

Die Küche empfiehlt

GEBACKENER WINTERKABELJAU IM BIERTEIG € 17,00
an Kartoffel-Rucola- Salat & Sauce Remoulade (ACGDLM)

BUTTERMAKRELENFILET IN DER KARTOFFELKRUSTE € 17,00
auf Zucchiniest und Tomaten-Kapernsauce (ACGDL)

DUETT VOM ZANDER UND GARNELEN AUF BELUGALINSEN € 17,50
und knusprigen Kartoffelwürfel (AGDBL)

HÜFTSTEAK VOM KALB AUF SCHWARZWURZELRAGOUT € 17,00
und Buttertagliatelle (ACGLO)

DAZU EMPFEHLEN WIR:



514 GRANDE RESERVE – BARRIQUE

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. (21° Plato; 9,6% Alc.)

SUPPE VON EDELFISCHEN UND MEERESFRÜCHTEN € 9,00
mit Gorgonzola Croutons (ABGL)

Für Beilagenänderung werden € 1,50 berechnet.



Andere haben **GÄSTE**,
wir haben Freunde –
FREUNDE die uns
immer wieder
als Gäste
besuchen!

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: 11³⁰ - 14⁰⁰ Uhr & 17³⁰ - 21⁰⁰ 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

Brunner Peter Aldrans & Rudi Kaltenhauser Ampass

Kartoffel

Klingenschmid Florian Aldrans

Freilandeier

Ribis Reinhard Ellbögen sowie auch Bauern der Region

Wild-, Rind-, Lamm, Kalb- & Schweinefleisch

Wedl Innsbruck

ausgewählte regionale & österreichische Produkte

Zillertal Bier alle ausgewählten Biere, alf.Getränke & Weine

Schlachthof Tirol Mitte Mayr Josef

ausgewählte heimische Fleischprodukte



Vorspeisen

BEEF TATAR VOM ALMOCHSEN € 14,00
mit Buttertoast (ACGLM)

HAUSGEMACHTER FLAMMKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS € 13,00
Rucola & Parmesan (AGDL)



DAZU EMPFEHLEN WIR:

ZILLERTAL WEISSBIER – HELL MIT FEINER HEFE

Bernsteinfarben, fruchtig und frisch, vollmundig und naturtrüb

5% Alc.

BUNTE WINTERSALATE MIT CROUTONS & PARMESANSPÄNEN € 14,00
wahlweise mit Hühnerstreifen oder Rindfleischstreifen (AGLM)

BUTTERTAGLIATELLE MIT LACHSWÜRFEL € 14,00
in Dillrahm

Suppen

TOPINAMBURCREMESUPPE MIT GARNELENTASCHERL (AGLM) € 6,50

KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE
mit Grießnockerl (ACGL) € 6,00
mit Frittaten (ACGL) € 6,00
mit Milzschnitten (ACGL) € 6,00

„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

Aus Oma Elsa's Kochtopf

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM GRAUVIEH
Röstkartoffeln, Cremespinat, Apfelkren
& Schnittlauchsauce (AGL)

€ 14,50

RISOTTO VON DER FISSER IMPERIALGERSTE
mit gegrillten Riesengarnelen (ABGL)

€ 14,50

WALZL'S SCHMANKERLTeller
Kasnocken, Spinatknödel & Schlutzkrapfen (ACGHL)

€ 14,00



DAZU EMPFEHLEN WIR:

GAUDER STEINBOCK RESERVE – BARRIQUE 0,33 l € 4,20

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.)

**WALZL'S
GENUSS-FRÜHSTÜCK
MIT REGIONALEN KÖSTLICHKEITEN**

**Auch für Nicht-Hotelgäste
& Einheimische!**

Täglich
von 7.00 - 10.00 Uhr

„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

Hauptspeisen

WIENER SCHNITZEL vom Schwein
mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren (ACGHLM)

€ 14,00



DAZU EMPFEHLEN WIR:

ZILLERTAL PILS – PREMIUM CLASSE

Hellgolden, schlank, angenehm spritzig, edel gehopft

4,9% Alc.

BAUERN CORDON BLEU
gefüllt mit Prosciutto, Ricotta & Blattspinat
dazu gemischter Salat (ACGLM)

€ 17,50

ZWIEBELROSTBRATEN VOM TUXER RIND
mit hausgemachten Spätzle & gemischtem Salat (ACGLM)

€ 19,50



DAZU EMPFEHLEN WIR:

ZILLERTAL SCHWARZES – PREMIUM CLASSE

Tiefdunkel, leicht malzaromatisch, feinhopfig, mit zarter Süße

5,2% Alc.

GEGRILLTES FORELLENFILET AN MANDELBUTTER
Petersilienkartoffel & grünem Salat (ADGLM)

€ 17,50

GESCHMORTE RINDSROULADE IM EIGENEN SAFTL
Erdäpfelpüree & Karottengemüse (AGLMO)

€ 16,50

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

Dessert

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN
mit geblähten Marshmallows & Bourbon Vanilleeis (ago)

€ 8,00



DAZU EMPFEHLEN WIR:
KRIEK LINDEMANN'S

Dunkelrot mit fruchtig,
erfrischenden Kirschnoten,
angenehm säuerlich und
fein moussierend

HAUSGEMACHTES KOKOS CREME BRULEE
an Cassissorbet (ACG)

€ 8,00

SCHOKOLADENFONDUE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN (G)

€ 8,00

3 ST. KIRCHTAGSKRAPFEN (ACGH)

€ 8,50

**GENUSS
GUTSCHEINE**
Für Ihre Liebsten ein
besonderes Geschenk.



Erhältlich bei uns an der
Rezeption oder über unsere
Webseite.

„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