



Mit Liebe gekocht.



www.wallnerwirt.at





Ein edler Tropfen...

Die alkoholfreie Alternative...

Birnensaft 3,80
(Obstbau Haas, Stmk)

Apfel-Karotte-Orange 3,80
(Hasenfit BIO Furchtsäfte)

Gingerino / gespritzt 4,00

Lass es krachen!

Hausgemachte „Kracherl“ (Soda)
Holunder oder Himbeer
mit Minze und Limette

1/3 l 2,70

1/2 l 3,70

Wallner Hauswein
rot oder weiß

1/8 l 2,40

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, 2022
Cozzarolo / Collio, Friaul / ITA
1/8 l 4,30

Grü Ve, 2022
Weingut Jurtschitsch, Langenlois / Nö
1/8 l 4,30

Gelber Muskateller, 2022
Erzherzog Johann, Gamlitz / Stmk
1/8 l 4,30

Valpolicella, 2021
Cantina di Negrar / Veneto / ITA
1/8 l 4,30

Blaufränkisch, 2020/21
Gager, Deutschkreutz / Bgld
1/8 l 4,30

Scheiblhofer, Big John 2020/21
Erich Scheiblhofer, Andau / Bgld
1/8 l 4,80

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 3,70
Apfel-Cuvee 3,70
Weinbirne 3,70
Williams Birne, Gold 4,50

Liköre
Weinlikör 3,70
Zirbenzapfen, Gold 3,70
Limone 3,70

Steinobstbrand
Zwetschke, Gold 3,70
Marille, Gold 3,70
Weichsel, Gold 5,90





All
inizio...

Aperitivi...

Prosecco-Cocktail 5,50

Bicchiere di Prosecco (Treviso, Veneto) 4,70

Aperol Spritz (alla Milanese) 5,70

Rosato Mio (ibisco, arancione, Basilico, Prosecco) 5,70

„Hugo“ (Prosecco, sambucco, lime, menta) 5,00

L'alternativa non-alcolica: Gingerino (con acqua frizzante) 4,00

Antipasti

Tartara di manzo della Nockalm

piccante con burro, cipolla, capperi e pane bianco tostato
grande 19,80 o piccola 16,80

Carpaccio classico

con funghi, Grana Padano 19,70

Brodi e minestre

Brodo di carne con gnocco di semolino 5,30

Brodo di carne con frittatine 4,90

Zuppa d'aglio con crostini di pane 5,60

Zuppa di gulasch piccante 5,60





A piacere...

Insalatone „leggere”

Valeriana

con patate calde e cubetti di speck arrostiti,
marinata con olio di semi di zucca
e aceto balsamico
grande 13,90 o piccola 12,20

Insalata mista dal buffet 6,90

Grande insalata mista con striscioline di pollo fritto

impanate in semi vari con salsa agrodolce 13,20

Insalata fitness

insalata mista con striscioline di tacchino arrosto,
marinato con olio d'oliva, salsa all'aglio 13,20

Insalata mista von 4 pezzi di gamberi

salsa agrodolce 18,90

...si sposa perfettamente: **pane all'aglio** 4,50

*Perfetto per
vegetariani*

Canederli agli spinaci

pomodoro confit, Gorgonzola, Parmigiano 10,90

Champignon fritti

salsa tartara e patate prezzemolate 15,90

Wok di verdure croccanti...

... **vegetariana or vegana:** serviti con una ciotola di riso basmati 15,20

... **con striscioline di pollo arrosto:** serviti con una ciotola di riso basmati 18,90

Young & trendy

„Burger al Ouhhh La Mer“

Verdure ai Wok, gamberetti, patate dolce fritte 18,50

„Burger della casa“

pane Hamburger con Speck del Gailtal, formaggio, pomodori,
cipolla Salsa di BBQ e patate fritte al tartufo 17,20





*Dai monti
al mare...*

Specialità carinziane

Ravioli carinziani

ripieni di ricotta, patate e menta con burro 12,50

Ravioli dell'alpinista

ripieni di carne affumicata e formaggio di malga,
con insalata di crauti e sasaka 13,50

Ravioli di pomodoro e mozzarella

con burro e parmigiano 12,50

Variazione

assaggio di tutti i tre ravioli 15,50

*Ravioli tradizionali
e fatti in casa!*

Fiume & mare

Calamari alla griglia

appena sfornati, aromatizzati con burro all'aglio e baguette 18,50

Pesce colorato

gamberetti, salmerino, calamari, branzino, risotto al nero di seppia 21,90



Wok di verdure croccanti con gamberetti

serviti con una ciotola di riso basmati 19,90





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 18,90

Scaloppina della „sposa“

cotoletta di maiale ripiena al prosciutto, formaggio e cipolla
con champignon, accompagnata da rucola saltata e patate arrostitene 17,80

Petto di pollo alla griglia

marinato con miele e sesamo
risotto al mango e chili, wasabi-lime mayonnaise 18,90

Selvaggina dai nostri boschi

Più Regionale e Salutare non c'è!



