



*Mit Liebe gekocht.*



[www.wallnerwirt.at](http://www.wallnerwirt.at)





Ein edler Tropfen...

## Die alkoholfreie Alternative...

**Birnensaft** 4,-  
(Obstbau Haas, Stmk)

**Apfel-Karotte-Orange** 4,-  
(Hasenfit BIO Furchtsäfte)

**Gingerino / gespritzt** 4,50

## Lass es krachen!

**Hausgemachte „Kracherl“ (Soda)**  
**Holunder oder Himbeer**  
mit Minze und Limette

1/3 l 3,-    1/2 l 4,-

**Oscar (Grapefruitsoda)**  
1/3 l 3,50

**Wallner Hauswein**  
**rot oder weiß**

1/8 l 2,50

*Achtung!*

*Wein verlängert Ihr Leben!*

...schützt vor Herzinfarkt, Schlaganfall und Gefäßverkalkung,  
ist entzündungshemmend und gilt als schweres Geschütz gegen Alzheimer!

## Weine, die wir glasweise anbieten:

**Sauvignon Blanc, 2023**  
Cozzarolo / Collio, Friaul / ITA  
1/8 l 4,50

**Grü Ve, 2023**  
Weingut Jurtschitsch, Langenlois / Nö  
1/8 l 4,50

**Gelber Muskateller, 2023**  
Erzherzog Johann, Gamlitz / Stmk  
1/8 l 4,50

**Valpolicella, 2021**  
Cantina di Negrar / Veneto / ITA  
1/8 l 4,50

**Blafränkisch, 2022**  
Gager, Deutschkreutz / Bgld  
1/8 l 4,50

**Scheiblhofer, Big John 2021/22**  
Erich Scheiblhofer, Andau / Bgld  
1/8 l 5,-

Darf's ein Flascherl Wein sein? Dann blättern Sie bitte weiter zu unserer Weinkarte auf Seite 10.

Es ist wahnsinnig gefährlich KEINEN Wein zu trinken! Speziell Rotwein macht zum „Immergrün!“

## Edelbrände aus Kärnten – für Kenner das Beste! (2 cl)

**Kernobstbrand**  
Bohnapfel 4,-  
Apfel-Cuvee 4,-  
Weinbirne 4,-  
Williams Birne, Gold 4,50

**Liköre**  
Weinlikör 4,-  
Zirbenzapfen, Gold 4,-  
Limone 4,-

**Steinobstbrand**  
Zwetschke, Gold 4,-  
Marille, Gold 4,-  
Weichsel, Gold 6,-







*To start  
with...*

## To appetize...

Prosecco-Cocktail 5,50

Prosecco (Treviso, Veneto) 5,-

Aperol spritz (recipe Milano) 5,50

Rosato Mio (hibiscus, orange, basil, Prosecco) 6,-

“Hugo” (Prosecco, elder flower, lime, mint) 5,-

Bellini (after the recipe of Harry’s Bar in Venice) 5,50

**A non-alcolic alternative: Gingerino** / with sparkling water 4,50

## Starters

**Beef tartar from local beef**

spicy-seasoned, onion, capers,  
toasted bread

regular 20,-    small 17,-

**Carpaccio classic**

mushrooms, Grana Padano 19,50

*Our guests' favourite*

## Homemade Soups

Beef broth optionally with:

- semolina dumplings 5,50

- sliced pancakes 5,-

- fried cheese dumplings 6,-

Garlic Cream Soup with croutons 6,-

Goulash soup 6,-







*Enjoy...*

## Salads, wholesome food...

### **Lettuce**

warm potatoes, pieces of roasted bacon, balsamic, pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds 14,-

1 salad bowl from the buffet 7,-

Mixed salad with deep fried crispy chicken pieces sweet-sour dip 13,50

Fitness salad with grilled turkey slices garlic sauce 13,50

....goes perfectly with: **garlic bread** 4,50


*Perfect for  
vegetarians...*

### **2 spinach dumplings**

tomato confit, Parmesan 11,-

### **Deep fried Champignons**

parsley potatoes, Sauce Tartare 16,-

 **Crispy wok vegetables** optionally:

- **vegetarian or vegan** basmati rice 15,50

- **with grilled chicken slices** basmati rice 19,-

## Young & trendy

### **Currywurst**

spicy curry sauce, French fries 11,-

### **“Wallner Burger”**

Austrian Beef, “Gailtaler” bacon, cheese, tomato, onion, salad, BBQ sauce, truffled French fries 17,50

