



Mit Liebe gekocht.



www.wallnerwirt.at





Ein edler Tropfen...

Die alkoholfreie Alternative...

Birnensaft 4,-
Obstbau Haas, Stmk

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

Lass es krachen!

Hausgemachte „Kracher!“ (Soda)
Holunder oder Himbeer
mit Minze und Limette
1/3 l 3,- 1/2 l 4,-

Karins Liebling:

Oscar
Grapefruitsoda
1/3 l 3,50

Apollo
Bitter-Orange mit Soda 4,-

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
1/8 l 4,50

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

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

Wallner Hauswein
rot oder weiß
1/8 l 2,50

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

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

Scheiblhofer, Big John 2021/22
Erich Scheiblhofer, Andau / Bgld
1/8 l 5,50

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 4,50
Weinbirne 4,50
Williams Birne, Gold 5,-

Liköre

Weinlikör 4,50
Zirbenzapfen, Gold 4,50
Limone 4,50

Steinobstbrand

Zwetschke, Gold 4,50
Marille, Gold 4,50
Weichsel, Gold 6,50





Für den Anfang...

Zum Appetitanregen

Campari Soda/Orange 5,50

Qualitäts-Prosecco Treviso, Veneto 5,50

Aperol gespritzt Mailänder Rezept 6,-

Rosato Mio Hibiskus, Orange, Basilikum, Prosecco 6,-

Hugo Prosecco angeblich einer der besten... 5,50

Bellini Originalrezept von Harry's Bar in Venedig 5,50

Die alkoholfreie Alternative: Gingerino / Soda 5,-

Apollo Bitter-Orange mit Soda 4,-

Vorspeisen

Beef Tartare vom Kärntner Rind

pikant gewürzt, Butter, getoastetes Weißbrot,
Trüffelmayo

groß 21,- klein 18,-

Carpaccio klassisch

mit Pilzen und Grana Padano 20,-

*Unser
Publikumsliebling*

Hausgemachtes aus dem Suppentopf

Bananen-Chili Suppe mit Garnele 8,-

Kräftige Rindsuppe mit wahlweise:

- Grießnockerln nach Omas Rezept 6,50

- Frittaten 5,50

Knoblauchrahmsuppe mit Brotwürfeln 7,-

Gulaschsuppe 7,-





*Einfach
ein Genuss...*

Salate, Leichtes und G`sundes

Vogerlsalat

Balsamico, Kernöl, warme Erdäpfel und geröstete Speckwürfel 15,-

Eine Salatschüssel vom Buffet 7,-

Großer vermischter Salat mit Kräutern und wahlweise:

- in Knusperpanade gebackenen Hühnerteilen Sweet-Chili-Sauce 15,50
- mit 5 Stück gegrillten Garnelen Cocktail-Sauce 20,-

...dazu passt perfekt: **Ofenfrisches Knoblauchbrot** 5,-

*Wallnerinnen-
Winterhit...*

Burrata

Rucola, flambierte Tomaten, Feigen, Pinienkerne 15,-

...wahlweise mit San Daniela Schinken 19,-



Knackiges Gemüse aus dem Wok wahlweise:

- vegetarisch oder vegan Schüssel Basmatireis 17,-
- mit gegrillten Hühnerfiletstreifen Schüssel Basmatireis 20,-

Young & trendy

„Hot Chick Burger“

Zwiebel, Coleslaw, Eisbergsalat, Knusperhuhn, Chipotle Mayo, Hash Brown Fries 20,-

„Wallner Burger“

Österreichisches Rindfleisch, Gailtaler Speck, Käse, Tomaten, Balsamicozwiebel, Salatblatt, Smoking Gun-Sauce, getrüffelte Pommes frites 18,-





*Von Kärnten
ans Meer...*

Hausgemachte kärntnerische Nudel

Kärntner Nudel mit zerlassener Butter 14,-

Kärntner Bergsteignudel

Selchfleisch, Speckkrautsalat, zerlassene Sasaka 15,50

Tomaten-Mozzarella Nudel mit zerlassender Butter und Parmesan 14,-

Wallner-Kärntner Nudelteller für Unentschlossene:

alle Sorten, zum Durchkosten 17,50

*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 Knoblauchöl, ofenfrisches Baguette 22,-

Wildlachs-Filet

Wasabi-Polenta, Wurzelgemüse 25,-



Knackiges Gemüse aus dem Wok mit Garnelen

Schüssel Basmatireis 21,-





Wilde Hauptgerichte...

