



Mit Liebe gekocht.



www.wallnerwirt.at





Ein edler Tropfen...

Die alkoholfreie Alternative...

Birnensaft 4,-
Obstbau Haas, Stmk

NEU von Pago: Eistee 4,-
Zitrone oder Pfirsich
0,3l Flasche

Lass es krachen!

Hausgemachte „Kracherl“ (Soda)
Holunder oder Himbeer
mit Minze und Limette
1/3 l 3,- 1/2 l 4,-

Karins Liebling:

Oscar
Grapefruitsoda
1/3 l 3,50

Apollo
Bitter-Orange mit Soda 4,-

Achtung!

Wein verlängert Ihr Leben!

...schützt vor Herzinfarkt, Schlaganfall und Gefäßverkalkung,
ist entzündungshemmend und gilt als schweres Geschütz gegen Alzheimer!

Weine, die wir glasweise anbieten:

Sauvignon Blanc, 2024
Cozzarolo / Collio, Friaul / ITA
1/8 l 4,50

Grü Ve, 2024
Weingut Jurtschitsch, Langenlois / Nö
1/8 l 4,50

Gelber Muskateller, 2023
Kugler / Bgld
1/8 l 4,50

Wallner Hauswein
rot oder weiß
1/8 l 2,50

Valpolicella, 2021
Cantina di Negrar / Veneto / ITA
1/8 l 4,50

Zweigelt, 2019
Heinrich / Bgld
1/8 l 5,-

Scheiblhofer, Big John 2021/22
Erich Scheiblhofer, Andau / Bgld
1/8 l 5,50

Darf's ein Flascherl Wein sein? Dann blättern Sie bitte weiter zu unserer Weinkarte auf Seite 10.

Es ist wahnsinnig gefährlich KEINEN Wein zu trinken! Speziell Rotwein macht zum „Immergrün!“

Edelbrände aus Kärnten – für Kenner das Beste! (2 cl)

Kernobstbrand

Bohnapfel 4,50
Weinbirne 4,50
Williams Birne, Gold 5,-

Liköre

Weinlikör 4,50
Zirbenzapfen, Gold 4,50
Limone 4,50

Steinobstbrand

Zwetschke, Gold 4,50
Marille, Gold 4,50
Weichsel, Gold 6,50





All
inizio...

Aperitivi...

Campari Soda/Orange 5,50

Bicchiere di Prosecco Treviso, Veneto 5,50

Aperol Spritz alla Milanese 6,-

Rosato Mio ibisco, arancione, Basilico, Prosecco 6,-

„Hugo“ Prosecco, sambucco, lime, menta 5,50

Bellini come a „Harry's Bar“ a Venezia 5,50

L'alternativa non-alcolica: Gingerino con acqua frizzante 5,-

Apollo arancia amara con acqua frizzante 4,-

Antipasti

Tartara di manzo della Nockalm

piccante con burro, cipolla, capperi e pane bianco tostato
grande 21 o piccola 18,-

Carpaccio classico

con funghi, Grana Padano 20,-

Brodi e minestre

Zuppa di banana e chili con gambero 8,-

Brodo di carne con (opzionale):

- gnocchi di semolino 6,50

- frittatine 5,50

Zuppa d'aglio con crostini di pane 7,-

Zuppa di gulasch piccante 7,-





A piacere...

Insalatone „leggere”

Valeriana

con patate calde e cubetti di speck arrostiti, marinata con olio di semi di zucca e aceto balsamico 15,-

1 Insalata mista dal buffet 7,-

Grande insalata mista con pezzi di pollo fritto

impanate in semi vari con salsa agrodolce 15,50

Grande insalata mista con 5 gamberi alla griglia

con salsa cocktail 20,-

...si sposa perfettamente: **pane all'aglio** 5,-

Burrata

rucola, pomodori flambé, fichi, pinoli 15,-

...a scelta con prosciutto di San Daniele 19,-



Wok di verdure croccanti...

