

Das **SCHÖNSTE** an  
der Liebe ist,  
wenn aus 2 Leben  
ein **GEMEINSAMES**  
wird und aus  
„ich und du“  
ein „wir“ entsteht.

Familie Jennewein

---

**Wir tragen die Familientradition  
mit viel Enthusiasmus weiter:**

**ÜBERZEUGEN SIE SICH!**

Wir wünschen Ihnen angenehme und genüssliche  
Stunden bei uns im Landgasthof Walzl Lans.

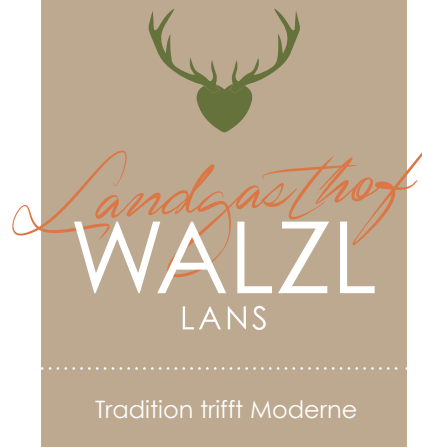
**Ihre Familie Jennewein & das WALZL-Team**

---

**TÄGLICH WARME KÜCHE:** 11<sup>30</sup> - 14<sup>00</sup> Uhr & 17<sup>30</sup> - 21<sup>00</sup> Uhr

---





## WIR SIND STOLZ ...

Die **frischen & erlesenen Produkte** unserer **regionalen Landwirtschaften** zu veredeln und diese unseren lieben Gästen als köstlichen Speisen zu servieren.

## UNSERE PARTNER FÜR REGIONALE PRODUKTE

**Metzgerei Türk Matrei am Brenner**  
Feinste Fleisch & Wurstwaren

**Gapp Johannes und Brunner Peter Aldrans**  
Kartoffeln, Gemüse

**Bauern der Region**  
Wild-, Rind-, Lamm, Kalb- & Schweinefleisch

**Wedl Innsbruck**  
Ausgewählte regionale, österreichische Produkte



# Katte Vorspeisen

**SAN DANIELE SCHINKEN mit Cantaloupe Melone**  
auf Rucola & gerösteten Pinienkernen

---

**BLÜTEN-KRÄUTERSALAT mit Mozzarellakugeln**  
Basilikum Pesto & Kirschtomaten

---

**GERÄUCHERTE ENTENBRUST auf buntem Blattsalat**  
mit geröstetem Speck, Schwarzbrotwürfel,  
Nussöl & Himbeerdressing

---

**GEEISTES RINDERFILET – CARPACCIO**  
mit Gorgonzolaeis & Wildsalat

---

**GERÄUCHERTER WIDLACHS mit Frischkäseterrine**  
Pflücksalat & Dill-Senfsauce

---

**BUNTE BLATTSALATE mit gerösteten Weißbrotwürfel**  
Parmesanflocken, Cherrytomaten – Hausdressing

---

**WILDERRINE an Sauce Cumberland**  
& Sellerie-Apfelsalat

---

**RÄUCHERFORELLENTARTAR mit Rohnencarpaccio**  
& Salatbeet

---

„Allergeneinformationen gemäß Codex-Empfehlung“: Unsere Give Aways enthalten „Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja“ A = Glutenhaltiges Getreide / B = Krebstiere / C = Eier / D = Fische / E = Erdnüsse / F = Sojabohnen / G = Milch (einschließlich Laktose) / H = Schalenfrüchte / L = Sellerie / M = Senf / N = Sesamsamen / O = Sulfite / P = Lupinen / R = Weichtiere

# Suppen

## TERLANER WEINSUPPE mit Brotcroutons

---

## KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE mit Einlage nach Wahl:

Kräuterfrittaten  
Milzschnitten  
Fleischstrudel  
Grießnockerl  
Lebernockerl

---

## TIROLER FESTTAGSSUPPE mit Grießnockerl & Lebernockerl

---

## SCHAUMSUPPE VON FRISCHEN GARTENKRÄUTERN & TOPFENKNÖDERL

---

## KAROTTEN-INGWERCREMESUPPE

---

## SELLERIE-APFELCREMESUPPE mit Zimtobers

---

## TOMATENCONSOMME mit Basilikumnockerl

---

## SAISONALE CREMESUPPEN

**SPARGEL-, KÜRBIS-, KARTOFFEL-, KASTANIEN-,  
PFIFFERLING-, BÄRLAUCHCREMESUPPE** und weitere Cremesuppen  
empfehlen wir nach Jahreszeit.