Insalata del „bracconiere“

alle erbe con stracetti di cervo,
funghi porcini su letto di insalatine miste e aceto al lampone 18,70

Pasta „Hubertus“

al ragù di cervo, salvia fritta 15,90

Burger „il Selvaggio“

carne di cervo, con Speck del Gailtal, formaggio, rucola,
cavolo rosso, mirtilli rossi, funghi porcini, patatine gailtal 19,70

Un digestive:

Kernobstbrand

Bohnapfel	3,70
Apfel-Cuvee	3,70
Weinbirne	3,70
Williams Birne, Gold	4,50

Liköre

Weinlikör	3,70
Zirbenzapfen, Gold	3,70
Limone	3,70

Steinobstbrand

Zwetschke, Gold	3,70
Marille, Gold	3,70
Weichsel, Gold	5,90

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 20,90

Pollo impanato con insalata di patate 16,20

Cotoletta Viennese di maiale con patate fritte 15,90

Cotoletta Viennese di tacchino con patate fritte 16,90

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 48,80

Ricco e saporito!

Specialità alla griglia

Filetto di manzo

con salsa al pepe, verdure croccanti saltate in padella
180g: 33,90 220g: 37,90

Toast con filetto di manzo e maiale

con salsa al pepe 17,90

Grigliata mista

carne tacchino, maiale e manzo, con zucchine e peperoni alla griglia,
patate fritte e burro alle erbe 19,00

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





Seduzione...

Dolci

Mini Crème Brûlée 3,50

„Wallner –Tiramisu“ 6,90

Strudel di mele

con panna 4,90

„Kärntner Eisreindling“

semifreddo carinziano con noci, cannella e miele, ciliegie tiepide 6,50

Crepes

ripiene con gelato alla vaniglia, panna, salsa al cioccolato 6,20

Ciliege tiepide

con una pallina di gelato alla vaniglia
non troppo – si adatta perfettamente 4,80

„Vacanze sull’Alm“

gelato ai mirtilli neri e jogurt fatto in casa,
cioccolata bianca, cono fatto in casa, frutti di bosco 7,90

„Heiße Liebe“ 6,90

„Eiskaffee“ 6,90 Affogato 4,00

I preferiti della Karin:

Amaro –Nonino

con ghiaccio (4cl) 5,90

„Der Apotheker“

grappa di erbe (2cl) 4,50





Weinliste

Unsere besondere Wahl 2023/24

*Im Herzen
des Dreiländerecks...*

Österreich | klassisch | weiß

22 GrüVe (Grüner Veltliner)
Jurtschitsch, Langenlois / NÖ
leicht, fruchtig, lebendig 25 €

22 Riesling Smaragd
Domäne Wachau / NÖ
saftig, Steinobstaroma, gehaltvoll 27 €

22 Riesling
Ried Aseg, Mayer am Pfarrplatz / NÖ
Pffirsichton, Säurespiegel,
Fruchtsüße 27 €

22 Gelber Muskateller
Erzherzog Johann / Gamlitz / STMK
Stachelbeere, frisch, fruchtig 26 €

22 Gelber Muskateller
Krispel / Straden / STMK
Sortencharakter, lebendig, nachhaltig 26 €

22 Gemischter Satz (bio)
Zahel, DAC / W
frische Frucht, weißer Pffirsich,
Marille, saftig 29 €

22 Sauvignon Blanc
Schwarz, Kitzeck / STMK
Stachelbeere, ausgewogen 28 €

22 Chardonnay
Markowitsch, Carnuntum / NÖ
Duft nach tropischen Früchten und Zimt,
sehr frisch und kompakt am Gaumen,
sehr aromatischer Abgang 29 €

