

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

Sonntagsbraten

am 5. Oktober 2025

Geschmorte Lammkeule

mit Grießknödel und Apfel-Rotkraut

€ 23,50

Himbeer-Schokoladentorte

€ 4,20



Gasthaus mit Weinkultur und Gaumenfreuden

Genussmenü

Carpaccio vom Biorind

mit Rucola, Parmesan und Schmortomaten

Kokos-Kürbiscremesuppe

mit Frischkäsezigarre

Gebratene Entenbrust

auf Kürbisrisotto und Cognacsafterl

Hausgemachter Zwetschkenknödel

in Butterbrösel mit Zwetschkenröster und hausgemachtem Eis

drei Gang	€ 49,10	vier Gang	€ 61,90
mit Weinbegleitung	€ 61,70	mit Weinbegleitung	€ 78,70

Patzalt

Wallseerhof

Mani's kulinarische
Überraschung

3 Gang trifft Wein

Donnerstag und
Freitag ab 17:00 Uhr

Aperitif

Prosecco Spago	€ 5,90
Prosecco mit Holundersirup	€ 5,90
Prosecco mit Weichselsirup	€ 5,90
Campari Soda	€ 5,50
Campari Orange	€ 5,50
Sanbitter mit Orangensaft – alkoholfrei	€ 5,50

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Biorind mit Rucola, Parmesan und Schmortomaten	€ 18,00
Traditionelle Suppen ... Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel	€ 4,90
Kokos-Kürbiscremesuppe mit Frischkäsezigarre	€ 7,90

Patzalt

Wallseerhof

8.-16. November 2025

Ganslessen im

Wallseerhof

Hauptspeisen

„Patzalt‘ s Fischerei“	€ 22,50
Dreierlei heimisches Fischfilet mit Petersilienkartoffeln und Gemüse	
Gebratene Entenbrust	€ 23,50
auf Kürbisrisotto und Cognacsafterl	
Rosa gebratene Beiried	€ 25,50
mit gebackenen Schupfnudeln und Pfeffer-Rahmsauce	
Mostviertler Pfandl	€ 22,50
Wildragout mit Butterspätzle und Apfel-Rotkraut	
„Patzalt‘ s Burger“	€ 22,50
Wild-Patty mit gegrilltem Speck, Käse, Spiegelei, Rucola und Pommes frites	
„Patzalt‘ s Backwerk“	€ 21,00
Schweinefilet in der Knusperpanade, Cordon bleu vom Huhn und gebackenes Gemüse mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare	
Cremiges Kürbisrisotto	€ 22,00
mit Currysauce und reifem Parmesan	

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener mit Pommes frites	€ 10,50
Gegrillte Würstel mit Petersilienkartoffeln	€ 10,50

Patzalt

Wallseerhof

ab 24. Oktober 2025
Spezialitäten vom Wild

Wallseerhof

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

vom Schwein

€ 17,50

vom Kalb

€ 29,00

Mostviertler Wok süß-sauer

mit Hühnerfleisch, Dörrzwetschken, Apfel und Wokgemüse

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

€ 21,00

Hühnerbrust

auf buntem Salatteller

gegrillt oder gebacken

€ 19,50

Dessert

Hausgemachter Zwetschkenknödel

€ 12,50

in Butterbrösel mit Zwetschkenröster und hausgemachtem Eis

Halbflüssiges Schokosoufflé

€ 13,00

mit hausgemachtem Mangoeis

Affogato

€ 5,80

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

Patzalt

Wallseerhof

„WEIN ist in Wasser aufgelöstes Sonnenlicht.“

Galileo Galilei

Sprudeliger Starter 0,1l

Prosecco La Tordera – Alné – Valdobbiadene	€ 5,90
Cabernet Sauvignon – Steininger – Langenlois	€ 6,90
NV Champagner – J. Lassalle – Champagne – Frankreich	€ 11,10

Weiß 1l/8l

2023 Grüner Veltliner „Wallseerhof“ – Zöhler – Krems	€ 5,20
2024 Grüner Veltliner Federspiel „Kirchweg“ – Bruch – St. Michael	€ 4,00
2024 Grüner Veltliner „Ausstich“ – Setzer – Hohenwarth	€ 4,20
2024 Grüner Veltliner „Bachgarten“ – Pichler – Wösendorf	€ 5,00
2024 Grüner Veltliner „Lössmann“ – Kolkmann – Fels am Wagram	€ 4,00
2024 Grüner Veltliner „Wagram DAC“ – Stift Klosterneuburg – Wagram	€ 4,20
2024 Riesling Wagram DAC – Stift Klosterneuburg – Wagram	€ 4,90
2024 Gemischter Satz – Stift Klosterneuburg – Wien	€ 4,50
2024 Gelber Muskateller – Stift Klosterneuburg – Wien	€ 4,50

Rot 1l/8l

2021 Cuvée „Big John“ (Zw, CS, PN) – Scheiblhofer – Andau	€ 6,20
2021 Cuvée „Escorial“ (SL, Zw, CS) – Stift Klosterneuburg – Thermenregion	€ 5,50
2021 Primitivo – Polvanera – Gioia del Colle	€ 5,50
2021 Blaufränkisch „Kompromisslos“ – Kerschbaum – Horitschon	€ 5,50
2021 Zweigelt „Carnuntum“ – Netzl – Göttlesbrunn	€ 4,80

Ein Achtel Rosé

2022 Rosé (Zw, PN) „Sand 1“ – Zöhler – Krems	€ 4,00
----------------------------------------------	--------

Patzalt

Wallseerhof