### **“Ouhhh La Mer Burger”**

Wok-vegetables, prawns, sweet potato fries 19,-







*From the mountains*

*to the sea...*

## Carinthian dumplings specialties

### Carinthian dumplings

filled with curd, topped with brown butter 13,-

### Carinthian dumplings

filled with smoked meat and alp cheese, coleslaw 14,50

### Carinthian dumplings

filled with tomatoes and mozzarella, with butter and parmesan 13,-

### Wallner's dumplings plate

one of each for the undecided 16,-

*Traditional  
homemade dumplings only!*

## Seafood

### Grilled calamari

garlic butter, French bread 19,50

### Colorful fish

char, shrimp, calamari, black risotto, mediterranean vegetables 22,-



### Crispy wok vegetables and prawns

basmati rice 20,-







## Main Courses...

### Just at Wallner's

#### “Gailitzer fryer”

pork medallions scalloped, blue cheese, croquettes, vegetables 19,-

#### “Arnoldsteiner wedding cutlet”

fried and filled cutlet, fried rocket salad, potato wedges 18,-

#### Honey-sesame chicken breast

mango-chili-risotto,  
wasabi-lime-mayo 19,-

*Depending  
on the hunters'  
success*



### Venison from local forests

#### Grilled strips of venison with forest herbs

pumpkin-mascarpone tagliatelle 19,-

#### Poachers salad

grilled slice of venison with fresh herbs, orange-butter, mushrooms,  
crunchy salads, raspberry vinegar 19,-

#### “The Hunter” Burger

venison meat, „Gailtaler“ bacon, cheese, ruccola, red cabbage,  
lingonberry, porcini mushrooms, gailtaler fries 20,-

Do you have an *allergy* or an *intolerance*?  
For any further information, please ask our staff!





*Roasted, grilled,  
breaded, baked...*

## Traditional Meals

### **Onion roast Beef**

bacon beans, rosemary potatoes, roasted onions 21,-

**Deep fried chicken** with potato salad 16,50

**Viennese pork cutlet** 16,-

**Viennese turkey cutlet** 17,-

...optionally with parsley potatoes, French fries, potato salad or basmati rice.

### **“Wallner`s Mix”**

grilled and baked specialties from our menu  
for 2 persons 49,-

*Hearty and  
delicious!*

## Grilled Specialities

### **Filet steak**

served with wok vegetables and spicy potatoes

180g: 34,-    220g: 38,-

### **Steaktoast**

beef and pork on toasted bread with pepper sauce and salad 18,-

### **Grill plate**

french fries, grilled zucchini and pepper, herbed butter 19,-  
...additional pepper sauce + 2,50







*Sweet  
seduction...*

## Desserts

### Soul warmer

warm chocolate cube, caramel ice cream, chocolate-nut crunch 9,-

Mini Crème Brûlée 3,50

Tiramisu a' la Wallner 7,-

Homemade apple strudel with cream 5,-

Carinthian Ice-Cream Cake served with warm plums 6,50

Pancake filled with vanilla ice cream, chocolate sauce, cream 6,50

“Hot'n cold Passion” warm plums, vanilla ice cream 5,-

### “Mountain Holidays”

white chocolate, homemade ice cream blackberry and yogurt  
homemade wafer cone, berries 8,-

“Heiße Liebe“ vanilla ice cream, hot raspberries, cream 7,-

Iced coffee 7,-      Affogato vanilla ice cream, espresso 4,-

*By popular demand:*

Every Friday, Kaiserschmarrn  
With plum compote 13,-

Good things take time!

