

Patzalt

Wallseerhof
Herzlich Willkommen
im Wallseerhof!

Sonntagsmenü
am 9. Jänner 2022

Geschmorte Lammkeule
mit Grießknödel in Wurzelsauce

€ 18,50

Tiramisu Torte

€ 3,50

*Sie möchten kein kulinarisches Erlebnis im
Wallseerhof verpassen?*

*Gerne informieren wir Sie per Mail über unsere aktuellen Angebote,
sowie unsere Veranstaltungen. Geben Sie uns Bescheid,
ob Sie unseren Newsletter erhalten möchten.*

Patzalt

Wallseerhof

„Genussmenü“

Hausgebeizter Lachs

auf Avocado-Orangen-Creme

Grüner Veltliner „Kirchweg“ – Bruch – St. Michael

Karotten-Kokos-Ingwersuppe

mit Blätterteiggebäck

Gelber Muskateller – Brandner - Rossatz

Rosa gebratene Entenbrust

auf Kräuterrisotto und Parmesansauce

Cuvée Escorial – Stift Klosterneuburg

Nougatknödel

in Butterbrösel mit hausgemachtem Eis

Grüner Veltliner Eiswein – Brandner – Rossatz

drei Gang € 37,00

mit Weinbegleitung € 47,50

vier Gang € 47,00

mit Weinbegleitung € 61,00

Patzalt

Wallseerhof

Schmankerl zum Mitnehmen

Wild-Käsekrainer	1,20€/100g
Wild-Cabanossi	1,20€/100g
Wild-Bratwürstel	1,20€/100g
Wild-Käsewurst	1,20€/100g
Hausgemachte Marmelade	3,50€/125ml

Aperitif

Prosecco Spago	5,90
Prosecco mit Holundersirup	5,90
Prosecco mit Weichselsirup	5,90
Campari Soda	4,50
Campari Orange	4,50
Sanbitter mit Orangensaft - alkoholfrei	4,00

Vorspeise

<i>Roastbeef vom Damhirsch</i> mit Sauce Cumberland und getoastetem Brioche	13,00
<i>Hausgebeizter Lachs</i> auf Avocado-Orangen-Creme	12,50

Suppen

<i>Traditionelle Suppen</i> ... Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel	4,00
<i>Karotten-Kokos-Ingwersuppe</i> mit Blätterteiggebäck	5,00

Patzalt

Wallseerhof

ab 5. März 2022

**Spezialitäten vom Fisch
im Wallseerhof**

*Der Fisch will dreimal schwimmen:
in Wasser, Öl und Wein*

Hauptspeisen

Flanksteak

mit *Cognacsauce* und gebackenen Schupfnudeln 21,00

„Mostviertler Pfandl“

Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce
mit Spätzle und Speckfisolten 18,00

Rosa gebratene Entenbrust

auf Kräuterrisotto und Parmesansauce 18,00

Gebratenes Forellenfilet

auf Tomatentagliatelle und winterlichem Gemüse 18,00

Risotto von Fregola Sarda mit gegrilltem Schweinefilet

und herbstlichem Gemüse 18,00

ohne Fleisch (vegetarisch) 16,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener mit Pommes frites 10,50

Würstel gegrillt mit Pommes frites 8,50

Patzalt

Wallseerhof

16. - 18. April 2022

Ostern im Wallseerhof

18. April 2022, ab 9 Uhr

Osterbrunch

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

vom Schwein

13,50

vom Kalb

19,00

Hendlbrust-Salat

Bunter Salatteller mit gegrillter oder gebackener Hühnerbrust

14,00

Mostviertler Wok süß-sauer

mit Hühnerfleisch, Dörrzwetschken, Apfel und Wokgemüse

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

15,00

Dessert

Topfensoufflé

mit hausgemachtem Eis

12,00

Nougatknödel

in Butterbrösel mit hausgemachtem Eis

12,00

Käse-Potpourri

mit hausgemachtem Quittengelee

14,00

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

Weiß 1/81

2020	Grüner Veltliner „Kirchweg“ – Bruch – St. Michael	3,50
2020	Grüner Veltliner „Ausstich“ – Setzer – Hohenwart	3,50
2020	Grüner Veltliner „Lössmann“ – Kolkmann – Fels am Wagram	3,50
2020	Grüner Veltliner „Bachgarten“ – Pichler – Wösendorf	3,90
2020	Gelber Muskateller „Kirnberg“ – Brandner – Rossatz	4,00
2020	Chardonnay „Carnuntum“ – Grassl – Göttlesbrunn	4,00
2020	Gemischter Satz „Sand 1“ – Zöhner – Krems	3,50
2019	Pinot Grigio – Castelfelder – Alto Adige – Italien	4,00
2018	Gavi di Gavi – Santa Seraffa – Alessandria – Italien	4,00

Rot 1/81

2017	St. Laurent Ausstich <small>(SL,Zw,CS,Me)</small> – Stift Klosterneuburg – Thermenregion	4,50
2019	Cuvée „Escorial“ <small>(SL,Zw,CS,Me)</small> – Stift Klosterneuburg – Thermenregion	4,90
2017	Blaufränkisch „Hochäcker“ – Kerschbaum – Horitschon	5,50
2018	Cuvée „Heideboden“ (Zw, Me, Blf) – Preisinger – Gols	4,90
2019	Zweigelt „Rubin Carnuntum“ – Netzl – Göttlesbrunn	4,80
2018	Cuvée „Toscana“ (Sg, Sy, CS, Me) – Villa Antinori – Umbrien	5,50

Süß 1/161

2016	Welschriesling „Beerenauslese“ – Haider - Illmitz	4,50
2018	Grüner Veltliner „Eiswein“ – Brandner - Rossatz	4,50

Patzalt

Wallseerhof