



*Mit Liebe gekocht.*



[www.wallnerwirt.at](http://www.wallnerwirt.at)





Ein edler Tropfen...

## Die alkoholfreie Alternative...

Birnensaft 4,-  
(Obstbau Haas, Stmk)

*Karins Liebling:*

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

## Lass es krachen!

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

1/3l 3,- 1/2l 4,-

Oscar (Grapefruitsoda)  
1/3l 3,50

Wallner Hauswein  
rot oder weiß

1/8l 2,50

*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  
1/8l 4,50

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

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

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

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

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

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

**Liköre**  
Weinlikör 4,-  
Zirbenzapfen, Gold 4,-  
Limone 4,-

**Steinobstbrand**  
Zwetschke, Gold 4,-  
Marille, Gold 4,-  
Weichsel, Gold 6,-





*Für den  
Anfang...*

## Zum Appetitanregen

- Campari Soda/Orange 5,-
- Qualitäts-Prosecco (Treviso, Veneto) 5,-
- Aperol gespritzt (Mailänder Rezept) 5,50
- Rosato Mio (Hibiskus, Orange, Basilikum, Prosecco) 6,-
- Hugo Prosecco (angeblich einer der besten...) 5,-
- Bellini (Originalrezept von Harry's Bar in Venedig) 5,50

**Die alkoholfreie Alternative: Gingerino** / gespritzt 4,50

## Vorspeisen

*Unser  
Publikumsliebling*

### Beef Tartare vom Kärntner Rind

pikant gewürzt, Butter, getoastetes Weißbrot  
groß 20,50 klein 17,50

### Carpaccio klassisch

mit Pilzen und Grana Padano 19,50

## Hausgemachtes aus dem Suppentopf

Bananen-Chili Suppe mit Garnele 7,50

Kräftige Rindsuppe mit wahlweise:

- Grießnockerln nach Omas Rezept 6,-
- Frittaten 5,-

Knoblauchrahmsuppe mit Brotwürfeln 6,50

Gulaschsuppe 6,50





*Einfach  
ein Genuss...*

## Salate, Leichtes und G`sundes

### Vogelersalat

Balsamico, Kernöl, warme Erdäpfel und geröstete Speckwürfel 14,50

Eine Salatschüssel vom Buffet 7,-

Großer vermischter Salat mit Kräutern und wahlweise:

- in Knusperpanade gebackenen Hühnerteilen Sweet-Chili-Sauce 14,50
- gegrillten Putenstreifen Knoblauchsauce 14,-

...dazu passt perfekt: Ofenfrisches Knoblauchbrot 4,50

### 2 Stück Spinat-Feta-Knödel

Tomate 11,50

*Schmeckt  
auch Vegetariern*

 Knackiges Gemüse aus dem Wok wahlweise:

- vegetarisch oder vegan Schüssel Basmatireis 16,-
- mit gegrillten Hühnerfiletstreifen Schüssel Basmatireis 19,50

## Young & trendy

### „Hot Chick Burger“

Zwiebel, Coleslaw, Eisbergsalat, Knusperhuhn, Chipotle Mayo, Hash Brown Fries 19,50

### „Wallner Burger“

Österreichisches Rindfleisch, Gailtaler Speck, Käse, Tomaten, Balsamicozwiebel, Salatblatt, Smoking Gun-Sauce, getrüffeltes Pommes frites 17,50

### „Ouhhh La Mer Burger“

Wok Gemüse, Garnelen, Süßkartoffelpommes 19,-





*Von Kärnten  
ans Meer...*

## Hausgemachte kärntnerische Nudel

**Kärntner Nudel** mit zerlassener Butter 13,50

**Kärntner Bergsteignudel**

Selchfleisch, Speckkrautsalat, zerlassene Sasaka 15,-

**Tomaten-Mozzarella Nudel** mit zerlassender Butter und Parmesan 13,50

**Wallner-Kärntner Nudelteller für Unentschlossene:**

alle Sorten, zum Durchkosten 16,50

*A Dirndle,  
das nit krendeln kann,  
kriagt kan Mann!*

Wir servieren hausgemachte Nudel,  
nach bewährter Tradition „gekrendelt“ = der Kärntner Ausdruck  
für das typische „Umbiegen“ der Ränder.

