

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 11. Jänner 2026

Mostviertler Schweinebraten

mit Speckkrautsalat und
Kartoffelknödel

€ 18,50

Hausgemachter Bauernkrapfen

€ 4,00



Patzelt

Wallseerhof

Gasthaus mit Weinkultur und Gaumenfreuden

Genussmenü

Vitello tonnato

mit frischem Rucola und Kapernbeeren

Getrübte Kartoffelcremesuppe

mit Kartoffelchips

Lachsfilet

auf Venere-Risotto und Safran-Safterl

Crème Brûlée

mit hausgemachtem Eis

drei Gang	€ 47,50	vier Gang	€ 59,50
mit Weinbegleitung	€ 60,10	mit Weinbegleitung	€ 76,30

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

Vitello tonnato mit frischem Rucola und Kapernbeeren	€ 15,50
Traditionelle Suppen ... Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel	€ 4,90
Getrübte Kartoffelcremesuppe mit Kartoffelchips	€ 7,50

Patzalt

Wallseerhof

28. Februar 2026
Degustationsmenü im
Wallseerhof

Hauptspeisen

Lachsfilet auf Venere-Risotto und Sanfran-Safterl	€ 23,50
Schweinsfilet auf Pfefferrahmsauce mit Speckfisolen und Butterspätzle	€ 19,90
Wilderer Pfandl Ragout vom heimischen Wild mit Serviettenknödel, Speckfisolen und Apfel-Rotkraut	€ 25,00
Rosa gebratene Beiriedschnitte mit gebackenen Schupfnudeln und Cognac-Safterl	€ 23,50
Veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Ingwer und Basmatireis	€ 22,00

Für unsere kleinen Gäste

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

14. Februar 2026
Valentinstagsmenü 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

Crème Brûlée € 13,00
mit hausgemachtem Eis

Cremige Mohnnudeln € 13,00
mit hausgemachtem Vanilleeis

„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 Aechterl Rosé

2022 Rosé (Zw, PN) „Sand 1“ – Zöhrer – Krems	€ 4,00
--	--------

Patzalt

Wallseerhof