



Mit Liebe gekocht.



www.wallnerwirt.at





Ein edler Tropfen...

Die alkoholfreie Alternative...

Birnensaft 3,80
(Obstbau Haas, Stmk)

Apfel-Karotte-Orange 3,80
(Hasenfit BIO Furchtsäfte)

Gingerino / gespritzt 4,00

Lass es krachen!

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

1/3 l 2,70

1/2 l 3,70

Wallner Hauswein
rot oder weiß

1/8 l 2,40

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, 2022
Cozzarolo / Collio, Friaul / ITA
1/8 l 4,30

Grü Ve, 2022
Weingut Jurtschitsch, Langenlois / Nö
1/8 l 4,30

Gelber Muskateller, 2022
Erzherzog Johann, Gamlitz / Stmk
1/8 l 4,30

Valpolicella, 2021
Cantina di Negrar / Veneto / ITA
1/8 l 4,30

Blaufränkisch, 2020/21
Gager, Deutschkreutz / Bgld
1/8 l 4,30

Scheiblhofer, Big John 2020/21
Erich Scheiblhofer, Andau / Bgld
1/8 l 4,80

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 3,70
Apfel-Cuvee 3,70
Weinbirne 3,70
Williams Birne, Gold 4,50

Liköre
Weinlikör 3,70
Zirbenzapfen, Gold 3,70
Limone 3,70

Steinobstbrand
Zwetschke, Gold 3,70
Marille, Gold 3,70
Weichsel, Gold 5,90





*Für den
Anfang...*

Zum Appetitanregen

Prosecco-Cocktail 5,50

Qualitäts-Prosecco (Treviso, Veneto) 4,70

Aperol gespritzt (Mailänder Rezept) 5,70

Rosato Mio (Hibiskus, Orange, Basilikum, Prosecco) 5,70

Hugo Prosecco (angeblich einer der besten...) 5,00

Die alkoholfreie Alternative: Gingerino / gespritzt 4,00

Vorspeisen

Beef Tartare vom Kärntner Rind

pikant gewürzt, Butter, getoastetes Weißbrot
groß 19,80 klein 16,80

Carpaccio klassisch

mit Pilzen und Grana Padano 19,70

Unser

Publikumsliebling

Hausgemachtes aus dem Suppentopf

Grießnockerlsuppe nach Omas Rezept 5,30

Frittatensuppe 4,90

Knoblauchrahmsuppe mit Brotwürfel 5,60

Gulaschsuppe 5,60





*Einfach
ein Genuss...*

Salate, Leichtes und G`sundes

Vogersalat

Balsamico, Kernöl, warme Erdäpfel
und geröstete Speckwürfel 13,90
...gibt's auch „in Klein“ 12,20

Salatschüssel vom Buffet 6,90

Großer vermischter Salat mit Kräutern und wahlweise:

- in Knusperpanade gebackenen Hühnerstreifen Sweet-Chili-Sauce 13,20
- gegrillten Putenstreifen Knoblauchsauce 13,20
- 4 Stück gegrillten Garnelen Sweet-Chili-Sauce 18,90

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

*Schmeckt
auch Vegetarierinnen*

2 Stück Spinat-Knödel

Tomate, Gorgonzola, Parmesan 10,90

Gebackene Champignons

Petersilerdäpfel, Sauce Tartare 15,90

 Knackiges Gemüse aus dem Wok wahlweise:

- vegetarisch oder vegan Schüssel Basmatireis 15,20
- mit gegrillten Hühnerfiletstreifen Schüssel Basmatireis 18,90

Young & trendy

„Ouhhh La Mer Burger“

Wok Gemüse, Garnelen, Süßkartoffelpommes 18,50

„Wallner Burger“

Österreichisches Rindfleisch, Gailtaler Speck, Käse, Tomaten, Balsamicozwiebel,
Salatblatt, Smoking Gun-Sauce, getrüffelte Pommes frites 17,20





*Von Kärnten
ans Meer...*

Hausgemachte kärntnerische Nudel

Kärntner Nudel mit zerlassener Butter 12,50

Kärntner Bergsteigernudel

Selchfleisch, Speckkrautsalat, zerlassene Sasaka 13,50

Tomaten-Mozzarella Nudel mit zerlassender Butter und Parmesan 12,50

Wallner-Kärntner Nudelteller für Unentschlossene:

alle Sorten, zum Durchkosten 15,50

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

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

Lust auf Meer

Calamari vom Grill

mit Knoblauch-Kräuterbutter, ofenfrisches Baguette 18,50

Bunte Fische

Saibling, Garnele, Calamari, schwarzes Risotto, mediterranes Gemüse 21,90



Knackiges Gemüse aus dem Wok mit Garnelen

Schüssel Basmatireis 19,90





Wilde Hauptgerichte...

