

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 30. November 2025

Knuspriges Backhendl
mit Butterreis und Kartoffeln
€ 18,50

Lebkuchenmousse-Torte
€ 4,20



Patzelt

Wallseerhof

Gasthaus mit Weinkultur und Gaumenfreuden

28. Februar 2026
Degustationsmenü im
Wallseerhof
mit Gerhard Markowitsch
&
Franz-Stefan Pichler mit Verena Axmann

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

Mani's kulinarische
Überraschung

3 Gang trifft Wein

Donnerstag und
Freitag ab 17:00 Uhr

Vorspeisen und Suppen

Roastbeef vom Damhirsch € 17,50
auf Honig-Senf-Sauce und gebratenen Apfelspalten

Traditionelle Suppen € 4,90
... Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel

Karotten-Orangen-Kokos-Suppe € 7,90
mit gebackenem Garnelentascherl

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener mit Pommes frites € 10,50

Würstel gegrillt mit Pommes frites € 8,50

Serviettenknödel mit Saft € 9,50

Patzalt

Wallseerhof

Ihre Weihnachtsfeier im

Wallseerhof

Wir informieren Sie gerne!

Hauptspeisen

Schweinsfilet

€ 19,90

auf Pfefferrahmsauce mit Speckfisolen und Butterspätzle

Wilderer Pfandl

€ 25,00

Ragout vom heimischen Wild mit Serviettenknödel,
Speckfisolen und Kroketten

„Patzalt's Revier“

€ 30,00

geschmorte Rehkeule mit Selleriekroketten und
rosa gebratener Rehrücken mit Selleriepüree

Rehmedaillons in der Knusperpanade

€ 25,00

mit Petersilienkartoffeln, Apfel-Rotkraut und Preiselbeeren

Vegetarische Krautroulade

€ 23,00

gefüllt mit Rollgerstl, Kürbis, Pilzen und Mozzarella
in Kokos-Ingwer-Curry-Safterl

Weihnachtsgeschenk

gesucht?

*Wie wäre es mit einem
Genuss-Gutschein?*

Patzalt

Wallseerhof

ab 24. Oktober 2025

Wildwochen im

Wallseerhof

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein

€ 17,50

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Mostviertler Wok süß-sauer

€ 21,00

mit Hühnerfleisch, Dörrzwetschken, Apfel und Wokgemüse

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

Hühnerbrust

€ 19,50

auf buntem Salatteller

gegrillt oder gebacken

„Patzalt' s Fischerei“

€ 22,50

Dreierlei heimisches Fischfilet auf Tomatentagliatelle und winterlichem Gemüse

Dessert

Sonntagstorte

€ 4,20

Cremige Mohnnudeln

€ 13,00

mit hausgemachtem 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“ – Zöhrer – 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“ – Zöhrer – Krems	€ 4,00
--	--------