



Mit Liebe gekocht.



www.wallnerwirt.at





Ein edler Tropfen...

Die alkoholfreie Alternative...

Birnensaft 3,80
(Obstbau Haas, Stmk)

Apfel-Karotte-Orange 3,80
(Hasenfit BIO Furchtsäfte)

Gingerino / gespritzt 4,00

Lass es krachen!

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

1/3 l 2,70

1/2 l 3,70

Wallner Hauswein
rot oder weiß

1/8 l 2,40

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, 2022
Cozzarolo / Collio, Friaul / ITA
1/8 l 4,30

Grü Ve, 2022
Weingut Jurtschitsch, Langenlois / Nö
1/8 l 4,30

Gelber Muskateller, 2022
Erzherzog Johann, Gamlitz / Stmk
1/8 l 4,30

Valpolicella, 2021
Cantina di Negrar / Veneto / ITA
1/8 l 4,30

Blaufränkisch, 2020/21
Gager, Deutschkreutz / Bgld
1/8 l 4,30

Scheiblhofer, Big John 2020/21
Erich Scheiblhofer, Andau / Bgld
1/8 l 4,80

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 3,70
Apfel-Cuvee 3,70
Weinbirne 3,70
Williams Birne, Gold 4,50

Liköre
Weinlikör 3,70
Zirbenzapfen, Gold 3,70
Limone 3,70

Steinobstbrand
Zwetschke, Gold 3,70
Marille, Gold 3,70
Weichsel, Gold 5,90





*To start
with...*

To appetize...

Prosecco-Cocktail 5,50

Prosecco "Ca Salina" (Treviso, Veneto) 4,70

Aperol spritz (recipe Milano) 5,70

Rosato Mio (hibiscus, orange, basil, Prosecco) 5,70

"Hugo" (Prosecco, elder flower, lime, mint) 5,00

A non-alcolic alternative: Gingerino / with sparkling water 4,00

Starters

Beef tartar from local beef

spicy-seasoned, onion, capers,
toasted bread

regular 19,80 small 16,80

Carpaccio classic

mushrooms, Grana Padano 19,70

Our guests' favourite

Homemade Soups

Semolina dumpling soup 5,30

Soup with sliced pancakes 4,90

Garlic Cream Soup with croutons 5,60

Goulash soup 5,60





Enjoy...

Salads, wholesome food...

Lettuce

warm potatoes, pieces of roasted bacon,
balsamic, pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds
13,90...or small 12,20

Salad from the buffet 6,90

Mixed salad with deep fried crispy chicken slices
sweet-sour dip, bread 13,20

Fitness salad with grilled turkey slices
garlic sauce, white bread 13,20


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

Mixed salad with 4 pieces prawns
with sweet-chili sauce 18,90

2 spinach dumplings
tomato confit, Parmesan 10,90

Deep fried Champignons
parsley potatoes, Sauce Tartare 15,90

*Perfect for
vegetarians...*

 **Crispy wok vegetables...**

...vegetarian or vegan basmati rice 15,20

...with grilled chicken slices basmati rice 18,90

Young & trendy

“Ouhhh La Mer Burger”

Wok-vegetables, prawns, sweet potato fries 18,50

“Wallner Burger”

Austrian Beef, “Gailtaler” bacon, cheese, tomato, onion,
salad, BBQ sauce, truffled french fries 17,20





From the mountains

to the sea...

Carinthian dumplings specialties

Carinthian dumplings

filled with curd, topped with brown butter 12,50

Carinthian dumplings

filled with smoked meat and alp cheese, coleslaw 13,50

Carinthian dumplings

filled with tomatoes and mozzarella, with butter and parmesan 12,50

Wallner's dumplings plate

one of each for the undecided 15,50

*Traditional
homemade dumplings only!*

Seafood

Grilled calamari

garlic butter, French bread 18,50

Colorful fish

char, shrimp, calamari, black risotto, mediterranean vegetables 21,90



Crispy wok vegetables and prawns

basmati rice 19,90





Main Courses...

