



Mit Liebe gekocht.



www.wallnerwirt.at





Ein edler Tropfen...

Die alkoholfreie Alternative...

Birnensaft 4,-
Obstbau Haas, Stmk

NEU von Pago: Eistee 4,-
Zitrone oder Pfirsich
0,3l Flasche

Lass es krachen!

Hausgemachte „Kracherl“ (Soda)
Holunder oder Himbeer
mit Minze und Limette
1/3 l 3,- 1/2 l 4,-

Karins Liebling:

Oscar
Grapefruitsoda
1/3 l 3,50

Apollo
Bitter-Orange mit Soda 4,-

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, 2024
Cozzarolo / Collio, Friaul / ITA
1/8 l 4,50

Grü Ve, 2024
Weingut Jurtschitsch, Langenlois / Nö
1/8 l 4,50

Gelber Muskateller, 2023
Kugler / Bgld
1/8 l 4,50

Wallner Hauswein
rot oder weiß
1/8 l 2,50

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

Zweigelt, 2019
Heinrich / Bgld
1/8 l 5,-

Scheiblhofer, Big John 2021/22
Erich Scheiblhofer, Andau / Bgld
1/8 l 5,50

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 4,50
Weinbirne 4,50
Williams Birne, Gold 5,-

Liköre
Weinlikör 4,50
Zirbenzapfen, Gold 4,50
Limone 4,50

Steinobstbrand
Zwetschke, Gold 4,50
Marille, Gold 4,50
Weichsel, Gold 6,50





*To start
with...*

To appetize...

Campari Soda/Orange 5,50

Prosecco Treviso, Veneto 5,50

Aperol spritz recipe Milano 6,-

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

“Hugo” Prosecco, elder flower, lime, mint 5,50

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

A non-alcolic alternative: Gingerino / with sparkling water 5,-

Apollo bitter orange with sparkling water 4,-

Starters

Beef tartar from local beef

spicy-seasoned, onion, capers,
toasted bread

regular 21,- small 18,-

Carpaccio classic

mushrooms, Grana Padano 20,-

Our guests' favourite

Homemade Soups

Banana-Chili Soup with Prawn 8,-

Beef broth optionally with:

- semolina dumplings 6,50

- sliced pancakes 5,50

Garlic Cream Soup with croutons 7,-

Goulash soup 7,-





Enjoy...

Salads, wholesome food...

Lettuce

warm potatoes, pieces of roasted bacon, balsamic, pumpkin seed oil,
roasted pumpkin seeds 15,-

1 salad bowl from the buffet 7,-

Mixed salad

- with deep fried crispy chicken pieces sweet-sour dip 15,50
- with 5 grilled prawns cocktail sauce 20,-

....goes perfectly with: **garlic bread** 5,-

*Wallnerinnen
Winterhit...*

Burrata

arugula, flambéed tomatoes, figs,
pine nuts 15,-

... optional with San Daniele ham 19,-



Crispy wok vegetables optionally:

- **vegetarian or vegan** basmati rice 17,-
- with **grilled chicken slices** basmati rice 20,-

Young & trendy

Hot Chick Burger

onion, coleslaw, iceberg lettuce, crispy chicken, chipotle mayo, hash brown fries 20,-

“Wallner Burger”

Austrian Beef, “Gailtaler” bacon, cheese, tomato, onion, salad, BBQ sauce,
truffled French fries 18,-





From the mountains

to the sea...

Carinthian dumplings specialties

Carinthian dumplings

filled with curd, topped with brown butter 14,-

Carinthian dumplings

filled with smoked meat and alp cheese, coleslaw 15,50

Carinthian dumplings

filled with tomatoes and mozzarella, with butter and parmesan 14,-

Wallner's dumplings plate

one of each for the undecided 17,50

*Traditional
homemade dumplings only!*

Seafood

Grilled calamari

garlic butter, French bread 22,-

Wild salmon fillet

wasabi polenta, root vegetables 25,-



Crispy wok vegetables and prawns

basmati rice 21,-





Main Courses...