## Lust auf Meer

**Calamari vom Grill**

mit Knoblauch-Kräuteröl, ofenfrisches Baguette 20,50

**Bunte Fische**

Saibling, Garnele, Calamari, schwarzes Risotto, mediterranes Gemüse 22,50



**Knackiges Gemüse aus dem Wok mit Garnelen**

Schüssel Basmatireis 20,50





## Wilde Hauptgerichte...

### Das gibt's nur beim Wallner

#### Gailitzer Festtagspfandl

Schweinemedallions Blauschimmelkäse überbacken  
Kroketten, gebratenes Gemüse 19,50

#### Arnoldsteiner „Hochzeitsschnitzel“

gebackenes Schnitzel gefüllt mit Schinken, Käse, Champignons,  
Zwiebel, Oregano, frittiertes Rucola, würzige Erdäpfel 18,50

*Geheimtipp  
unserer Stammgäste*

#### Hühnerbrust

in Honig-Sesam gebraten

Mango-Chili-Risotto,  
Wasabi-Limetten-Mayo 19,50

### Wild aus heimischen Wäldern

...arm an Fett und Cholesterin, enthält Omega 3, B1 und B12 - mehr gesund und mehr regional geht nicht!

#### Mit Waldaromaten gegrillte Wildstreifen

Grüner Spargel-Pilze-Mascarpone-Tagliatelle 19,50

#### „Wilderer Salat“

mit frischen Kräutern gegrillte Hirschstücke,  
Pilze, knackige Blattsalate, Himbeerdressing 19,-

#### „Der Wilde“ Burger

Wildfleisch, Gailtaler Speck, Käse,  
Rucola, Rotkraut, Preiselbeere, Steinpilze, Gailtaler Fritten 20,-



...hängt vom Waidmannsheil der Wirtin ab!

*Wir schauen genau drauf,* wo unsere Produkte herkommen!

Viele unserer Zutaten stammen von den bäuerlichen Betrieben der Region.  
Ausnahmen gibt's - aber nur wenige: Echten Gorgonzola, Calamari oder Garnelen  
bekommt man in Kärnten eben nicht...



*Gebraten, gegrillt,  
gebacken, paniert...*

## Wirtshausklassiker

### Zwiebelrostbraten

Beiried mit Röstzwiebeln, Speckbohnen, Rosmarin-Braterdäpfel 22,-

### Backhendl

mit Erdäpfelsalat - altbewährt & einfach gut 17,50

### Wiener Schnitzel

vom Schwein 17,-

von der Pute 18,-

...wahlweise mit Petersilerdäpfel, Pommes frites,  
Erdäpfelsalat oder Basmati-Butterreis

### Hausplatte für 2 Personen

„Von allem a bissl“ - gegrillt & paniert,  
mit verschiedenen Beilagen und Saucen 50,-

## Spezialitäten vom Grill

*Gschmackig  
und saftig!*

### Filetsteak vom Almochsen

Pfeffersauce, knackiges Pfannengemüse, würzige Pralinenerdäpfel

180g: 37,-    220g: 41,-

### Steaktoast

Rind, Schwein, Toastbrot, Pfeffersauce, Salatgarnitur 18,50

### Grillteller

Rind, Schwein, Pute, Pommes frites, Kräuterbutter 19,50

...wahlweise mit Pfeffersauce +2,50

*Allergien und Unverträglichkeiten?*



Unsere bestens geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne!



## Nachspeisen

### Seelenwärmer

lauwarmer Schokowürfel, Marilleneis,  
Schoko-Nuss-Crunch 9,-

### Mini Crème Brûlée 3,50

Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Schlag 5,50

### Palatschinke

mit Vanilleeis, Schokosauce, Erdbeerragout  
und Schlagobers 7,-

### Heiß-kalte Leidenschaft

Lauwarme Erdbeeren mit 1 Kugel Vanilleeis 5,-  
- nicht zu viel, passt perfekt!

