

Herzlich Willkommen im Wallseerhof

*Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Haus
und wünschen Ihnen genussvolle Stunden.*

Familie Latzalt & Ihr Wallseerhof-Team

Römerwelt Wallsee

*Seit 4. Juni 2018 ist die Römerwelt
in Wallsee eröffnet! Eine Zeitreise in die
Welt der Römer!*

Römertaler sind hier erhältlich!

„Weihnachtsmenü“

*Geräucherte Entenbrust
auf Apfel-Walnussalat und geschmorter Birne*

*Cappuccino von der Karotte
mit Ingwer und Kokosmilch*

*Rosa geschmorte Rehkeule
auf Selleriepüree und Preiselbeerpfesen*

*Vanillekipferl-Mousse
im Schokoladering*

*drei Gänge € 32,00 mit Weinbegleitung € 41,00
vier Gänge € 40,00 mit Weinbegleitung € 52,00*

APERITIF

<i>Prosecco Spago</i>	3,50
<i>Prosecco mit Holundersirup</i>	3,50
<i>Prosecco mit Weichselsirup</i>	3,50
<i>Campari Soda</i>	3,50
<i>Campari Orange</i>	3,50
<i>Sanbitter mit Orangensaft - alkoholfrei</i>	3,00



VORSPEISEN

<i>Roastbeefröllchen</i> <i>mit Preiselbeercreme und buntem Salatbouquet</i>	9,50
<i>Geräucherte Entenbrust</i> <i>auf Apfel-Walnussalat und geschmorter Birne</i>	9,50

SUPPEN

<i>Klare Rindsuppe</i> <i>mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel</i>	3,50
<i>Cappuccino von der Karotte</i> <i>mit Ingwer und Kokosmilch</i>	5,00

HAUPTSPEISEN

<i>Gebratene Entenbrust</i> <i>auf Speck-Balsamico-Linsen und Grießknödel</i>	16,00
<i>Wildburger</i> <i>Wild-Patty mit Rotweinzwiebel, Cheddar, Rucola, Speckchips und gebackenen Schupfnudeln</i>	15,00
<i>Wildererpfandl</i> <i>Wildragout mit Serviettenknödel, Speckfisolten, gebratenem Kräuterseitling und Apfelrotkraut</i>	16,00
<i>Rosa geschmorte Rehkeule</i> <i>auf Selleriepüree und Preiselbeerpofesen</i>	18,00
<i>Gemüsecurry</i> <i>mit Ingwer, Mandelmilch und Quinoa</i>	12,50
<i>Duett von Saibling und Forellenfilet</i> <i>auf Parmesan Risotto und winterlichem Gemüse</i>	14,50
<i>Gebackenes Karpfenfilet</i> <i>mit Petersilienkartoffel, Sauce Tartar und buntem Blattsalat</i>	15,00



UNSERE KLASSIKER

<i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i> <i>mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i>	10,50
<i>Grillteller Wallseerhof</i> <i>mit Pommes frites und gebratenem Gemüse</i>	14,50
<i>Hühnerstreifen gebacken</i> <i>auf gemischtem Salatteller</i>	11,50
<i>Mostviertler Wok süß-sauer</i> <i>mit Hühnerfleisch, Dörrzwetschken, Äpfel und Wokgemüse</i>	13,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<i>Kinder Wiener mit Pommes frites</i>	7,50
<i>Würstel gegrillt mit Pommes frites</i>	6,50

DESSERT

<i>Topfen-Nougatknödel</i> <i>auf Hollerkoch und hausgemachtem Eis</i>	7,50
<i>Vanillekipferl-Mousse</i> <i>im Schokoladering</i>	7,50
<i>Weihnachtliche Kekse</i> <i>mit einer Tasse Kaffee</i>	3,50



Gutscheine vom
Wallseerhof

Schenken Sie Ihren
Liebsten zu Weihnachten
Freude & Zeit!

Patzalt

Tel. 07433 2223 office@patzalt.at www.patzalt.at

Allergeninformation:

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



Kulinarische Vorschau 2019

1. Jänner 2019

Neujahrsbrunch

Ein guter Start ins neue Jahr beginnt
bei einem entspannten und ausgedehnten Brunch im Wallseerhof!

2. Jänner bis 27. Februar 2019

Betriebsurlaub

Auch wir brauchen einmal eine Pause. Aber wir versprechen,
dass wir ausgeruht und voller Tatendrang wieder zurückkommen!

26. Juli 2019

Dixielandband

Ein genussvoller Abend mit der New Orleans Dixielandband mit Prof. Friedrich!
Nicht nur für Ohren- sondern auch für Gaumenfreunden wird bestens gesorgt!

*Sie möchten kein kulinarisches Erlebnis im
Wallseerhof verpassen?*

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

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!



WEINE, DIE IMMER FREUDE BEREITEN

WEISS 1/8l:

2017	Grüner Veltliner „Lössmann“ – Kolkmann – Fels/Wagram	€ 2,70
2017	Grüner Veltliner „Kirchweg“ – Bruch – St. Michael	€ 2,90
2017	Grüner Veltliner „Rupertwein“ – Hick – Oberarnsdorf	€ 3,00
2018	Grüner Veltliner „Steinfeder“ – Bruch – St. Michael	€ 3,00
2017	Grüner Veltliner „Ausstich“ – Setzer - Hohenwarth	€ 3,50
2017	Riesling „Terrassen“ – Pichler – Wösendorf	€ 3,50
2017	Riesling „Cecilia“ – Gattinger – Weisenkirchen	€ 3,50
2017	Gelber Muskateller – Stift Klosteneuburg - Wien	€ 3,50
2017	Gelber Muskateller – Hick – Oberarnsdorf	€ 3,30

ROT 1/8l:

2013	Zweigelt „Feuersbrunn“ – Anton Bauer – Feuersbrunn	€ 3,50
2014	Cuvée „Rot Nr. 7“ (Zw, Bf, Me) – Koppitsch – Neusiedl/See	€ 3,50
2015	Cuvée (Zw, Bf, CS, Me) – Anton Bauer – Feuersbrunn	€ 3,50
2013	Cuvée „Escorial“ (SL, CS, Me) – Stift Klosterneuburg	€ 4,00
2015	Cabernet Sauvignon – Auer – Tattendorf	€ 4,00
2016	Pinot Noir „Reserve“ – Kolkmann – Fels/Wagram	€ 4,00
2016	Rosé „Pastell“ – Stift Klosterneuburg	€ 3,00

*Gerne bringen wir Ihnen unsere Weinkarte.
Darin finden Sie alle Weine,
die in unserem Sandsteinkeller lagern!*