---

„Allergeneinformationen gemäß Codex-Empfehlung“: Unsere Give Aways enthalten „Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja“ A = Glutenhaltiges Getreide / B = Krebstiere / C = Eier / D = Fische / E = Erdnüsse / F = Sojabohnen / G = Milch (einschließlich Laktose) / H = Schalenfrüchte / L = Sellerie / M = Senf / N = Sesamsamen / O = Sulfite / P = Lupinen / R = Weichtiere

# Warme Vorspeisen

**CREMIGES SAFRAN RISOTTO**  
mit gegrillten Garnelen & Parmesanflocken

---

**HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN**  
mit Spinat – Topfenfülle  
an Nussbutter & Parmesan

---

**KLEINES FILET VOM KWELL-SAIBLING**  
in Kräuterbrösel gebacken & Schwarzwurzelragout

---

**HAUSGEMACHTE BANDNUDELN**  
mit Wildsugo

---

**POCHIERTES SCHWEINEFILET**  
auf Avokado-Speck-Creme  
& Schwarzbrotchips

---

**KROSS GEBRATENES ZANDERFILET**  
auf einem Erbsen-Minz-Püree

---

# Hauptspeisen

**SCHWEINSFILET „WELLINGTON“  
auf einer leichten Rahmsauce**  
mit Spätzle & Gemüsevariationen

---

**TIROLER MILCHKALBSRÜCKEN  
im Ganzen gebraten**  
mit getrüffeltem Sellerie-Erdäpfelpüree & glacierten Fingerkarotten

---

**DREI FILETS NACH ART DES HAUSES**  
Gemüsebouquet & Beilagenplatte

---

**TRANCHEN VOM RINDERFILET  
an Pfefferrahmsauce**  
Erdäpfelgratin & Marktgemüse

---

**ZANDERSCHNITTE MIT PILZ-ANTI-PASTI  
mit Kartoffelgebäck  
& getrüffeltem Püree**

---

**GEGRILLTES FILET VOM KWELL-SAIBLING  
auf Tomaten-Fenchel Risotto**

---

**Wir verarbeiten in unserer Küche einige der angeführten Allergene. Trotz gewissenhaften Umgangs mit den Lebensmitteln können Kreuzkontaminationen nicht gänzlich ausgeschlossen werden.**

---

„Allergeneinformationen gemäß Codex-Empfehlung“: Unsere Give Aways enthalten „Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja“ A = Glutenhaltiges Getreide / B = Krebstiere / C = Eier / D = Fische / E = Erdnüsse / F = Sojabohnen / G = Milch (einschließlich Laktose) / H = Schalenfrüchte / L = Sellerie / M = Senf / N = Sesamsamen / O = Sulfite / P = Lupinen / R = Weichtiere

**SCHEIBE VON DER ROSA GEBRATENEN GRAUVIEHBEIREID**  
**mit Rosmarinkartoffel & Bohnen im Speckhemd**

---

**ROSA GEBRATENES LAMMKAREE vom Tiroler Weideschaf**  
**an Rosmarinjus**

mit cremigem Polenta & Ratatouille

---

**GEFÜLLTE HÜHNERBRUST an Basilikumschaum**

& mediterranem Gemüse Risotto

---

**GEMISCHTER BRATEN von Kalb, Rind & Schwein**

Serviettenknödel & Gemüse

---

**DUETT VON RIND & KALBSFILET mit Kartoffelgebäck**  
**& Gemüsevariation**

---

**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST an Holunderglace**

Grießknödel & Mandarinenblaukraut

Wir verarbeiten in unserer Küche einige der angeführten Allergene. Trotz gewissenhaften Umgangs mit den Lebensmitteln können Kreuzkontaminationen nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

# Dessert

**MANDEL JOHANNISBEERTERRINE  
mit Himbeersorbet**

---

**ZWEIERLEI MOUSSE  
mit frischen Früchten**

---

**DIVERSE HAUSGEMACHTE PARFAITS  
z. B. Lebkuchen, Zimt, Erdbeere, Passionsfrucht**

---

**TOPFENNOCKERL  
auf Orangensauce**

---

**PANNA COTTA  
mit eingelegten Kirschen Schokoladeneis & Lavendel**

---

**BRANDTEIGKRAPFERL  
mit Sauerkirschen & Schokosauce**

---

**FRISCHER FRUCHTSALAT  
mit Vanilleeis**

---

**GEBACKENE APFELRADELN  
mit Zimteis**

---

**PASSIONSFRUCHT - SCHOKOLADENTIRAMISU**

---