

Saisonale Empfehlungen

WILDRAGOUT

mit Rahmwirsing, hausgemachten Spätzle & Birnen Preiselbeer Chutney (AGLOC)

€ 18,00

MOSTVIERTLER WEIDEGANSL

mit Apfelrotkraut & Semmelknödel (AGLMOC)

€ 21,00

KALBSRAHMBEUSCHEL

mit Semmelknödel (AGLOC)

€ 13,50

BACON CHEESE BURGER VOM ALMOCHSEN

mit Zwiebel Thymian Marmelade & hausgemachten Pommes (AGILO)

€ 17,00

GEGRILLTE MAISPOULARDE

an weißem Speck Risotto & gerösteten Sprossenkohl (ABGLO)

€ 18,00



ZWIEBELROSTBRATEN VOM ALMOCHSEN

hausgemachte Spätzle und gemischtem Salat (ACGLM)

€ 21,00



DAZU EMPFEHLEN WIR:

514 GRANDE RESERVE – BARRIQUE GAUDER STEINBOCK

Feine Aromen von exotischen Früchten, grüner Nuss und Honig, ausbalancierter und kräftiger Körper. Nach der langen kalten Gär- und Reifezeit wird die Jahrgangs-Cuvée 2014 zusätzlich in unterschiedlichen Barriquefässern, wie zum Beispiel einem Single Malt Barrique, ausgebaut.

FÜR BEILAGENÄNDERUNG WERDEN € 1,50 BERECHNET.

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

Da lacht das
Schlemmerherz.

Schön, dass Sie wieder unser Gast
sind und wir Sie verwöhnen dürfen!

**WEIL ES MIR
EINFACH SO GUT
SCHMECKT.**

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

Ihre Familie Jennewein & das WALZL-Team



TÄGLICH
von 11.30 - 14.00 Uhr und
von 17.30 - 21.00 Uhr

www.der-walzl.at

Regionale Produkte

DARAUF SIND WIR STOLZ

Nur frische und erlesene Produkte von heimischen
Landwirtschaften werden von uns veredelt und
unseren Gästen serviert.

UNSERE PARTNER FÜR REGIONALE PRODUKTE

Weinedler Bauer Tulfes
Obst

Maxnhof Arzl
Tiroler Lammspezialitäten

Klingenschmid Florian Aldrans
Freilandeier

Bauern der Region
Rind-, Kalb- & Schweinefleisch
Rindfleisch derzeit vom
Windhaglhof in Westendorf

Wedl Innsbruck

ausgewählte regionale &
österreichische Produkte

Zillertal Bier

alle ausgewählten Biere,
alk. Getränke & Weine

Schlachthof Tirol Mitte Mayr Josef

ausgewählte heimische
Fleischprodukte

Michael Salchner Sistrans

Burgerpatty & Brot

Wild aus der eigenen Jagd

Vorspeisen

ROHNENCARPACCIO

mit Orangenvinaigrette, gerösteten Walnüssen & Gorogonzolaeis (ACGLM)

€ 15,50



BEEF TATAR VOM ALMOCHSEN

mit eingelegtem Kürbis , Kernölmayonnaise & Buttertoast (AGLM)

€ 18,00



DAZU EMPFEHLEN WIR:

ZILLERTAL WEISSBIER – HELL MIT FEINER HEFE

Bernsteinfarben, fruchtig und frisch, vollmundig und naturtrüb

5% Alc.

Suppen

KÜRBIS COCOS CREMESUPPE

mit Knuspergarnele (AGLO)

€ 7,50

KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE

mit Griesnockerl (ACGL)

oder Frittaten (ACGL)

oder Kaspressknödel (ACGL)

€ 6,50

FÜR BEILAGENÄNDERUNG WERDEN € 1,50 BERECHNET.

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

Vegatarisch & Vegan

ROHNENKNÖDEL

mit Räuchertofu & Birne (ACGH)

€ 16,00

HAUSGEMACHTE KÜRBISSCHLUTZKRAPPEN

mit Paprika Olivengemüse, Nussbutter, Parmesan & Rucola (ACGL)

€ 16,00

HAUSGEMACHTE KÜRBISSGNOCCHI VEGAN

in Salbeibutter

mit geschmorten Cherrytomaten & Ziegenfrischkäse (ALG)

€ 17,00



DAZU EMPFEHLEN WIR:

GAUDER STEINBOCK RESERVE – BARRIQUE

Einladendes Aroma nach karamellisierter Ananas, gebrannten Mandeln und türkischem Honig, ausgeprägter und dichter Körper. Nach der langen kalten Gär- und Reifezeit wird diese Bierspezialität zusätzlich im Sherry Barriquefass ausgebaut. Der Gauder Steinbock Reserve ist ein wunderbarer Aperitif oder eleganter Begleiter beispielsweise zu fein geräucherten Fleischspeisen, geräuchertem Fisch oder Rohschinken.

(22° Plato; 9,5% Alc.)



REGIONALER GENUSS FÜR ZUHAUSE TÄGLICH

von 11.30 - 14.00 Uhr und
von 17.30 - 21.00 Uhr

DER WALZ
GENUSSMOMENTE
**ABHOL
SERVICE**
ALLE SPEISEN &
MITTAGSMENÜS

FÜR BEILAGENÄNDERUNG WERDEN € 1,50 BERECHNET.

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

Der Walzler Klassiker

 **WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN**
mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren (ACGHLM)
€ 15,50

 **WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALBL**
mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren (ACGHLM)
€ 20,50



**DAZU EMPFEHLEN WIR:
ZILLERTAL PILS – PREMIUM CLASSE**

Hellgolden, schlank, angenehm spritzig, edel gehopft
4,9% Alc.

AUSGELÖSTES BACKHUHN
an Kartoffel-Kresse-Salat & Sauce Tartar (ACGLM)
€ 18,50

 **BAUERN CORDON BLEU**
mit Bergkäse, Speck und Zwiebel gefüllt & gemischter Salat (ACGLM)
€ 19,00

GEGRILLTES FORELLENFILET AUS DER LEUTASCH
an Mandelbutter mit Petersilienerdäpfel & grünem Salat (ADGLM)
€ 19,00

FÜR BEILAGENÄNDERUNG WERDEN € 1,50 BERECHNET.

Süßer Abschluss

HAUSGEMACHTE KÜRBISTART

mit Vanille Rum Eis & Brombeeren ^(ACGH)

€ 9,00



GEBACKENE MARONIKRAPFEN

mit Zwetschgenröster ^(ACG)

€ 9,00

KIRCHTAGSKRAPFEN

3 Stück ^(ACGH)

€ 10,00

Mahlzeit!

EIN BESONDERES
GESCHENK
**GENUSS
GUTSCHEINE**

ERHÄLTlich BEI UNS AN DER
REZEPTION ODER ÜBER
UNSERE WEBSEITE.

FÜR BEILAGENÄNDERUNG WERDEN € 1,50 BERECHNET.

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