

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 fernen 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

DIE KLEINE FARM, St. Nikolai, Steiermark

GASTRO EXPRESS, Graz, Steiermark

RIND— UND SCHWEINEFLEISCH

MEAT THE BEST, Deutschfeistritz, Steiermark

EIER

WROLI, Untergreith, Steiermark

ESSIG UND KERNÖL

WROLI, Untergreith, Steiermark

SACHER'S, Sparbelgraben, Steiermark

KANINCHEN

SOMMERHOF, Wollmersdorf, Niederösterreich

SONSTIGES

TRANSGOURMET, Seiersberg, Steiermark

KLASSIKER

PLJESKAVICA	13,50
gefüllt mit Käse, dazu Ajvar	
+ selbstgemachtes Gebäck	+ 1,80
+ Djuvečreis	+ 5,00
+ Braterdäpfel	+ 4,50
 MOUSSAKA	 18,00
Auflauf aus Zucchini, Melanzani	
Erdäpfeln und Faschiertem	
 KRAINER	 6,50
selbstgemachtes Gebäck Senf Kren	
 ROSMARIN BROTCIPS (vegan)	 2,80
zum Knabbern	

Für Süßes fragt nach unserer Dessertkarte

Gerne geben wir Auskunft über Allergene!

Letzte Küchenbestellung wird um 21:00 entgegengenommen

ZUERST

CREMESUPPE DER SAISON	7,50
Croutons	
 KRÄFTIGE RINDSUPPE	 6,20
Frittaten	
oder	
Kaspressknödel	
—wir servieren unsere Suppen immer	
mit Gemüse und Rindfleischwürfel	
 KÜRBISCARPACCIO (vegan)	 16,00
eingelegter Kürbis Rucola veganer Schafkäse	
Walnussöl Feige Walnüsse	
 GRATINIERTE FEIGEN	 15,00
betrunkene Feigencreme Ziegenkäse	
Senfkaviar Prosciutto Rosmarincrumble	
 SAURES RINDFLEISCH	 14,00
Käferbohnen roter Zwiebel gefärbtes Ei	
 TOMATEN—HUMMUS (vegan)	 9,00
halbgetrocknete Tomaten	
+ Burrata	5,00
+ Prosciutto	5,00
 SELBSTGEMACHTES GEBÄCK	 2,10
(vegan möglich)	

UND | ODER

VOGERL (vegan möglich)	9,50
Erdäpfelsalat Croutons gefärbtes Ei + Speck	+ 1,50
BLATTSALAT (vegan möglich)	5,50
GEMISCHTER SALAT (vegan möglich)	6,90

HAUPTSACHE VEGETARISCH | VEGAN

KÜRBISLASAGNE (vegan)	20,00
Kürbiscreme veganer Schafkäse	
ŠTRUKLI MIT PILZFÜLLUNG (vegan)	15,00
Schnittlauchsauce	
ROTE RÜBEN KNÖDEL	19,00
Ziegenkäsecreme Walnussöl	

HAUPTSACHE FLEISCH | FISCH

FISCH DES TAGES	29,00
IM GANZEN GEBRATEN	
bitte fragt nach dem aktuellen Fisch	
Petersilienerdäpfel Schmortomaten mit Salzzitronen	
STEIRISCHES WURZELFLEISCH	23,00
von der Schweineschulter	
Wurzelgemüse Salzerdäpfel Kren	
GIOUVETSI	28,00
Lammeintopf in kräftiger Tomatensauce	
Reisfleisch ähnlich	
Kritharaki (Reiskornnudeln) griechisches Joghurt	
PAŠTICADA	27,00
Rindsbraten nach „dalmatinischer Art“	
Rosmarin Polentaschnitte glaciertes Wurzelgemüse	
½ PAPRIKA HUHN	23,00
Spätzle	