Herzlich Willkommen im Wallseerhof

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen genussvolle Stunden.

Familie Patzalt & Ihr Wallseerhof-Team

Sonntagsbraten

am 1. November 2026

Tagliatelle
Trüffelrahm | gehobelter Trüffel
€ 28,00

Schokomousse-Torte
€ 4,20

Genussmenü

Crème brûlée von der Wildleber

gebratener Apfel | Brioche

Topinambur-Cremesuppe

Topinambur-Chips

„Patzalt´s Revier“

Geschmorte Rehkeule | rosa gebratener Rücken |
Kartoffelkroketten | Selleriepüree

Orangentarte

Mascarponecreme | Mangoeis

drei Gang	€ 56,00	vier Gang	€ 68,00
mit Weinbegleitung	€ 68,60	mit Weinbegleitung	€ 84,80

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

Vorspeisen

Crème brûlée von der Wildleber € 17,50
gebratener Apfel | Brioche

Vitello tonnato € 16,50
Wildschwein |Räucherforellencreme | Petersilieneis

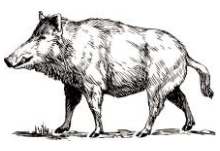
Suppen

Rindsuppe € 5,20
mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

Wildeinmachsuppe € 11,50
Bröselknödel

Topinambur-Cremesuppe € 7,90
Topinambur-Chips

Patzalt
Wallseerhof



20. März 2027

Degustationsmenü im

Wallseerhof

mit Andi Kollwentz &

JF Gritsch

Hauptspeisen

Mostviertler Hirschbraten € 26,00

Serviettenknödel | Apfelrotkraut | Kroketten

Wilderer Pfandl € 25,00

Ragout vom heimischen Wild | Serviettenknödel | Speckfisolen | Kroketten

„Patzalt´s Burger“ € 25,00

Wild-Patty | gegrillter Speck | Käse | Spiegelei | Rucola

Surf and Turf vom Damhirsch € 35,00

Hirschrücken | Garnele | Currypolenta

Zwiebelrostbraten vom Damhirsch € 29,00

Röstkartoffeln | Speckfisolen | Röstzwiebeln

„Patzalt´s Revier“ € 30,00

Geschmorte Rehkeule | rosa gebratener Rücken | Kartoffelkroketten | Selleriepüree

Wildschweinroulade im Speckmantel € 25,00

Tagliatelle | Wurzelgemüse | Cognac-Rahmsauce

Karotte trifft Kürbis „vegan“ € 25,00

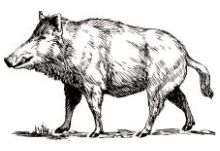
Kurkuma | Orange | Karotte | Kürbismousse | gebratener Kürbis

Caesar Salat € 25,00

Fasanenbrust | Grapefruit | Brotcroutons

Patzalt

Wallseerhof



7. - 15. November 2026

Ganslessen im

Wallseerhof

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener | Pommes frites € 10,50

Würstel gegrillt | Pommes frites € 8,50

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein € 17,50
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

„Patzalt´s Fischerei“ € 23,00
Dreierlei Fischfilet | Tomatentagliatelle | Gemüse

Dessert

Orangentarte € 15,00
Mascarponecreme | Mangoeis

Schokoladenmousse € 15,00
Spekulatius-Crumble | Nougateis

Allergeninformation:
Bitte fragen Sie unser geschultes Personal,
gerne beraten wir Sie in Fragen von Allergenen!

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 1/ 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“ – 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 1/ 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 Achterl Rosé

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

Patzalt Wallseerhof