## Secret deals

Amaro – Nonino on the rocks (4cl) 5,50

„Der Apotheker“ (2cl) 4,50







# Weinliste

Unsere besondere Wahl 2024/25

*Im Herzen  
dreier Länder...*

## Österreich | klassisch | weiß

23 GrüVe (Grüner Veltliner)  
Jurtschitsch, Langenlois / NÖ  
leicht, fruchtig, lebendig 26 €

22 Riesling Smaragd  
Domäne Wachau / NÖ  
saftig, Steinobstaroma,  
gehaltvoll 28 €

22 Riesling  
Ried Alesg, Mayer am Pfarrplatz / NÖ  
Pfersichton, Säurespiegel,  
Fruchtsüße 28 €

23 Gelber Muskateller  
Erzherzog Johann / Gamlitz / STMK  
Stachelbeere, frisch, fruchtig 27 €

23 Gelber Muskateller  
Frauwallner / Vulkanland DAC  
Rosenblüte, Holler, fruchtig 30 €

22 Gelber Muskateller  
Krispel / Straden / STMK  
Sortencharakter, lebendig, nachhaltig 27 €

23 Gemischter Satz (bio)  
Rotes Haus / W  
elegante Exotik, nussig,  
erfrischende Säure, echter Klassiker 30 €

23 Sauvignon Blanc  
Gross & Gross Jakobi / STMK DAC  
würzig elegant, frisch & fruchtig,  
Brombeerblätter, schwarze Johannisbeere,  
perfekter Allrounder 29 €

23 Chardonnay (bio)  
Gesellmann / BGLD  
würzige Aromen, tropische Früchte,  
elegant & geschmeidig 30 €

23 Lebensfreude  
Riepl / BGLD  
Sauvignon Blanc, Welschriesling  
reife Stachelbeere, Zitronenmelisse,  
Pfersich 27 €

## Italien | klassisch | weiß

23 Friulano  
La Sclusa, Cividale del Friuli  
*Unsere Stammgäste lieben diesen Wein!*  
20 € (1 Liter)

23 Sauvignon Blanc  
Cozzarolo, Collio / Friaul  
Aroma von Pfirsich, würzige Note 25 €

23 Sauvignon Blanc  
Felluga, Collio / Friaul  
ausgewogen, fruchtig,  
langer Abgang 30 €

## Österreich | klassisch | rot

22 Zweigelt Klassik  
Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee  
DAC / BGLD  
würzig, zwetschkenbetont,  
runder Abgang 26 €

21 Zweigelt Bienenfresser  
Pitnauer, Göttlesbrunn / NÖ  
Hauch von Brombeeren und Cassis,  
Nougattouch 41 €

22 Blaufränkisch  
Gager, Deutschkreutz / BGLD  
harmonische Säure, Brombeeren 27 €

20 Blaufränkisch  
Sommer, Leithaberg DAC / BGLD  
dunkle Beerenfrucht, ein Hauch Weichsel  
und Stefans Lieblingswein 43 €

20 Blaufränkisch Ried Hochäcker  
Kerschbaum / BGLD  
gute Komplexität, reife Kirschfrucht,  
Extraktsüße nach Brombeeren,  
Holzwürze 45 €

20 Heideboden (bio)  
Nittnaus, Gols / BGLD  
Zweigelt, St.Laurent, Blaufränkisch  
fruchtig, zart, vollmundig, samtig 34 €

## Österreich | dicht, gehaltvoll | rot

21/22 Das Phantom (bio)  
Kirnbauer, Deutschkreutz / BGLD  
Syrah, Blaufränkisch, Merlot,  
Cabernet Sauvignon  
Bariquereife, Cassis/Preiselbeere,  
Röstaromen 50 €

21/22 Cuvee „Legends“  
Erich Scheiblhofer,  
Andau Neusiedlersee / BGLD  
Zweigelt, Cabernet Sauvignon  
bariquegelagert, Bordeauxverschnitt, mäch-  
tiger Körper 36 €

21/22 Big John  
Erich Scheiblhofer,  
Andau Neusiedlersee / BGLD  
Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir  
vollmundig,  
fruchtbetonte Röstaromen 36 €