Italien | klassisch | weiß

22 Friulano
La Scusa, Cividale del Friuli
Unsere Stammgäste lieben diesen Wein!
19 € (1 Liter)

22 Sauvignon Blanc
Cozzarolo, Collio / Friaul
Aroma von Pffirsich, würzige Note 24 €

22 Sauvignon Blanc
Felluga, Collio / Friaul
ausgewogen, fruchtig, langer Abgang 29 €

Österreich | klassisch | rot

22 Zweigelt Klassik
Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee
DAC / BGLD
gewürzig, zwetschkenbetont,
runder Abgang 25 €

19/20 Zweigelt Bienenfresser
Pitnauer, Göttlesbrunn / NÖ
Hauch von Brombeeren und Cassis,
Nougattouch 40 €

20/21 Blaufränkisch
Gager, Deutschkreutz / BGLD
harmonische Säure, Brombeeren 26 €

20 Blaufränkisch
Sommer, Leithaberg DAC / BGLD
dunkle Beernfrucht, ein Hauch Weichsel
und Stefans Lieblingswein 42 €

20 Heideboden (bio)
Nittnaus, Gols / BGLD
Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch
fruchtig, zart, vollmundig, samtig 33 €

Österreich | dicht, gehaltvoll | rot

19/21 Das Phantom
Kirnbauer, Deutschkreutz / BGLD
Syrah, Blaufränkisch, Merlot,
Cabernet Sauvignon
Bariquereife, Cassis/Preiselbeere,
Röstaromen 49 €

21 Cuvee „Legends“
Erich Scheiblhofer,
Andau Neusiedlersee / BGLD
Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Bariquegelagert, Bordeauxverschnitt, mäch-
tiger Körper 35 €

21 Big John
Erich Scheiblhofer,
Andau Neusiedlersee / BGLD
Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Pinot Noir; vollmundig,
fruchtbetonte Röstaromen 35 €

18/20 Opus eximium
Gesellmann, Deutschkreutz / BGLD
Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt
weich, samtig, anspruchsvoll 49 €

20 The Butcher
Schwarz, Andau / BGLD
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot
fruchtig, Beeren, Zwetschke,
gute Tannine 37 €

Italien | klassisch | rot

21 Cabernet Franc
La Scusa, Cividale del Friuli
trinkfreudig, Fruchtsüße
Favorit unserer Stammgäste!
19 € (1 Liter)

21 Valpolicella
Cantina di Negrar, Veneto
saftige Pflaume, vollmundig,
kraftvoll 26 €

Italien | gehaltvoll | rot

20 Chianti Riserva
Poggio Capponi, Toskana
91 Falstaffpunkte
samtig, vollmundig, 36 €

17 Brunello di Montalcino
Castell Poggio Antico, San Giovese
schöne Frucht, weiche Tannine,
für besondere Momente 86 €

Raritäten | limitiert | rot/weiß

21 Schwarz/Rot
Hans Schwarz, Neusiedlersee / BGLD
96 Falstaffpunkte,
reinsortiger Zweigelt
reife Kirschen, dunkle Beeren,
saftig elegante Textur 90 €

20 Sauvignon Ronco delle Mele
Venica & Venica, Collio / Friaul
Pffirsichnoten, dicht,
andauernd und würzig 60 €

Schaumweine

Terra Serena
Prosecco DOC Treviso Brut
fruchtig, feine Perlage 28 €

Veuve Clicquot Champagne
Reims / Frankreich
fruchtig, trinkfreudig 98 €

Moet ICE Imperial
Reims / Champagne
am besten auf Eis getrunken,
fruchtig, frisch und elegant 86 €

*Achtung!
Wein verlängert Ihr Leben!*



TÄGLICH FÜR SIE DA!

Einen wirklich gelungenen Aufenthalt wünscht Ihnen Ihre Gastgeberin Karin Wallner mit Stefan, Katrin und Elena.

Wir sind stolz auf unser herzliches und authentisches Team!

FRÜHSTÜCK beim Wallner



Unser ausgiebiges und herzhaftes **Frühstücksbuffet** gibt's für Sie auch ohne Hotelzimmer - im Wallner Café

täglich von 6.30-10.30 Uhr.

Um Reservierung wird gebeten.



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



Wir haben täglich
für Sie von 6.30 - 23.00 Uhr geöffnet,
gekocht wird von 11.30 - 21.45 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...
Küchenschef Harald Urschitz und sein Team wünschen Ihnen

...den Gipfel des Genusses!