbeeren.

Pfiffig und finessreich, als Aperitif, sowie zu leichten Gerichten gut geeignet, 11,5 Vol. %
Gl. 0,10 – 5,70 / Fl. 0,70 – 34,--

Wastwirt Selektion (Mollands-Kamptal)

2023 Weißer Sebastian – Grüner Veltliner, helles Gelbgrün, in der Nase reiches Fruchtbukett, Apfel- und florale Noten, feine Würze, am Gaumen saftig, frisch, mit grünen Veltlinerpfefferl, feine Säurestruktur verleiht dem Wein Frische und Länge, 12,5 %Vol.

Gl. 0,125 – 5,30 / Fl. 0,75 – 29,--

Wastwirt 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,--

Wastwirt Selektion (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, Kräuterbüschl (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,--

Wastwirt 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

vom „Müllner Bauer“ gebrannt, im Eichenfass gereift u. daraus serviert

Gl. 0,02 – 4,20