

Wallseerhof

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

Familie Patzalt & Ihr Wallseerhof-Team

Sonntagsbraten

am 7. August 2022

Pulled Pork

auf Ofenkartoffel
mit Rahm und Barbecue-Sauce

€ 18,00

Zitronentarte

€ 3,50



Patzalt

Wallseerhof

Gasthaus mit Weinkultur und Gaumenfreuden

Genussmenü

Carpaccio

vom Bio-Rind mit reifem Parmesan und Honig-Senf-Sauce

Mostschaumsuppe

mit Schwarzbrotchips



Rosa gebratene Beiriedschnitte

auf Most-Risotto, Grillgemüse und Cognac-Jus



Hausgemachter Marillenknödel in Butterbrösel

mit cremigem Fruchteis

drei Gang	€ 43,00	vier Gang	€ 54,00
mit Weinbegleitung	€ 55,00	mit Weinbegleitung	€ 70,00

Schmankerl zum Mitnehmen

Wild-Cabanossi 1,70€/100g


Wild-Käsewurst 1,70€/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

Vorspeisen & Suppen

Carpaccio vom Bio-Rind mit reifem Parmesan und Honig-Senf-Sauce	€ 13,00
Traditionelle Suppen ... Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel	€ 4,50
Mostschaumsuppe mit Schwarzbrotchips 	€ 6,00

13. August 2022

„Die Nacht der
15 Gänge“

Hauptspeisen

Patzalt's „Fischerei“

dreierlei Fischfilet auf Tomatentagliatelle
und frischem Sommergemüse

€ 21,00

Rosa gebratene Beiriedschnitte

auf Most-Risotto, Grillgemüse und Cognac-Jus



€ 23,00

Mostviertler Pfandl

Schweinsfilet an Eierschwammerlcreme
mit Butterspätzle und Speckbohnen

€ 20,00

Patzalt's Rehburger

mit Cocktailsauce, gebratenem Speck,
Spiegelei, Rucola und Pommes frites

€ 19,00

Eierschwammerl à la Creme

mit Serviettenknödel und buntem Salat

€ 20,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener mit Pommes frites

€ 10,50

Würstel gegrillt mit Pommes frites

€ 8,50

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren vom Schwein	€ 14,50
vom Kalb	€ 21,00
Hendlbrust-Salat bunter Salatteller mit gegrillter oder gebackener Hühnerbrust	€ 14,00
Eierschwammerl-Salat bunter Salatteller mit gebratenen Eierschwammerln, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie	€ 18,50
Mostviertler Wok süß-sauer mit Hühnerfleisch, Dörrzwetschken, Apfel und Wokgemüse „Auf Wunsch bereiten wir den Wok für Sie gerne vegan zu.“	€ 16,50



Dessert

Mostpudding (Nussgugelhupf mit Mostsirup) mit hausgemachtem Vanilleeis	€ 12,00
Hausgemachter Marillenknödel in Butterbrösel mit cremigem Fruchteis (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)	€ 12,00



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

„WEIN ist in Wasser aufgelöstes Sonnenlicht.“

Galileo Galilei

Weiß 1/8l

2021 Grüner Veltliner „Kirchweg“ – Bruch – St. Michael	€ 3,50
2021 Grüner Veltliner „Ausstich“ – Setzer – Hohenwart	€ 3,50
2021 Grüner Veltliner „Lössmann“ – Kolkmann – Fels am Wagram	€ 3,50
2021 Grüner Veltliner „PAX“ – Pichler - Wösendorf	€ 3,90
2020 Chardonnay „Carnuntum“ – Grassl – Göttlesbrunn	€ 4,00
2020 Gemischter Satz „Sand 1“ – Zöhner – Krems	€ 3,50
2018 Gavi di Gavi – Santa Seraffa – Alessandria – Italien	€ 4,00

Rot 1/8l

2017 St. Laurent Ausstich (SL,Zw,CS,Me) – Stift Klosterneuburg – Thermenregion	€ 4,50
2019 Cuvée „Escorial“ (SL,Zw,CS,Me) – Stift Klosterneuburg – Thermenregion	€ 4,90
2017 Blaufränkisch „Hochäcker“ – Kerschbaum – Horitschon	€ 5,50
2019 Zweigelt „Rubin Carnuntum“ – Netzl – Göttlesbrunn	€ 4,80
2016 Primitivo – Polvanera – Apulien	€ 5,50

Süß 1/16l

2016 Welschriesling „Beerenauslese“ – Haider – Illmitz	€ 4,50
--	--------