

Patzalt

Wallseerhof

*Herzlich Willkommen
im Wallseerhof und
bei unseren Wildwochen!*

*Sie möchten kein kulinarisches Erlebnis im
Wallseerhof verpassen?*

*Gerne informieren wir Sie per Mail über unsere aktuellen Angebote,
sowie unsere Veranstaltungen. Geben Sie uns Bescheid,
ob Sie unseren **Newsletter** erhalten möchten.*



Patzalt

Wallseerhof



„Wild-Menü“

Gratinierte Feige mit Blauschimmelkäse

auf Kürbis-Mandelsalat und geräucherter Entenbrust

Gelber Muskateller „Kirnberg“ – Weingut Brandner – Rossatz

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe

Sauvignon Blanc – Alpha Estate – Griechenland

Hüftsteak vom Damhirsch

auf Petersilienrisotto und Preiselbeerjus

St. Laurent „Ausstich“ – Stift Klosterneuburg

Caffè-Latte-Mousse in der Knuspertüte

mit hausgemachtem Kaffee-Eis

Grüner Veltliner „Beerenauslese“ – Weingut Brandner – Rossatz

drei Gang € 39,00

mit Weinbegleitung € 51,00

vier Gang € 44,00

mit Weinbegleitung € 60,00



Patzalt

Wallseerhof



30.10.2020

Alles Trüffel

Freuen Sie sich auf ein köstliches Menü,
verfeinert mit bestem Trüffel. Dazu gibt es zu
jedem Gang eine hochwertige
Weinbegleitung!

Aperitif

Prosecco Sparkling	5,90
Prosecco Sparkling mit Holundersirup	5,90
Prosecco Sparkling mit Weichselsirup	5,90
Campari Soda	4,50
Campari Orange	4,50
Sanbitter mit Orangensaft - alkoholfrei	4,00

Vorspeisen

Roastbeef vom Damhirsch mit Preiselbeercreme und knusprigen Rehravioli	11,00
Gratinierte Feige mit Blauschimmelkäse auf Kürbis-Mandelsalat und geräucherter Entenbrust	10,00

Suppen

Traditionelle Suppen ... Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel	3,50
Wildeinmachsuppe mit Bröselknödel	7,50
Karotten-Ingwer-Schaumsuppe	5,00



Patzalt

Wallseerhof



31.12.2020

Silvesterabend im Wallseerhof

Mit einem 5-Gänge-Menü und der dazu passenden Weinbegleitung, laden wir Sie ein, den Silvesterabend gebührend mit uns zu feiern.

Hauptspeisen

Traditioneller Hirschbraten

mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut und Preiselbeeren 19,50

„Wilderer Pfandl“

Ragout vom Hirsch
mit Serviettenknödel, Speckfisolten und Apfelrotkraut 17,50

Burger vom Wallseer Reh

Wild-Patty mit gegrilltem Speck, Spiegelei und Rucola 15,00

Rehrücken

mit Maronikruste auf Selleriepüree und Mandelbrokkoli 25,00

Hüftsteak vom Damhirsch

auf Petersilienrisotto und Preiselbeerjus 20,00

Rehmedaillons in Mandelpanade

auf Kartoffel-Vogelersalat und hausgemachten Preiselbeeren 18,00

Risotto vom Fregola Sarda mit geschmortem Wild

und herbstlichem Gemüse 15,50

Wildschweinroulade gefüllt mit

Speck, Karotten und Gurkerl

an hausgemachten Tagliatelle und Rahmsauce 20,00

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener mit Pommes frites 8,50

Würstel gegrillt mit Pommes frites 6,50



Patzalt

Wallseerhof



01.01.2021

Neujahrsbrunch

Beginnen Sie das neue Jahr mit einem ausgedehnten Brunch und bedienen Sie sich vom reichhaltig sortierten Frühstücksbuffet.

Zur Mittagszeit werden wir das Buffet mit saisonalen, warmen Gerichten ergänzen.

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

vom Schwein

12,00

vom Kalb

19,00

Gebackenes Kalbsbries

auf Kartoffel-Vogerlsalat

14,50

Hendlbrust – Salat

Bunter Salatteller mit gegrillter oder gebackener Hühnerbrust

13,50

Mostviertler Wok süß-sauer

mit Hühnerfleisch, Dörrzwetschken, Apfel und Wokgemüse

„Auf Wunsch bereiten wir den Wok für Sie auch gerne vegan zu.“

13,50

Gebratenes Forellenfilet

auf Petersilienrisotto und herbstlichem Gemüse

19,00

Dessert

Caffè-Latte-Mousse in der Knuspertüte

mit hausgemachtem Kaffee-Eis

9,50

Kokos-Panna-Cotta

mit Ananasragout und Tonkabohnen-Eis

9,50

Allergeninformation:

Bitte fragen Sie unser geschultes Personal,
gerne beraten wir Sie in Fragen von Allergenen!



Patzalt

Wallseerhof



WEIN ist in Wasser aufgelöstes Sonnenlicht.

-Galileo Galilei

Weiß 1/8l

- 2019 Gelber Muskateller „Kirnberg“ – Weingut Brandner – Rossatz** **3,50**
passend zu: Gratinierte Feige | Karotten-Ingwer-Schaumsuppe
- 2019 Pinot Grigio – Alto Adige DOC – Castelfeder** **4,00**
passend zu: Gratinierte Feige | Roastbeef | Wildeinmachsuppe
- 2019 Grüner Veltliner „Lössmann“ – Kolkmann – Fels/Wagram** **3,50**
passend zu: „Wilderer Pfandl“
- 2019 Sauvignon Blanc - Alpha Estate - Griechenland** **4,00**
passend zu: Gratinierte Feige | Karotten-Ingwer-Schaumsuppe
- 2019 Riesling „Federspiel“ – Domäne Wachau – Dürnstein** **3,50**
passend zu: Hüftsteak vom Damhirsch

Rot 1/8l

- 2016 Cuvée „Escorial“ (Zw, Cs, SL, Me) – Stift Klosterneuburg** **4,20**
passend zu: Traditioneller Hirschbraten
- 2011 Opus Eximium Cuvée Nr. 24 (Zw, Bf, SL) – Gesellmann – Deutschkreuz** **6,00**
passend zu: Rehrücken | Rehmedaillons in Mandelpanade
- 2012 „Terra O“ (Bf, Cs, Me, Sh) – Herinrich – Deutschkreuz** **7,00**
passend zu: Wildschweinroulade
- 2015 St. Laurent „Ausstich“ – Stift Klosterneuburg** **4,50**
passend zu: Hüftsteak vom Damhirsch | Risotto mit geschmortem Wild
- 2015 Primitivo DOC – Polvanera – Gioia del Colle - Italien** **4,50**
passend zu: Traditioneller Hirschbraten | Burger vom Wallseer Reh

Süß 1/16l

- 2017 Grüner Veltliner „Beerenauslese“ – Weingut Brandner – Rossatz** **4,50**
passend zu: Gratinierte Feige | Kokos-Panna-Cotta
- 2016 Welschriesling „Beerenauslese“ – Weingut Haider – Illmitz** **4,50**
passend zu: Gratinierte Feige



Patzalt

Wallseerhof