### Almurlaub

hausgemachtes Schwarzbeer- und Jogurteis  
weiße Schokolade, hausgemachtes Stanitzel, Beeren 8,-

## Die Verführung zum Schluss

### Unsere Eisklassiker:

Eiskaffee 7,50

### Heiße Liebe

Vanilleeis,  
heiße Himbeeren,  
Schlagobers 7,50

### Affogato

Espresso  
mit 1 Kugel Vanilleeis  
4,50

### Meuterei

auf der Bounty  
Kokoseis, Schokolade  
8,50

*Alles andere  
als klassisch –  
einfach nur himmlisch...*

...und bekannt für seine saisonalen Raffinessen:

### Wallner –Tiramisu

nicht mehr wegzudenken von unserer Karte 7,50

Und der beste Weg, ein Essen zu vollenden:

### Amaro –Nonino

Orangenscheibe, Eiswürfel (4cl) 5,50

### „Der Apothekör“

nach einem alten Paracelsus-Rezept aus 10 hochwertigen Kräutern hergestellt  
und mit kostbaren Rosenknospen veredelt (2cl) 4,50





# Weinliste

Unsere besondere Wahl 2024/25

Im Herzen  
dreier Länder...

## Österreich | klassisch | weiß

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

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

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

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

23 Gelber Muskateller  
Krispel / Straden / STMK  
Sortencharakter, lebendig, nachhaltig 27 €

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

24 Gemischter Satz (bio)  
Rotes Haus / W  
elegante Exotik, nussig,  
erfrischende Säure, echter Klassiker 30 €

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

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

23 Lebensfreude  
Riepl / BGLD  
Sauvignon Blanc, Welschriesling  
reife Stachelbeere, Zitronenmelisse,  
Pfersich 27 €

## Italien | klassisch | weiß

23/24 Friulano  
La Sclusa, 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

22 Zweigelt Klassik  
Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee  
DAC / BGLD  
würzig, zwetschkenbetont,  
runder Abgang 26 €

22 Zweigelt Bienenfresser  
Pitnauer, Göttlesbrunn / NÖ  
Hauch von Brombeeren und Cassis,  
Nougatouch 41 €

22 Blaufränkisch  
Gager, Deutschkreutz / BGLD  
harmonische Säure, Brombeeren 27 €

20 Blaufränkisch  
Sommer, Leithaberg DAC / BGLD  
dunkle Beerenfrucht, ein Hauch Weichsel  
und Stefans Lieblingswein 43 €

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

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

## Österreich | dicht, gehaltvoll | rot

22 Das Phantom (bio)  
Kirnauer, Deutschkreuz / BGLD  
Syrah, Blaufränkisch, Merlot,  
Cabernet Sauvignon  
Bariquereife, Cassis/Preiselbeere,  
Röstaromen 50 €

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

22 Big John  
Erich Scheiblhofer,  
Andau Neusiedlersee / BGLD  
Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir  
vollmundig,  
fruchtbetonte Röstaromen 36 €

20 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 38 €

## Italien | klassisch | rot

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

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

## Italien | gehaltvoll | rot

21 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  
Pfersichnoten, dicht,  
andauernd und würzig 61 €

16 Patritus Rot  
Gmeiner / BGLD  
Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot Noir  
markante Extraktsüße, delikate Säure,  
Kirsch- und Zitronengelee sowie Preisel-  
beermark, 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 30 €

Veuve Clicquot Champagne  
Reims / Frankreich  
fruchtig, trinkfreudig 99 €

Moet ICE Imperial  
Reims / Champagne  
am besten auf Eis getrunken,  
fruchtig, frisch und elegant  
und Elenas Liebling 87 €



## 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](http://www.wallnerwirt.at)

*Garantierter Wallnergenuss* mit Ihrer Tischreservierung unter 04255-2356.

Alle Details und die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf [www.wallnerwirt.at](http://www.wallnerwirt.at)



## FEIERN beim Wallner

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





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...  
Küchenschef Harald Urschitz und sein Team wünschen Ihnen

*...den Gipfel des Genusses!*