

# 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. April 2026

### Geschmorte Lammkeule

Currypolenta | Spargelgemüse

€ 25,00

### Eierlikörtorte

€ 4,20



# Genussmenü

## Carpaccio vom Bio-Rind

Parmesan | Cherrytomaten

## Spargelcremesuppe

gebackene Spargelspitzen

## Rosa gebratene Beiried

Spargelrisotto | Cognac-Safterl

## Erdbeer-Topfentörtchen

hausgemachtes Erdbeereis

drei Gang	€ 48,10	vier Gang	€ 60,40
mit Weinbegleitung	€ 60,70	mit Weinbegleitung	€ 77,20

*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

## *Suppen*

<b>Spargelcremesuppe</b> gebackene Spargelspitzen	€ 8,90
<b>Rindsuppe</b> mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel	€ 4,90

## *Vorspeisen*

<b>Carpaccio vom Bio-Rind</b> Parmesan   Cherrytomaten	€ 15,50
<b>Vegetarische Frühlingsrolle</b> Glasnudelsalat   heimischer Spargel	€ 15,50

*Patzalt*

*Wallseerhof*

10. Mai 2026

Muttertag im

Wallseerhof

## Hauptspeisen

### „Patzalt's Backwerk“

€ 21,00

Schweinemedaille | Hühner Cordon bleu | Gemüse |  
Pommes frites | Sauce Tartare

### „Patzalt's Fischerei“

€ 22,50

Dreierlei Fischfilet | Tomatentagliatelle | Gemüse

### Schweinsfilet

€ 19,90

Pfefferrahmsauce | Speckfisolen | Butterspätzle

### Rosa gebratene Beiried

€ 23,50

Spargelrisotto | Cognac-Safterl

### Veganes Gemüsecurry

€ 22,00

Kokosmilch | Ingwer | Basmatireis

## Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener | Pommes frites

€ 10,50

Würstel gegrillt | Pommes frites

€ 8,50

Patzalt

Wallseerhof

ab April 2026  
Mostviertler Spargel im  
*Wallseerhof*

## *Unsere Klassiker*

**Wiener Schnitzel vom Schwein** € 17,50  
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

**Mostviertler Wok süß-sauer** € 21,00  
Hühnerfleisch | Dörrzwetschken | Apfel | Wokgemüse | Reis  
*„Auf Wunsch bereiten wir den Wok für Sie gerne vegan zu.“*

**Hühnerbrust auf buntem Salatteller** € 19,50  
gegrillt oder gebacken

## *Dessert*

**Crème Brûlée** € 14,50  
hausgemachtes Eis

**Erdbeer-Topfentörtchen** € 12,50  
hausgemachtes Erdbeereis

*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*