



Mit Liebe gekocht.



www.wallnerwirt.at



WALLNER

WIRT
HOTEL



Ein edler Tropfen...

Die alkoholfreie Alternative...

Birnensaft 4,-
(Obstbau Haas, Stmk)

Apfel-Karotte-Orange 4,-
(Hasenfit BIO Furchtsäfte)

Gingerino / gespritzt 4,50

Lass es krachen!

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

1/3 l 3,- 1/2 l 4,-

Oscar (Grapefruitsoda)
1/3 l 3,50

Wallner Hauswein
rot oder weiß

1/8 l 2,50

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, 2023
Cozzarolo / Collio, Friaul / ITA
1/8 l 4,50

Grü Ve, 2023
Weingut Jurtschitsch, Langenlois / Nö
1/8 l 4,50

Gelber Muskateller, 2023
Erzherzog Johann, Gamlitz / Stmk
1/8 l 4,50

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

Blaufränkisch, 2022
Gager, Deutschkreutz / Bgld
1/8 l 4,50

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

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

Liköre
Weinlikör 4,-
Zirbenzapfen, Gold 4,-
Limone 4,-

Steinobstbrand
Zwetschke, Gold 4,-
Marille, Gold 4,-
Weichsel, Gold 6,-





All
inizio...

Aperitivi...

Prosecco-Cocktail 5,50

Bicchiere di Prosecco (Treviso, Veneto) 5,-

Aperol Spritz (alla Milanese) 5,50

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

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

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

L'alternativa non-alcolica: Gingerino (con acqua frizzante) 4,50

Antipasti

Tartara di manzo della Nockalm

piccante con burro, cipolla, capperi e pane bianco tostato
grande 20,- o piccola 17,-

Carpaccio classico

con funghi, Grana Padano 19,50

Brodi e minestre

Brodo di carne con (opzionale):

- gnocchi di semolino 5,50

- frittatine 5,-

- canederli al formaggio 6,-

Zuppa d'aglio con crostini di pane 6,-

Zuppa di gulasch piccante 6,-





A piacere...

Insalatone „leggere”

Valeriana

con patate calde e cubetti di speck arrostiti, marinata con olio di semi di zucca e aceto balsamico 14,-

1 Insalata mista dal buffet 7,-

Grande insalata mista con pezzi di pollo fritto

impanate in semi vari con salsa agrodolce 13,50

Insalata fitness

insalata mista con striscioline di tacchino arrosto, marinato con olio d'oliva, salsa all'aglio 13,50

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

Canederli agli spinaci

pomodoro confit, Gorgonzola, Parmigiano 11,-

Champignon fritti

salsa tartara e patate prezzemolate 16,-

*Perfetto per
vegetariani*

Wok di verdure croccanti...

... vegetariana or vegana: serviti con una ciotola di riso basmati 15,50

... con striscioline di pollo arrosto: serviti con una ciotola di riso basmati 19,-

Young & trendy

Currywurst salsa al curry piccante, patatine fritte 11,-

„Burger della casa“

pane Hamburger con Speck del Gailtal, formaggio, pomodori, cipolla Salsa di BBQ e patate fritte al tartufo 17,50

„Burger al Ouhhh La Mer“ Verdure ai Wok, gamberetti, patate dolce fritte 19,-





*Dai monti
al mare...*

Specialità carinziane

Ravioli carinziani

ripieni di ricotta, patate e menta con burro 13,-

Ravioli dell'alpinista

ripieni di carne affumicata e formaggio di malga,
con insalata di crauti e sasaka 14,50

Ravioli di pomodoro e mozzarella

con burro e parmigiano 13,-

Variazione

assaggio di tutti i tre ravioli 16,-

*Ravioli tradizionali
e fatti in casa!*

Fiume & mare

Calamari alla griglia

appena sfornati, aromatizzati con burro all'aglio e baguette 19,50

Pesce colorato

gamberetti, salmerino, calamari, branzino, risotto al nero di seppia 22,-



Wok di verdure croccanti con gamberetti

serviti con una ciotola di riso basmati 20,-





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 19,-

Scaloppina della „sposa“

cotoletta di maiale ripiena al prosciutto, formaggio e cipolla con champignon, accompagnata da rucola saltata e patate arrostitene 18,-

Petto di pollo alla griglia

marinato con miele e sesamo
risotto al mango e chili, wasabi-lime mayonnaise 19,-

Selvaggina dai nostri boschi

Più Regionale e Salutare non c'è!