Das gibt's nur beim Wallner

Gailitzer Festtagspfandl

Schweinemedallions Blauschimmelkäse überbacken
Erdäpfelraugg'n, gebratenes Gemüse 20,50

Arnoldsteiner „Hochzeitsschnitzel“

gebackenes Schnitzel gefüllt mit Schinken, Käse, Champignons,
Zwiebel, Oregano, frittierte Rucola, würzige Erdäpfel 19,50

*Geheimtipp
unserer Stammgäste*

Hühnerbrust

in Honig-Sesam gebraten

Mango-Chili-Risotto,
Wasabi-Limetten-Mayo 20,-

Wild aus heimischen Wäldern

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

Duett vom Hirschschnitzel

gebacken und gegrillt

Steinpilzcreme, Rotkraut, Knödel-Carpaccio, Kürbis 29,50

„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, Braterdäpfel 25,-

Backhendl

mit Erdäpfelsalat - altbewährt & einfach gut 18,50

Wiener Schnitzel

vom Schwein 17,50

von der Pute 18,50

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

Hausplatte für 2 Personen

„Von allem a bissl“ - gegrillt & paniert,
mit verschiedenen Beilagen und Saucen 52,-

Spezialitäten vom Grill

*Gschmackig
und saftig!*

Filetsteak vom Almochsen

Pfeffersauce, knackiges Pfannengemüse, würzige Pralinenerdäpfel
180g: 39,- 220g: 44,-

Steaktoast

Rind, Schwein, Toastbrot, Pfeffersauce, Salatgarnitur 20,-

Grillteller

Rind, Schwein, Pute, Pommes frites, Kräuterbutter 20,50
...wahlweise mit Pfeffersauce +2,50

Allergien und Unverträglichkeiten?



Unsere bestens geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne!





Nachspeisen

Seelenwärmer

lauwarmer Schokowürfel, Vanilleeis,
Nuss-Crunch 9,-

Mini Crème Brûlée 3,50

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Schlag 5,50

Palatschinke

mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers 7,50

Kärntner Eisreindling

serviert mit lauwarmer Kirschen 7,-

Heiß-kalte Leidenschaft

Lauwarmer Kirschen mit 1 Kugel Vanilleeis 5,-
- nicht zu viel, passt perfekt!

Almurlaub

hausgemachtes Schwarzbeer- und Jogurteis
weiße Schokolade, hausgemachtes Stanitzel, Beeren 8,50

*Die Verführung
zum Schluss*

Unsere Eisklassiker:

Heiße Liebe

Vanilleeis,
heiße Himbeeren,
Schlagobers 7,50

Affogato

Espresso
mit 1 Kugel Vanilleeis
4,50

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

...und bekannt für seine saisonalen Raffinessen:

Wallner –Tiramisu

nicht mehr wegzudenken von unserer Karte 8,50

Und der beste Weg, ein Essen zu vollenden:

Amaro –Nonino 4cl

Orangenscheibe, Eiswürfel 5,50

„Der Apothekör“ 2cl

nach einem alten Paracelsus-Rezept aus 10 hochwertigen Kräutern hergestellt
und mit kostbaren Rosenknospen veredelt 5,-



Weinliste

Unsere besondere Wahl 2025/26

*Im Herzen
dreier Länder...*

Österreich | klassisch | weiß

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

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

23 Riesling
Ried Alseg, Mayer am Pfarrplatz / NÖ
Pfirsichton, Säurespiegel,
Fruchtsüße 28 €

23/24 Gelber Muskateller
Frauwallner / Vulkanland DAC
Rosenblüte, Holler, fruchtig 30 €

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

24 Wiener Gemischter Satz
Mayer am Pfarrplatz / W
elegante Exotik, nussig,
erfrischende Säure, echter Klassiker 30 €

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

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

Italien | klassisch | weiß

23/24 Friulano
La Slusa, 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

19 Zweigelt
Heinrich Gols / BGLD
würzig, dunkelbeeriges Aroma,
zart nach Nougat 26 €

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

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

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

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

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

Italien | klassisch | rot

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

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

Österreich | dicht, gehaltvoll | rot

22 Das Phantom (bio)
Kirnbauer, Deutschkreutz / BGLD
Syrah, Blaufränkisch, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Barrique reife,
Cassis/Preiselbeere, Röstaromen 50 €

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

22/23 Big John
Erich Scheiblhofer,
Andau Neusiedlersee / BGLD
Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
vollmundig, fruchtbetonte Röstaromen 36 €

20/21 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 40 €

Italien | gehaltvoll | rot

22 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
Pfirsichnoten, dicht,
andauernd und würzig 61 €

16 Patritus Rot
Gmeiner / BGLD
Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot Noir
markante Extrakt süße, delikate Säure, Kirsch- und
Zitronengelee sowie Preiselbeermark, 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 35 €

Veuve Clicquot Champagne
Reims / Frankreich
fruchtig, trinkfreudig 99 €

Moet ICE Imperial
Reims / Champagne
am besten auf Eis getrunken, fruchtig, frisch
und elegant 99 € *...und Elenas Liebling!*



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

Garantierter Wallnergenuss mit Ihrer Tischreservierung unter 04255-2356.

Alle Details und die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf www.wallnerwirt.at



FEIERN beim Wallner

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





Kartenzahlung ab € 20,-!

Wir haben täglich
für Sie von 6.30 - 23.00 Uhr geöffnet,
gekocht wird die große Karte von 11.30 - 21.00 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!