... **vegetariana or vegana**: serviti con una ciotola di riso basmati 17,-

... **con striscioline di pollo arrosto**: serviti con una ciotola di riso basmati 20,-

Young & trendy

„**Hot Chick Burger**“ cipolla, coleslaw, lattuga iceberg, pollo croccante, maionese al chipotle, patatine di hash brown 20,-

„Burger della casa“

pane Hamburger con Speck del Gailtal, formaggio, pomodori, cipolla Salsa di BBQ e patate fritte al tartufo 18,-





*Dai monti
al mare...*

Specialità carinziane

Ravioli carinziani

ripieni di ricotta, patate e menta con burro 14,-

Ravioli dell'alpinista

ripieni di carne affumicata e formaggio di malga,
con insalata di crauti e sasaka 15,50

Ravioli di pomodoro e mozzarella

con burro e parmigiano 14,-

Variazione

assaggio di tutti i tre ravioli 17,50

*Ravioli tradizionali
e fatti in casa!*

Fiume & mare

Calamari alla griglia

appena sfornati, aromatizzati con burro all'aglio e baguette 22,-

Filetto di salmone selvaggio

polenta al wasabi, verdure di radice 25,-



Wok di verdure croccanti con gamberetti

serviti con una ciotola di riso basmati 21,-





Piatti principali...

C'è solo da Wallner

Padellata della „Festa di Gailitz“

medaglioni di maiale gratinati con formaggio al Gorgonzola,
serviti con crochette e verdure 20,50

Scaloppina della „sposa“

cotoletta di maiale ripiena al prosciutto, formaggio e cipolla
con champignon, accompagnata da rucola saltata e patate arrostitene 19,50

Petto di pollo alla griglia

marinato con miele e sesamo
risotto al mango e chili, wasabi-lime mayonnaise 20,-

Selvaggina dai nostri boschi

Più Regionale e Salutare non c'è!

Duetto di scaloppine di cervo

impanate e grigliate,
crema di porcini, cavolo rosso, carpaccio di canederlo, zucca 29,50

Burger „il Selvaggio“

carne di cervo, con Speck del Gailtal, formaggio, rucola,
cavolo rosso, mirtilli rossi, funghi porcini, patatine gailtal 20,-

Un digestive:

Kernobstbrand

Bohnapfel	4,50
Weinbirne	4,50
Williams Birne, Gold	5,-

Liköre

Weinlikör	4,50
Zirbenzapfen, Gold	4,50
Limone	4,50

Steinobstbrand

Zwetschke, Gold	4,50
Marille, Gold	4,50
Weichsel, Gold	6,50

Problemi di *allergie o intolleranze?*
Chiedete consigli al personale vi aiutiamo volentieri.



*Grigliati,
impanati, fritti...*

Piatti classici austriaci

Rostbeef con cipolla

patate al rosmarino e tegoline con speck 25,-

Pollo impanato con insalata di patate 18,50

Cotoletta Viennese di maiale con patate fritte 17,50

Cotoletta Viennese di tacchino con patate fritte 18,50

Le nostre bistecche le serviamo anche con patate al prezzemolo,
Insalata di patate o riso basmati.

Piatto della casa „di tutto un po“

per due persone 52,-

Ricco e saporito!

Specialità alla griglia

Filetto di manzo

con salsa al pepe, verdure croccanti saltate in padella

180g: 39,- 220g: 44,-

Toast con filetto di manzo e maiale

con salsa al pepe 20,-

Grigliata mista

carne tacchino, maiale e manzo, con zucchine e peperoni alla griglia,
patate fritte e burro alle erbe 20,50

...a piacere con salsa al pepe +2,50





Seduzione...

Dolci

Scalda il cuore

cubo di cioccolato tiepido, gelato alla vaniglia, croccante di cioccolato e noci 9,-

Mini Crème Brûlée 3,50

„Wallner –Tiramisu“ 8,50

Strudel di mele con panna 5,50

„Kärntner Eisreindling“

semifreddo carinziano con noci, cannella e miele, ciliegie tiepide 7,-

Crepes ripiene con gelato alla vaniglia, panna, salsa al cioccolato 7,50

Ciliegie tiepide con una pallina di gelato alla vaniglia
non troppo – si adatta perfettamente 5,-

„Vacanze sull’Alm“ gelato ai mirtilli neri e jogurt fatto in casa,
cioccolata bianca, cono fatto in casa, frutti di bosco 8,50

„Heiße Liebe“ 7,50

Affogato 4,50

Tutt' altro che classico...