Just at Wallner's

"Gailitzer fryer"

pork medallions scalloped, blue cheese, croquettes, vegetables 20,50

"Arnoldsteiner wedding cutlet"

fried and filled cutlet, fried rocket salad, potato wedges 19,50

Honey-sesame chicken breast

mango-chili-risotto,
wasabi-lime-mayo 20,-

*Depending
on the hunters'
success*



Venison from local forests

Venison schnitzel duet

breaded and grilled
porcini cream, red cabbage, dumpling carpaccio, pumpkin 29,50

"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 25,-

Deep fried chicken with potato salad 18,50

Viennese pork cutlet 17,50

Viennese turkey cutlet 18,50

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

“Wallner`s Mix”

grilled and baked specialties from our menu
for 2 persons 52,-

*Hearty and
delicious!*

Grilled Specialities

Filet steak

served with wok vegetables and spicy potatoes
180g: 39,- 220g: 44,-

Steaktoast

beef and pork on toasted bread with pepper sauce and salad 20,-

Grill plate

french fries, grilled zucchini and pepper, herbed butter 20,50
...additional pepper sauce + 2,50





*Sweet
seduction...*

Desserts

Soul warmer

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

Mini Crème Brûlée 3,50

Tiramisu a' la Wallner 8,50

Homemade apple strudel with cream 5,50

Carinthian Ice-Cream Cake served with warm cherries 7,-

Pancake filled with vanilla ice cream, chocolate sauce, cream 7,50

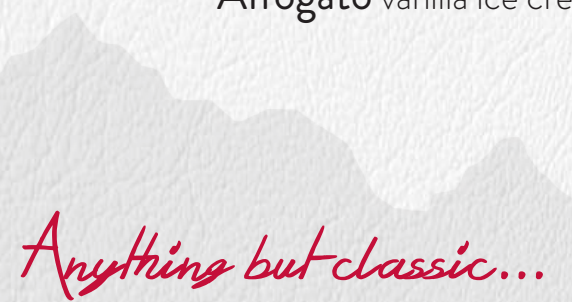
“Hot’n cold Passion” warm cherries, vanilla ice cream 5,-

“Mountain Holidays”

white chocolate, homemade ice cream blackberry and yogurt
homemade wafer cone, berries 8,50

“Heiße Liebe“ vanilla ice cream, hot raspberries, cream 7,50

Affogato vanilla ice cream, espresso 4,50



...simply heavenly and known for its seasonal delights:
Tiramisu a' la Wallner 8,50

Secret deals

Amaro – Nonino 4cl
on the rocks 5,50

„Der Apothekör“ 2cl
5,-



Weinliste

Unsere besondere Wahl 2025/26

*Im Herzen
dreier Länder...*

Österreich | klassisch | weiß

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

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

23 Riesling
Ried Alseg, Mayer am Pfarrplatz / NÖ
Pfersichton, Säurespiegel,
Fruchtsüße 28 €

23/24 Gelber Muskateller
Frauwallner / Vulkanland DAC
Rosenblüte, Holler, fruchtig 30 €

23 Gelber Muskateller
Kugler / Ried Adlersberg/ BGLD
Inbegriff von Frische & Eleganz,
intensives Traubenaroma, exotische Aromen,
Eleganz & Jugend 35 €
...der „Familienwein“ der Wallners!

24 Wiener Gemischter Satz
Mayer am Pfarrplatz / W
elegante Exotik, nussig,
erfrischende Säure, echter Klassiker 30 €

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

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

Italien | klassisch | weiß

23/24 Friulano
La Slusa, Cividale del Friuli
Unsere Stammgäste lieben diesen Wein!
20 € (1 Liter)

24 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

19 Zweigelt
Heinrich Gols / BGLD
würzig, dunkelbeeriges Aroma,
zart nach Nougat 26 €

22 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 Ste-
fans Lieblingswein 43 €

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

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

Italien | klassisch | rot

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

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

Österreich | dicht, gehaltvoll | rot

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

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

22/23 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 40 €

Italien | gehaltvoll | rot

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

18 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 €

24 Sauvignon Ronco delle Mele
Venica & Venica, Collio / Friaul
Pfirsichnoten, dicht,
andauernd und würzig 61 €

16 Patritus Rot
Gmeiner / BGLD
Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot Noir
markante Extraktsüße, delikate Säure, Kirsch- und
Zitronengelee sowie Preiselbeermark, 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 35 €

Veuve Clicquot Champagne
Reims / Frankreich
fruchtig, trinkfreudig 99 €

Moet ICE Imperial
Reims / Champagne
am besten auf Eis getrunken, fruchtig, frisch
und elegant 99 € *...und Elenas Liebling!*



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

Garantierter Wallnergenuss mit Ihrer Tischreservierung unter 04255-2356.

Alle Details und die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf www.wallnerwirt.at



FEIERN beim Wallner

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





Kartenzahlung ab € 20,-!

Wir haben täglich
für Sie von 6.30 - 23.00 Uhr geöffnet,
gekocht wird die große Karte von 11.30 - 21.00 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...
Küchenchef Harald Urschitz und sein Team wünschen Ihnen

... den Gipfel des Genusses!