Strisce di carne di selvaggina alla griglia con aromi di bosco

tagliatelle alla zucca e mascarpone 19,-

Insalata del „bracconiere“

alle erbe con stracetti di cervo,
funghi porcini su letto di insalatine miste e aceto al lampone 19,-

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

Liköre

Weinlikör	4,-
Zirbenzapfen, Gold	4,-
Limone	4,-

Steinobstbrand

Zwetschke, Gold	4,-
Marille, Gold	4,-
Weichsel, Gold	6,-

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 21,-

Pollo impanato con insalata di patate 16,50

Cotoletta Viennese di maiale con patate fritte 16,-

Cotoletta Viennese di tacchino con patate fritte 17,-

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 49,-

Ricco e saporito!

Specialità alla griglia

Filetto di manzo

con salsa al pepe, verdure croccanti saltate in padella

180g: 34,- 220g: 38,-

Toast con filetto di manzo e maiale

con salsa al pepe 18,-

Grigliata mista

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

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





Seduzione...

Dolci

Scalda il cuore

cubo di cioccolato tiepido, gelato al caramello, croccante di cioccolato e noci 9,-

Mini Crème Brûlée 3,50

„Wallner –Tiramisu“ 7,-

Strudel di mele con panna 5,-

„Kärntner Eisreindling“

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

Crepes ripiene con gelato alla vaniglia, panna, salsa al cioccolato 6,50

Prugne 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,-

„Heiße Liebe“ 7,-

„Eiskaffee“ 7,- Affogato 4,-

Su richiesta:

...ogni venerdì Kaiserschmarrn
con composta di prugne 13,-

Le cose buone richiedono tempo!

I preferiti della Karin:

Amaro –Nonino

con ghiaccio (4cl) 5,50

„Der Apotheker“

grappa di erbe (2cl) 4,50





Weinliste

Unsere besondere Wahl 2024/25

Im Herzen
dreier Länder...

Österreich | klassisch | weiß

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

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

22 Riesling
Ried Alesg, Mayer am Pfarrplatz / NÖ
Pfersichton, Säurespiegel,
Fruchtsüße 28 €

23 Gelber Muskateller
Erzherzog Johann / Gamlitz / STMK
Stachelbeere, frisch, fruchtig 27 €

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

22 Gelber Muskateller
Krispel / Straden / STMK
Sortencharakter, lebendig, nachhaltig 27 €

23 Gemischter Satz (bio)
Rotes Haus / W
elegante Exotik, nussig,
erfrischende Säure, echter Klassiker 30 €

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

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

23 Lebensfreude
Riepl / BGLD
Sauvignon Blanc, Welschriesling
reife Stachelbeere, Zitronenmelisse,
Pfersich 27 €

Italien | klassisch | weiß

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

23 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

22 Zweigelt Klassik
Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee
DAC / BGLD
würzig, zwetschkenbetont,
runder Abgang 26 €

21 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 Stefans Lieblingswein 43 €

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

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

Österreich | dicht, gehaltvoll | rot

21/22 Das Phantom (bio)
Kirnbauer, Deutschkreutz / BGLD
Syrah, Blaufränkisch, Merlot,
Cabernet Sauvignon
Bariquereife, Cassis/Preiselbeere,
Röstaromen 50 €

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

21/22 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 38 €

Italien | klassisch | rot

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

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

Italien | gehaltvoll | rot

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

18/19 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 €

20/23 Sauvignon Ronco delle Mele
Venica & Venica, Collio / Friaul
Pfersichnoten, dicht,
andauernd und würzig 61 €

16 Patritus Rot
Gmeiner / BGLD
Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot Noir
markante Extraktsüße, delikate Säure,
Kirsch- und Zitronengelee sowie Preisel-
beermark, 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 30 €

Veuve Clicquot Champagne
Reims / Frankreich
fruchtig, trinkfreudig 99 €

Moet ICE Imperial
Reims / Champagne
am besten auf Eis getrunken,
fruchtig, frisch und elegant
und Elenas Liebling 87 €



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!*





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...
Küchenchef Harald Urschitz und sein Team wünschen Ihnen

...den Gipfel des Genusses!