...semplicemente divino e famoso per le sue raffinatezze stagionali:

Wallner –Tiramisu 8,50

I preferiti della Karin:

Amaro –Nonino 4cl
con ghiaccio 5,50

„Der Apothekör“ 2cl
grappa di erbe 5,-



Weinliste

Unsere besondere Wahl 2025/26

*Im Herzen
dreier Länder...*

Österreich | klassisch | weiß

24 GrüVe (Grüner Veltliner)
Jurtschitsch, Langenlois / NÖ
leicht, fruchtig, lebendig 26 €

24 Riesling Smaragd
Domäne Wachau / NÖ
saftig, Steinobstaroma, gehaltvoll 28 €

23 Riesling
Ried Alseg, Mayer am Pfarrplatz / NÖ
Pfersichton, Säurespiegel,
Fruchtsüße 28 €

23/24 Gelber Muskateller
Frauwallner / Vulkanland DAC
Rosenblüte, Holler, fruchtig 30 €

23 Gelber Muskateller
Kugler / Ried Adlersberg/ BGLD
Inbegriff von Frische & Eleganz,
intensives Traubenaroma, exotische Aromen,
Eleganz & Jugend 35 €
...der „Familienwein“ der Wallners!

24 Wiener Gemischter Satz
Mayer am Pfarrplatz / W
elegante Exotik, nussig,
erfrischende Säure, echter Klassiker 30 €

24 Sauvignon Blanc
Gross & Gross Jakobi / STMK DAC
würzig elegant, frisch & fruchtig,
Brombeerblätter, schwarze Johannisbeere,
perfekter Allrounder 29 €

24 Chardonnay (bio)
Gesellmann / BGLD
würzige Aromen, tropische Früchte,
elegant & geschmeidig 30 €

Italien | klassisch | weiß

23/24 Friulano
La Slusa, Cividale del Friuli
Unsere Stammgäste lieben diesen Wein!
20 € (1 Liter)

24 Sauvignon Blanc
Cozzarolo, Collio / Friaul
Aroma von Pfirsich,
würzige Note 25 €

23 Sauvignon Blanc
Felluga, Collio / Friaul
ausgewogen, fruchtig,
langer Abgang 30 €



Österreich | klassisch | rot

19 Zweigelt
Heinrich Gols / BGLD
würzig, dunkelbeeriges Aroma,
zart nach Nougat 26 €

22 Zweigelt Bienenfresser
Pitnauer, Göttlesbrunn / NÖ
Hauch von Brombeeren und Cassis,
Nougattouch 41 €

22 Blaufränkisch
Gager, Deutschkreutz / BGLD
harmonische Säure, Brombeeren 27 €

20 Blaufränkisch
Sommer, Leithaberg DAC / BGLD
dunkle Beerenfrucht, ein Hauch Weichsel und Ste-
fans Lieblingswein 43 €

21 Blaufränkisch Ried Hochacker
Kerschbaum / BGLD
gute Komplexität, reife Kirschfrucht,
Extraktsüße nach Brombeeren,
Holzwürze 45 €

22 Heideboden (bio)
Nittaus, Gols / BGLD
Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch
fruchtig, zart, vollmundig, samtig 34 €

Italien | klassisch | rot

22 Cabernet Franc
La Slusa, Cividale del Friuli
trinkfreudig, Fruchtsüße
Favorit unserer Stammgäste!
20 € (1 Liter)

24 Valpolicella
Cantina di Negrar, Veneto
saftige Pflaume, vollmundig, kraftvoll 27 €

Österreich | dicht, gehaltvoll | rot

22 Das Phantom (bio)
Kirnbauer, Deutschkreutz / BGLD
Syrah, Blaufränkisch, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Barriqueife,
Cassis/Preiselbeere, Röstaromen 50 €

