

Herzlich Willkommen im
Wallseerhof



Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen genussvolle Stunden.

Familie Patzelt & Ihr Wallseerhof-Team

Patzelt



Schmankerl zum Mitnehmen

Wild-Cabanossi 1,70€/100g

Wild-Käsewurst 1,70€/100g

Hausgemachte Marmelade 3,50€/125ml

Suppen

Traditionelle Suppen

... Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel € 4,50

Mostschaumsuppe

mit Schwarzbrotchips € 6,00

Hauptspeisen

Patzalt's „Fischerei“

dreierlei Fischfilet auf Tomatentagliatelle und Mostviertler Spargel € 21,00

Mostviertler Pfandl

Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce mit Butterspätzle und Speckfisolen € 19,00

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

vom Schwein € 14,50

vom Kalb € 21,00

Hendlbrust-Salat

Bunter Salatteller mit gegrillter oder

gebackener Hühnerbrust € 14,00

Mostviertler Wok süß-sauer

mit Hühnerfleisch, Dörrzwetschken, Apfel und Wokgemüse

„Auf Wunsch bereiten wir den Wok für Sie gerne vegan zu.“ € 16,50

Patzalt's Rehburger

mit Cocktailsauce, gebratenem Speck,

Spiegelei, Rucola und Pommes frites € 19,00

Patzalt

Wallseerhof

16. Juli 2022

**6-Gänge-Degustationsmenü
„Italien trifft Österreich“**

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener mit Pommes frites	€ 10,50
Würstel gegrillt mit Pommes frites	€ 8,50

Dessert

Eisbecher „Wallseerhof“

Vanilleeis mit frischen Früchten, Schlagobers und hausgemachten Hippen	€ 7,50
---	--------

Topfenstrudel

mit Vanilleeis	€ 4,20
----------------	--------

Apfelstrudel

mit Vanilleeis	€ 4,20
----------------	--------

Eispalatschinke

garniert mit Schlagobers und Schokoladensauce	€ 10,50
---	---------

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

2021 Grüner Veltliner „Kirchweg“ – Bruch – St. Michael	€ 3,50
2021 Grüner Veltliner „Ausstich“ – Setzer – Hohenwart	€ 3,50
2021 Grüner Veltliner „Lössmann“ – Kolkmann – Fels am Wagram	€ 3,50
2021 Grüner Veltliner „PAX“ – Pichler - Wösendorf	€ 3,90
2020 Gelber Muskateller „Kirnberg“ – Brandner – Rossatz	€ 4,00
2020 Chardonnay „Carnuntum“ – Grassl – Göttlesbrunn	€ 4,00
2020 Gemischter Satz „Sand 1“ – Zöhner – Krems	€ 3,50
2018 Gavi di Gavi – Santa Seraffa – Alessandria – Italien	€ 4,00

Rot 1 / 8l

2017 St. Laurent Ausstich (SL,Zw,CS,Me) – Stift Klosterneuburg – Thermenregion	€ 4,50
2019 Cuvée „Escorial“ (SL,Zw,CS,Me) – Stift Klosterneuburg – Thermenregion	€ 4,90
2017 Blaufränkisch „Hochäcker“ – Kerschbaum – Horitschon	€ 5,50
2018 Cuvée „Heideboden“ (Zw, Me, Blf) – Preisinger – Gols	€ 4,90
2019 Zweigelt „Rubin Carnuntum“ – Netzl – Göttlesbrunn	€ 4,80
2016 Primitivo – Polvanera – Apulien	€ 5,50

Süß 1 / 16l

2016 Welschriesling „Beerenauslese“ – Haider – Illmitz	€ 4,50
2018 Grüner Veltliner „Eiswein“ – Brandner – Rossatz	€ 4,50