

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 23. August 2026

Mostviertler Schweinebraten

Speckkraut | Semmelknödel

€ 18,50

Zwetschken-Topfen-Tarte

€ 4,20



Genussmenü

Carpaccio vom Bio-Rind

Parmesan | Cherrytomaten

Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe

Schwarzbrotchips

Rosa gebratene Beiried

Schupfnudeln | Grillgemüse | Cognac-Safterl

Crème Brûlée

hausgemachtes Eis

drei Gang	€ 49,90	vier Gang	€ 63,00
mit Weinbegleitung	€ 62,50	mit Weinbegleitung	€ 79,80

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 und Vorspeisen

Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe Schwarzbrotchips	€ 7,50
Rindsuppe mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel	€ 5,20
Carpaccio vom Bio-Rind Parmesan Cherrytomaten	€ 17,50

Patzalt

Wallseerhof

31. Oktober 2026

Trüffelmanü im

Wallseerhof

Hauptspeisen

Rosa gebratene Beiried

€ 23,50

Schupfnudeln | Grillgemüse | Cognac-Safterl

„Patzalt's Burger“

€ 22,50

Patty vom Bio-Angus-Rind | gegrillter Speck | Käse | Spiegelei |
Rucola | Pommes frites

„Patzalt's Fischerei“

€ 22,50

Dreierlei Fischfilet | Tomatentagliatelle | Gemüse

Schweinsfilet

€ 19,90

Pfefferrahmsauce | Grillgemüse | Butterspätzle

Eierschwammerl á la Creme

€ 23,00

Eierschwammerl-Risotto

€ 23,00

Rucola-Pesto | Parmesan

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener | Pommes frites

€ 10,50

Würstel gegrillt | Pommes frites

€ 8,50

Patzalt

Wallseerhof

14. und 15. August 2026
Nacht der 15 Gänge 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.“

Bunter Salatteller

wahlweise mit:

- Hühnerbrust gegrillt € 19,50
- Hühnerbrust gebacken € 19,50
- Geröstete Eierschwammerl € 22,50

Dessert

Crème Brûlée

€ 14,50

hausgemachtes Eis

Halbflüssiges Schokosoufflé

€ 15,00

hausgemachtes Eis

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 – JM. Gobillard & Fils – Champagne – Frankreich	€ 11,10

Weiß 1l 8l

2024 Grüner Veltliner „Wallseerhof“ – Zöhrer – Krems	€ 5,20
2025 Grüner Veltliner Federspiel „Kirchweg“ – Bruch – Wachau	€ 4,30
2025 Grüner Veltliner „Ausstich“ – Setzer – Hohenwarth	€ 4,50
2024 Grüner Veltliner „Bachgarten“ – Pichler – Wösendorf	€ 5,20
2025 Grüner Veltliner „Lössmann“ – Kolkman – Fels am Wagram	€ 4,00
2024 Grüner Veltliner „Weitenberg“ – Gattinger – Wachau	€ 4,50
2024 Riesling „Steilheit“ – Proidl – Kremstal	€ 5,10
2025 Gelber Muskateller – Gattinger – Wachau	€ 4,50
2024 Gelber Muskateller – Stift Klosterneuburg – Wien	€ 4,50

Rot 1l 8l

2021 Cuvée „Big John“ (Zw, CS, PN) – Scheiblhofer – Andau	€ 6,20
2022 Cuvée „Escorial“ (SL, Zw, CS) – Stift Klosterneuburg – Thermenregion	€ 6,00
2021 Primitivo – Polvanera – Gioia del Colle	€ 5,50
2020 Cuvée „Carnuntum“ – Artner – Höflein	€ 5,50
2018 Golser Pinot Noir – Juris – Gols	€ 8,50
2015 Cabernet Sauvignon „Reserve“ – Kolkman – Fels am Wagram	€ 8,50

Ein Aechterl Rosé

2025 Rosé (Zw, PN) „Sand 1“ – Zöhrer – Krems	€ 4,50
--	--------

Patzalt

Wallseerhof