Das gibt's nur beim Wallner

Gailitzer Festtagspfandl

Schweinemedallions Blauschimmelkäse überbacken
Kroketten, gebratenes Gemüse 18,90

Arnoldsteiner „Hochzeitsschnitzel“

gebackenes Schnitzel gefüllt mit Schinken, Käse, Champignons,
Zwiebel, Oregano, frittierter Rucola, würzige Pralinenerdäpfel 17,80

*Geheimtipp
unserer Stammgäste*

Hühnerbrust

in Honig-Sesam gebraten

Mango-Chili-Risotto,
Wasabi-Limetten-Mayo 18,90

Wild aus heimischen Wäldern

...mehr gesund und mehr regional geht nicht!



...hängt vom Waidmannsheil der Wirtin ab

„Wilderer Salat“

mit frischen Kräutern gegrillte Hirschstücke,
Pilze, knackige Blattsalate, Himbeerdressing 18,70

Pasta „Hubertus“

mit Wildsugo, gebackenen Salbeiblättern 15,90

„Der Wilde“ Burger

Wildfleisch, Gailtaler Speck, Käse,
Ruccola, Rotkraut, Preiselbeere, Steinpilze, Gailtaler Fritten 19,70

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 20,90

Backhendl

mit Erdäpfelsalat - altbewährt & einfach gut 16,20

Wiener Schnitzel

vom Schwein 15,90

von der Pute 16,90

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

Hausplatte für 2 Personen

„Von allem a bissl“ - gegrillt & paniert,
mit verschiedenen Beilagen und Saucen 48,80

*Geschmackig
und saftig!*

Spezialitäten vom Grill

Filetsteak vom Almochsen

Pfeffersauce, knackiges Pfannengemüse, würzige Pralinenerdäpfel
180g: 33,90 220g: 37,90

Steaktoast

Rind, Schwein, Toastbrot, Pfeffersauce, Salatgarnitur 17,90

Grillteller

Rind, Schwein, Pute, Pommes frites, Kräuterbutter 19,00
...wahlweise mit Pfeffersauce +2,50





Die Verführung zum Schluss

Nachspeisen

Mini Crème Brûlée 3,50

Wallner –Tiramisu

...nicht mehr wegzudenken von unserer Karte 6,90

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlag 4,90

Kärntner Eisreindling

serviert mit lauwarmen Kirschen 6,50

Palatschinke

mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers 6,20

Heiß-kalte Leidenschaft

Lauwarme Kirschen mit 1 Kugel Vanilleeis 4,80

- nicht zu viel, passt perfekt!

Almurlaub

hausgemachtes Schwarzbeer- und Jogurteis

weiße Schokolade, hausgemachtes Stanitzel, Beeren 7,90

Unsere Eisklassiker:

Eiskaffee

6,90

Heiße Liebe

Vanilleeis,
heiße Himbeeren,
Schlagobers 6,90

Affogato

Espresso
mit 1 Kugel Vanilleeis
4,00

Karins
Liebling

„...der beste Weg, ein Essen zu vollenden:“

Amaro –Nonino

Orangenscheibe, Eiswürfel (4cl) 5,90

„Der Apotheker“

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

Allergien und Unverträglichkeiten?



Unsere bestens geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne!



Weinliste

Unsere besondere Wahl 2023/24

Im Herzen
des Dreiländerecks...

Österreich | klassisch | weiß

22 GrüVe (Grüner Veltliner)
Jurtschitsch, Langenlois / NÖ
leicht, fruchtig, lebendig 25 €

22 Riesling Smaragd
Domäne Wachau / NÖ
saftig, Steinobstaroma, gehaltvoll 27 €

22 Riesling
Ried Aseg, Mayer am Pfarrplatz / NÖ
Pffirsichton, Säurespiegel,
Fruchtsüße 27 €

22 Gelber Muskateller
Erzherzog Johann / Gamlitz / STMK
Stachelbeere, frisch, fruchtig 26 €

22 Gelber Muskateller
Krispel / Straden / STMK
Sortencharakter, lebendig, nachhaltig 26 €

22 Gemischter Satz (bio)
Zahel, DAC / W
frische Frucht, weißer Pffirsich,
Marille, saftig 29 €

22 Sauvignon Blanc
Schwarz, Kitzeck / STMK
Stachelbeere, ausgewogen 28 €

22 Chardonnay
Markowitsch, Carnuntum / NÖ
Duft nach tropischen Früchten und Zimt,
sehr frisch und kompakt am Gaumen,
sehr aromatischer Abgang 29 €