20/21 Opus eximium  
Gesellmann, Deutschkreutz / BGLD  
Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt  
weich, samtig, anspruchsvoll 50 €

20 The Butcher  
Schwarz, Andau / BGLD  
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot  
fruchtig, Beeren, Zwetschke,  
gute Tannine 38 €

## Italien | klassisch | rot

21 Cabernet Franc  
La Sclusa, Cividale del Friuli  
trinkfreudig, Fruchtsüße  
Favorit unserer Stammgäste!  
20 € (1 Liter)

21 Valpolicella  
Cantina di Negrar, Veneto  
saftige Pflaume, vollmundig, kraftvoll 27 €

## Italien | gehaltvoll | rot

21 Chianti Riserva  
Poggio Capponi, Toskana  
91 Falstaffpunkte,  
samtig, vollmundig, 37 €

18/19 Brunello di Montalcino  
Castell Poggio Antico, San Giovese  
schöne Frucht, weiche Tannine,  
für besondere Momente 95 €

## Raritäten | limitiert | rot/weiß

21 Schwarz/Rot  
Hans Schwarz, Neusiedlersee / BGLD  
96 Falstaffpunkte, reinsortiger Zweigelt  
reife Kirschen, dunkle Beeren,  
saftig elegante Textur 91 €

20/23 Sauvignon Ronco delle Mele  
Venica & Venica, Collio / Friaul  
Pfersichnoten, dicht,  
andauernd und würzig 61 €

16 Patritus Rot  
Gmeiner / BGLD  
Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot Noir  
markante Extraktsüße, delikate Säure,  
Kirsch- und Zitronengelee sowie Preisel-  
beermark, mundfüllend mit perfekter  
Harmonie, jugendliches Tannin,  
anspruchsvoll und süffig zugleich 48 €

22 Grüner Veltliner Federspiel  
Hirtzberger, Wachau / NÖ  
stimmig, feine Zitrusgrasnoten,  
Birne, grüner Apfel 65 €

## Schaumweine

Terra Serena  
Prosecco DOC Treviso Brut  
fruchtig, feine Perlage 30 €

Veuve Clicquot Champagne  
Reims / Frankreich  
fruchtig, trinkfreudig 99 €

Moet ICE Imperial  
Reims / Champagne  
am besten auf Eis getrunken,  
fruchtig, frisch und elegant  
und Elenas Liebling 87 €





## TÄGLICH FÜR SIE DA!

Einen wirklich gelungenen Aufenthalt wünschen Ihnen Ihre Gastgeber Elena und Karin Wallner mit Stefan und Katrin.

Wir sind stolz auf unsere herzlichen und authentischen Mitarbeiter - ohne sie wären wir nicht der Wallnerwirt!



# DIE WALLNER CAFÉBAR

Die Wallner Cafébar ist bis 12.00 Uhr geöffnet.

Unser ausgiebiges und herzhaftes **Frühstücksbuffet** gibt's für Sie auch ohne Hotelzimmer - täglich von 6.30-10.30 Uhr.



GUTEN MORGEN!



[www.wallnerwirt.at](http://www.wallnerwirt.at)

*Garantierter Wallnergenuss* mit Ihrer Tischreservierung unter 04255-2356.

Alle Details und die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf [www.wallnerwirt.at](http://www.wallnerwirt.at)



## FEIERN beim Wallner

*Sie* haben den *Anlass* -  
*wir* die *Erfahrung*  
und den perfekten *Rahmen!*







Wir haben täglich  
für Sie von 6.30 - 23.00 Uhr geöffnet,  
gekocht wird von 11.30 - 21.45 Uhr.

Der Wallner ist ein sehr persönlich geführtes Haus.  
Wir brauchen Ihr Lob ebenso wie Ihren Tadel,  
um an der Verbesserung unserer Leistungen für Sie zu arbeiten.  
Wir kümmern uns um Sie!

Bei uns wird frisch gekocht - daher gilt: „GUT DING BRAUCHT WEILE!“  
Nehmen Sie sich für Ihr Mahl-Zeit...  
Küchenschef Harald Urschitz und sein Team wünschen Ihnen

*...den Gipfel des Genusses!*