

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 7. Juni 2026

Rosa gebratene Lammhuft

Currypolenta | Spargelgemüse

€ 25,90

Schwarzwälder Kirschtorte

€ 4,20



Genussmenü

Pochiertes Bio-Ei

Spargel-Erdbeersalat | Curryrahm

Spargelcremesuppe

gebackene Spargelspitzen

Rosa gebratene Beiried

Schupfnudeln | Speckspargel

Halbflüssiges Schokosoufflé

hausgemachtes Eis

drei Gang	€ 49,80	vier Gang	€ 62,90
mit Weinbegleitung	€ 62,40	mit Weinbegleitung	€ 79,70

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

Suppen

Spargelcremesuppe gebackene Spargelspitzen	€ 8,90
Rindsuppe mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel	€ 4,90

Vorspeisen

Carpaccio vom Bio-Rind Parmesan Cherrytomaten	€ 15,50
Pochiertes Bio-Ei Spargel-Erdbeersalat Curryrahm	€ 15,50

Patzalt

Wallseerhof

24. Juli 2026
Dixieland Band im
Wallseerhof

Hauptspeisen

„Patzalt's Backwerk“	€ 21,00
Schweinemedaille Hühner Cordon bleu Gemüse Pommes frites Sauce Tartare	
„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 Speckspargel Butterspätzle	
Rosa gebratene Beiried	€ 23,50
Schupfnudeln Cognac-Safterl	
Risotto vom Mostviertler Spargel	€ 22,00
Erdbeere 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.“

Hühnerbrust auf buntem Salatteller € 19,50
gegrillt oder gebacken

Dessert

Crème Brûlée € 14,50
mit hausgemachtem 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“ – Zöhler – 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“ – Kolkmann – 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“ – Kolkmann – Fels am Wagram	€ 8,50

Ein Aechterl Rosé

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

Patzalt

Wallseerhof