Italien | klassisch | weiß

22 Friulano
La Sclusa, Cividale del Friuli
Unsere Stammgäste lieben diesen Wein!
19 € (1 Liter)

22 Sauvignon Blanc
Cozzarolo, Collio / Friaul
Aroma von Pffirsich, würzige Note 24 €

22 Sauvignon Blanc
Felluga, Collio / Friaul
ausgewogen, fruchtig, langer Abgang 29 €

Österreich | klassisch | rot

22 Zweigelt Klassik
Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee
DAC / BGLD
gewürzig, zwetschkenbetont,
runder Abgang 25 €

19/20 Zweigelt Bienenfresser
Pitnauer, Göttlesbrunn / NÖ
Hauch von Brombeeren und Cassis,
Nougattouch 40 €

20/21 Blaufränkisch
Gager, Deutschkreutz / BGLD
harmonische Säure, Brombeeren 26 €

20 Blaufränkisch
Sommer, Leithaberg DAC / BGLD
dunkle Beernfrucht, ein Hauch Weichsel
und Stefans Lieblingswein 42 €

20 Heideboden (bio)
Nittnaus, Gols / BGLD
Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch
fruchtig, zart, vollmundig, samtig 33 €

Österreich | dicht, gehaltvoll | rot

19/21 Das Phantom
Kirnbauer, Deutschkreutz / BGLD
Syrah, Blaufränkisch, Merlot,
Cabernet Sauvignon
Bariquereife, Cassis/Preiselbeere,
Röstaromen 49 €

21 Cuvee „Legends“
Erich Scheiblhofer,
Andau Neusiedlersee / BGLD
Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Bariquegelagert, Bordeauxverschnitt, mäch-
tiger Körper 35 €

21 Big John
Erich Scheiblhofer,
Andau Neusiedlersee / BGLD
Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Pinot Noir; vollmundig,
fruchtbetonte Röstaromen 35 €

18/20 Opus eximium
Gesellmann, Deutschkreutz / BGLD
Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt
weich, samtig, anspruchsvoll 49 €

20 The Butcher
Schwarz, Andau / BGLD
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot
fruchtig, Beeren, Zwetschke,
gute Tannine 37 €

Italien | klassisch | rot

21 Cabernet Franc
La Sclusa, Cividale del Friuli
trinkfreudig, Fruchtsüße
Favorit unserer Stammgäste!
19 € (1 Liter)

21 Valpolicella
Cantina di Negrar, Veneto
saftige Pflaume, vollmundig,
kraftvoll 26 €

Italien | gehaltvoll | rot

20 Chianti Riserva
Poggio Capponi, Toskana
91 Falstaffpunkte
samtig, vollmundig, 36 €

17 Brunello di Montalcino
Castell Poggio Antico, San Giovese
schöne Frucht, weiche Tannine,
für besondere Momente 86 €

Raritäten | limitiert | rot/weiß

21 Schwarz/Rot
Hans Schwarz, Neusiedlersee / BGLD
96 Falstaffpunkte,
reinsortiger Zweigelt
reife Kirschen, dunkle Beeren,
saftig elegante Textur 90 €

20 Sauvignon Ronco delle Mele
Venica & Venica, Collio / Friaul
Pffirsichnoten, dicht,
andauernd und würzig 60 €

Schaumweine

Terra Serena
Prosecco DOC Treviso Brut
fruchtig, feine Perlage 28 €

Veuve Clicquot Champagne
Reims / Frankreich
fruchtig, trinkfreudig 98 €

Moet ICE Imperial
Reims / Champagne
am besten auf Eis getrunken,
fruchtig, frisch und elegant 86 €

Achtung!
Wein verlängert Ihr Leben!



TÄGLICH FÜR SIE DA!

Einen wirklich gelungenen Aufenthalt wünscht Ihnen Ihre Gastgeberin Karin Wallner mit Stefan, Katrin und Elena.

Wir sind stolz auf unser herzliches und authentisches Team!

FRÜHSTÜCK beim Wallner



Unser ausgiebiges und herzhaftes **Frühstücksbuffet** gibt's für Sie auch ohne Hotelzimmer - im Wallner Café

täglich von 6.30-10.30 Uhr.

Um Reservierung wird gebeten.



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



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!