

Wildmoser

Grüne Gasse 17 | 8020 Graz

office@wildmoser-graz.at

www.wildmoser-graz.at

Mo-Do 15°-24°

Fr & Sa 12°-24°

Wildmoser
SPEISEN

EINIGE LIEFERANTEN

Wir, das Gasthaus Wildmoser, erblickten im Mai 2021
geführt von Tomaž Moschitz, gebürtiger Kärntner—Slowene,
das Licht der Welt.

Somit hat unsere Speisekarte einen Einschlag
in den Alpe—Adria Raum bekommen.

Da unsere MitarbeiterInnen, (mittlerweile FreundInnen)
gerne in fernerer Ländern auf Reisen sind,
werden auch von dort immer wieder Gerichte ausprobiert
und auf die Karte genommen.

Grundsätzlich versuchen wir BIO und regional einzukaufen
– was es uns aufgrund nicht alltäglicher Waren und Lagermöglichkeiten
erschwert.

Auch unsere KüchenmitarbeiterInnen dürfen sich immer wieder
bei unserer Schmankerlkarte ausprobieren,
oder einfach nach Lust und Laune für euch kochen.

In diesem Sinne wünschen wir Guten Appetit!

BIO—FRUCHTSÄFTE

KOCHAUF, Wetzawinkel, Steiermark

BIER UND MURELLI

MURAUER, Murau, Steiermark

GEMÜSE UND OBST

BIO-HOF DER VIELFALT, St. Oswald, Steiermark

BIO-HOF FINK, Lechen, Steiermark

GASTRO EXPRESS, Graz, Steiermark

RIND— UND SCHWEINEFLEISCH

MEAT THE BEST, Deutschfeistritz, Steiermark

EIER

WROLLI, Untergreith, Steiermark

ESSIG UND KERNÖL

WROLLI, Untergreith, Steiermark

SACHER'S, Sparbelgraben, Steiermark

KANINCHEN

SOMMERHOF, Wollmersdorf, Niederösterreich

SONSTIGES

TRANSGOURMET, Seiersberg, Steiermark

KLASSIKER

PLJESKAVICA	13,00
gefüllt mit Käse, dazu Ajvar	
+ selbstgemachtes Gebäck	+ 1,80
+ Djuvečreis	+ 4,50
+ Braterdäpfel	+ 4,50
MOUSSAKA	17,50
Auflauf aus Zucchini, Melanzani Erdäpfeln und Faschiertem	
RITSCHERT	11,50
Rollgersteneintopf mit Speck selbstgemachtes Gebäck	
KRAINER	6,50
selbstgemachtes Gebäck Senf Kren	
ROSMARINCHIPS (vegan)	1,80
zum Knabbern	

Für Süßes fragt nach unserer Dessertkarte

Gerne geben wir Auskunft über Allergene!

ZUERST

RICOTTA BÄRLAUCH—BLINIS	17,00
Ricotta—Nockerl gebeizter Saibling Bernaise Dip	
ROASTBEEF VOM RINDERRÜCKEN	15,00
Antipasti—Spargel Wildkräuter Senf—Honigdressing	
TABOULE „Wildmoser Art“ (vegan)	12,00
Salat aus Couscous, Bulgur und Quinoa Salzkarotten Linsenkaviar Favacreme	
WARMES VINSCHGERL (vegan möglich)	6,00
Salzbutter Aufstrich	
SELBSTGEMACHTES GEBÄCK	1,80
(vegan möglich)	
GRAZER KRAUTHÄUPTL (vegan möglich)	9,00
Erdäpfelsalat Croutons gefärbtes Ei + Speck	+ 1,50
BLATTSALAT (vegan möglich)	5,50
GEMISCHTER SALAT (vegan möglich)	6,90

UND | ODER

KRÄFTIGE RINDSUPPE 6,20

Frittaten oder Kaspressknödel

— wir servieren unser Suppen immer
mit Gemüse und Rindfleischwürfel

CREMESUPPE
NACH LUST UND LAUNE (vegan möglich) 7,50

Croutons

HAUPTSACHE VEGETARISCH | VEGAN

SPARGEL FRÜHLINGSROLLEN (vegan) 21,00

Sesam | Mangold—Erdäpfel Gemüse

GNOCCHI IN ZIEGENKÄSESAUCE 20,00

Spargelspitzen | eingelegter roter Zwiebel

KASPRESSKNÖDEL 17,00

Peterwurz—Nusscreme | Gemüse
Bärlauch

HAUPTSACHE FLEISCH | FISCH

FISCH DES TAGES 29,00

IM GANZEN GEBRATEN

bitte fragt nach dem aktuellen Fisch

Mangold—Erdäpfelgemüse | Schmortomaten
mit Salzzitronen

FASCHIERTE LAIBCHEN 18,00

Kartoffelpüree | Gemüse | Röstzwiebel

GIUVETSI 27,00

Lammeintopf in kräftiger Tomatensauce

Reisfleisch ähnlich

Kritharaki (Reiskornnudeln) | griechischer Joghurt

PAŠTICADA 27,00

Rindsbraten nach „dalmatinischer Art“

Gnocchi | glacierte Jungkarotten

½ ZITRONEN HUHN 23,00

im Rohr gebratene Erdäpfel