Just at Wallner's

"Gailitzer fryer"

pork medallions scalloped, blue cheese, croquettes, vegetables 18,90

"Arnoldsteiner wedding cutlet"

fried and filled cutlet, fried rocket salad, potato wedges 17,80

Honey-sesame chicken breast

mango-chili-risotto,
wasabi-lime-mayo 18,90

*Depending
on the hunters'
success*



Venison from local forests

Poachers salad

grilled slice of venison with fresh herbs, orange-butter, mushrooms, crunchy salads, raspberry vinegar 18,70

Pasta „Hubertus“

sugo vension, fried leaves of sage 15,90

"The Hunter" Burger

venison meat, „Gailtaler“ bacon, cheese, ruccola, red cabbage, lingonberry, porcini mushrooms, gailtaler fries 19,70

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 20,90

Deep fried chicken with potato salad 16,20

Viennese pork cutlet with french fries 15,90

Viennese turkey cutlet with french fries 16,90

“Wallner`s Mix”

grilled and baked specialties from our menu
for 2 persons 48,80

*Hearty and
delicious!*

Grilled Specialities

Filet steak

served with wok vegetables and spicy potatoes
180g: 33,90 220g: 37,90

Steaktoast

beef and pork on toasted bread with pepper sauce and salad 17,90

Grill plate

french fries, grilled zucchini and pepper, herbed butter 19,00
...additional pepper sauce + 2,50





*Sweet
seduction...*

Desserts

Mini Crème Brûlée 3,50

Tiramisu a' la Wallner 6,90

Homemade apple strudel
with cream 4,90

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

Pancake
filled with vanilla ice cream, chocolate sauce, cream 6,20

“Hot'n cold Passion”
warm cherries, vanilla ice cream 4,80

“Mountain Holidays”
white chocolate, homemade ice cream blackberry and yogurt
homemade wafer cone, berries 7,90

“Heiße Liebe“
vanilla ice cream, hot raspberries, cream 6,90

Iced coffee 6,90

Affogato
vanilla ice cream, espresso 4,00

Karin's favourite...

Secret deals

Amaro – Nonino
on the rocks (4cl) 5,90

„Der Apotheker“
(2cl) 4,50





Weinliste

Unsere besondere Wahl 2023/24

Im Herzen
des Dreiländerecks...

Österreich | klassisch | weiß

22 GrüVe (Grüner Veltliner)
Jurtschitsch, Langenlois / NÖ
leicht, fruchtig, lebendig 25 €

22 Riesling Smaragd
Domäne Wachau / NÖ
saftig, Steinobstaroma, gehaltvoll 27 €

22 Riesling
Ried Aseg, Mayer am Pfarrplatz / NÖ
Pfirsichton, Säurespiegel,
Fruchtsüße 27 €

22 Gelber Muskateller
Erzherzog Johann / Gamlitz / STMK
Stachelbeere, frisch, fruchtig 26 €

22 Gelber Muskateller
Krispel / Straden / STMK
Sortencharakter, lebendig, nachhaltig 26 €

22 Gemischter Satz (bio)
Zahel, DAC / W
frische Frucht, weißer Pfirsich,
Marille, saftig 29 €

22 Sauvignon Blanc
Schwarz, Kitzeck / STMK
Stachelbeere, ausgewogen 28 €

22 Chardonnay
Markowitsch, Carnuntum / NÖ
Duft nach tropischen Früchten und Zimt,
sehr frisch und kompakt am Gaumen,
sehr aromatischer Abgang 29 €

Italien | klassisch | weiß

22 Friulano
La Sclusa, Cividale del Friuli
Unsere Stammgäste lieben diesen Wein!
19 € (1 Liter)

22 Sauvignon Blanc
Cozzarolo, Collio / Friaul
Aroma von Pfirsich, würzige Note 24 €

22 Sauvignon Blanc
Felluga, Collio / Friaul
ausgewogen, fruchtig, langer Abgang 29 €

Österreich | klassisch | rot

22 Zweigelt Klassik
Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee
DAC / BGLD
gewürzig, zwetschkenbetont,
runder Abgang 25 €