21/22 Cuvee „Legends“
Erich Scheiblhofer,
Andau Neusiedlersee / BGLD
Zweigelt, Cabernet Sauvignon
bariquegelagert, Bordeauxverschnitt,
mächtiger Körper 36 €

22/23 Big John
Erich Scheiblhofer,
Andau Neusiedlersee / BGLD
Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
vollmundig, fruchtbetonte Röstaromen 36 €

20/21 Opus eximium
Gesellmann, Deutschkreutz / BGLD
Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt
weich, samtig, anspruchsvoll 50 €

20 The Butcher
Schwarz, Andau / BGLD
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot
fruchtig, Beeren, Zwetschke,
gute Tannine 40 €

Italien | gehaltvoll | rot

22 Chianti Riserva
Poggio Capponi, Toskana
91 Falstaffpunkte,
samtig, vollmundig, 37 €

18 Brunello di Montalcino
Castell Poggio Antico, San Giovese
schöne Frucht, weiche Tannine,
für besondere Momente 95 €

Raritäten | limitiert | rot/weiß

21 Schwarz/Rot
Hans Schwarz, Neusiedlersee / BGLD
96 Falstaffpunkte, reinsortiger Zweigelt
reife Kirschen, dunkle Beeren,
saftig elegante Textur 91 €

24 Sauvignon Ronco delle Mele
Venica & Venica, Collio / Friaul
Pfirsichnoten, dicht,
andauernd und würzig 61 €

16 Patritus Rot
Gmeiner / BGLD
Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot Noir
markante Extraktsüße, delikate Säure, Kirsch- und
Zitronengelee sowie Preiselbeermark, mundfüllend
mit perfekter Harmonie, jugendliches Tannin,
anspruchsvoll und süffig zugleich 48 €

22 Grüner Veltliner Federspiel
Hirtzberger, Wachau / NÖ
stimmig, feine Zitrusgrasnoten,
Birne, grüner Apfel 65 €

Schaumweine

Terra Serena
Prosecco DOC Treviso Brut
fruchtig, feine Perlage 35 €

Veuve Clicquot Champagne
Reims / Frankreich
fruchtig, trinkfreudig 99 €

Moet ICE Imperial
Reims / Champagne
am besten auf Eis getrunken, fruchtig, frisch
und elegant 99 € *...und Elenas Liebling!*



TÄGLICH FÜR SIE DA!

Einen wirklich gelungenen Aufenthalt
wünschen Ihnen
Ihre Gastgeber Elena und Karin Wallner
mit Stefan und Katrin.

Wir sind stolz auf unsere
herzlichen und authentischen Mitarbeiter -
ohne sie wären wir nicht der Wallnerwirt!



DIE WALLNER CAFÉBAR

Die Wallner Cafébar ist bis 12.00 Uhr geöffnet.

Unser ausgiebiges
und herzhaftes **Frühstücksbuffet**
gibt's für Sie auch ohne Hotelzimmer -
täglich von 6.30-10.30 Uhr.



GUTEN MORGEN!



www.wallnerwirt.at

Garantierter Wallnergenuss mit Ihrer Tischreservierung unter 04255-2356.

Alle Details und die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf www.wallnerwirt.at



FEIERN beim Wallner

Sie haben den *Anlass* -
wir die *Erfahrung*
und den perfekten *Rahmen!*





Kartenzahlung ab € 20,-!

Wir haben täglich
für Sie von 6.30 - 23.00 Uhr geöffnet,
gekocht wird die große Karte von 11.30 - 21.00 Uhr.

Der Wallner ist ein sehr persönlich geführtes Haus.
Wir brauchen Ihr Lob ebenso wie Ihren Tadel,
um an der Verbesserung unserer Leistungen für Sie zu arbeiten.
Wir kümmern uns um Sie!

Bei uns wird frisch gekocht - daher gilt: „GUT DING BRAUCHT WEILE!“
Nehmen Sie sich für Ihr Mahl-Zeit...
Küchenchef Harald Urschitz und sein Team wünschen Ihnen

... den Gipfel des Genusses!