

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 8. März 2026

Gegrilltes Tomahawk-Steak

Vom Schwein

mit Bärlauchkruste und Kartoffelgratin

€ 21,50

Joghurt-Manogtorte

€ 4,20



Genussmenü

Carpaccio vom Bio-Rind

mit reifem Parmesan und geschmorten Cherrytomaten

Bärlauchcremesuppe

mit knusprigem Frischkäsetascherl

Lachsfilet

auf Bärlauch-Risotto und Safran-Safterl

Crème Brûlée

mit hausgemachtem 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

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Bio-Rind mit reifem Parmesan und geschmorten Cherrytomaten	€ 15,50
Traditionelle Suppen ... Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel	€ 4,90
Bärlauchcremesuppe mit knusprigem Frischkäsetascherl	€ 8,50

Patzalt

Wallseerhof

5. und 6. April 2026

Osterspecials im

Wallseerhof

Hauptspeisen

„Patzalt’s Backwerk“	€ 19,90
gebackenes Schweinemedailon, Hühner Cordon bleu und Gemüse mit Pommes frites und Sauce Tartare	
Lachsfilet	€ 23,50
auf Bärlauch-Risotto und Sanfran-Safterl	
„Patzalt’s Fischerei“	€ 22,50
Dreierlei heimisches Fischfilet auf Tomatentagliatelle und knackigem Gemüse	
Schweinsfilet	€ 19,90
auf Pfefferrahmsauce mit Speckfisolen und Butterspätzle	
Rosa gebratenes Filetsteak	€ 39,00
mit gebackenen Schupfnudeln und Cognac-Safterl	
Veganes Gemüsecurry	€ 22,00
mit Kokosmilch, Ingwer und Basmatireis	

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener mit Pommes frites	€ 10,50
Würstel gegrillt mit Pommes frites	€ 8,50

Patzalt

Wallseerhof

ab April 2026
Mostviertler Spargel im
Wallseerhof

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 17,50
Mostviertler Wok süß-sauer mit Hühnerfleisch, Dörrozwetschken, Apfel und Wokgemüse <i>„Auf Wunsch bereiten wir den Wok für Sie gerne vegan zu.“</i>	€ 21,00
Hühnerbrust auf buntem Salatteller gegrillt oder gebacken	€ 19,50

Dessert

Crème Brûlée mit hausgemachtem Eis	€ 13,00
Cremige Mohnnudeln mit hausgemachtem Vanilleeis	€ 13,00

„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
--	--------