19/20 Zweigelt Bienenfresser
Pitnauer, Göttlesbrunn / NÖ
Hauch von Brombeeren und Cassis,
Nougattouch 40 €

20/21 Blaufränkisch
Gager, Deutschkreutz / BGLD
harmonische Säure, Brombeeren 26 €

20 Blaufränkisch
Sommer, Leithaberg DAC / BGLD
dunkle Beernfrucht, ein Hauch Weichsel
und Stefans Lieblingswein 42 €

20 Heideboden (bio)
Nittnaus, Gols / BGLD
Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch
fruchtig, zart, vollmundig, samtig 33 €

Österreich | dicht, gehaltvoll | rot

19/21 Das Phantom
Kirnbauer, Deutschkreutz / BGLD
Syrah, Blaufränkisch, Merlot,
Cabernet Sauvignon
Bariquereife, Cassis/Preiselbeere,
Röstaromen 49 €

21 Cuvee „Legends“
Erich Scheiblhofer,
Andau Neusiedlersee / BGLD
Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Bariquegelagert, Bordeauxverschnitt, mäch-
tiger Körper 35 €

21 Big John
Erich Scheiblhofer,
Andau Neusiedlersee / BGLD
Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Pinot Noir; vollmundig,
fruchtbetonte Röstaromen 35 €

18/20 Opus eximium
Gesellmann, Deutschkreutz / BGLD
Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt
weich, samtig, anspruchsvoll 49 €

20 The Butcher
Schwarz, Andau / BGLD
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot
fruchtig, Beeren, Zwetschke,
gute Tannine 37 €

Italien | klassisch | rot

21 Cabernet Franc
La Sclusa, Cividale del Friuli
trinkfreudig, Fruchtsüße
Favorit unserer Stammgäste!
19 € (1 Liter)

21 Valpolicella
Cantina di Negrar, Veneto
saftige Pflaume, vollmundig,
kraftvoll 26 €

Italien | gehaltvoll | rot

20 Chianti Riserva
Poggio Capponi, Toskana
91 Falstaffpunkte
samtig, vollmundig, 36 €

17 Brunello di Montalcino
Castell Poggio Antico, San Giovese
schöne Frucht, weiche Tannine,
für besondere Momente 86 €

Raritäten | limitiert | rot/weiß

21 Schwarz/Rot
Hans Schwarz, Neusiedlersee / BGLD
96 Falstaffpunkte,
reinsortiger Zweigelt
reife Kirschen, dunkle Beeren,
saftig elegante Textur 90 €

20 Sauvignon Ronco delle Mele
Venica & Venica, Collio / Friaul
Pfirsichnoten, dicht,
andauernd und würzig 60 €

Schaumweine

Terra Serena
Prosecco DOC Treviso Brut
fruchtig, feine Perlage 28 €

Veuve Clicquot Champagne
Reims / Frankreich
fruchtig, trinkfreudig 98 €

Moet ICE Imperial
Reims / Champagne
am besten auf Eis getrunken,
fruchtig, frisch und elegant 86 €

Achtung!
Wein verlängert Ihr Leben!



TÄGLICH FÜR SIE DA!

Einen wirklich gelungenen Aufenthalt wünscht Ihnen Ihre Gastgeberin Karin Wallner mit Stefan, Katrin und Elena.

Wir sind stolz auf unser herzliches und authentisches Team!

FRÜHSTÜCK beim Wallner



Unser ausgiebiges und herzhaftes **Frühstücksbuffet** gibt's für Sie auch ohne Hotelzimmer - im Wallner Café

täglich von 6.30-10.30 Uhr.

Um Reservierung wird gebeten.



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



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...
Küchenchef Harald Urschitz und sein Team wünschen Ihnen

...den Gipfel des Genusses!