

Saisonale Empfehlungen

TAGLIATA VOM ALMOCHSENRÜCKEN

Rucola, Kirschtomaten, Parmesan
Pinienkerne
Rosmarinkartoffeln^(GM)

€ 28,00



SALTIMBOCCA VOM REHBOCK

Trüffelrisotto
eingelegte Zwiebel & geschmorte Rohnen^(AGLO)

€ 22,00



WALZ GRILLTELLER

Rind, Schwein & Huhn
Würstel, Speck, Pommes & Kräuterbutter^(AGML)

€ 22,00



GESCHMORTER REHBRATEN

Ofensellerie, Haselnüsse, Marillen
Hanfspätzle ^(ACGLO)

€ 21,00



CESAR SALAT

Römersalat, Knoblauchcroutons
Cesar Dressing,
wahlweise mit Garnelen oder Hühnerstreifen^(ACGLM)

€ 19,50

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



Da lacht das
Schlemmerherz.

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

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

Wir wünschen Ihnen angenehme & genüssliche
Stunden bei uns im WALZL Lans.

Ihre Familie Jennewein & das WALZL-Team



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

www.der-walzl.at



Regionale Produkte

DARAUF SIND WIR STOLZ

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

UNSERE PARTNER FÜR REGIONALE PRODUKTE

Weinedler Bauer Tulfes
Obst

Maxnhof Arzl
Tiroler Lammspezialitäten

Klingenschmid Florian Aldrans
Freilandeier

Baumann Matthias Lans
Kartoffeln

Bauern der Region
Rind-, Kalb- & Schweinefleisch
derzeit vom Windhaglhof in Westendorf
sowie von
Wiedmann Christian
Schulterberg/Achenkirch
& Hafner Klaus in Gärberbach

Wedl Innsbruck
ausgewählte regionale &
österreichische Produkte

Zillertal Bier
alle ausgewählten Biere,
alk. Getränke, Weine & Spirituosen

Michael Salchner Sistrans
Burgerpatty & Brot

Wild aus der eigenen Jagd
sowie
Mangalitzaschweine
aus eigener Zucht

Vorspeisen

BÜFFELMOZZARELLA

Bunter Tomatensalat
Rucola
Basilikumparfait (AGLM)

€ 15,00

VITELLO TONATO

Rosa Kalbfleisch
Thunfischsauce
Kapernbeeren
Tomaten-Brot-Salat (AGDLM)

€ 16,50



DAZU EMPFEHLEN WIR:

ZILLERTAL WEISSBIER – HELL MIT FEINER HEFE

Bernsteinfarben, fruchtig & frisch, vollmundig & naturtrüb, 5% Alc.

Suppen

KOHLRABISAMTSUPPE MIT RÄUCHERLACHS WAN TAN

geröstete Pistazien (ACDG)

€ 7,50

KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE

mit Grießnockerl (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

Vegetarisch & Vegan

VEGAN

VEGANE SPINATSCHLUTZKRAPFEN

Räuchertofu

Paprika

Hanföl (ACGL)

€ 16,00

„DER WALZL“ SCHMANKERLELLER

Kasnocken

Spinatknödel

Osttiroler Schlipfkrapfen

Nussbutter

Parmesan (ACGL)

€ 17,00

SPAGHETTINI

Zucchini-Oliven Gemüse

Schafskäse, Salsa Verde

Rucola (ACGL)

€ 16,00



DAZU EMPFEHLEN WIR:

GAUDER STEINBOCK RESERVE – BARRIQUE

Einladendes Aroma nach karamellisierter Ananas, gebrannten Mandeln & türkischem Honig, ausgeprägter & dichter Körper. Nach der langen kalten Gär- & Reifezeit wird diese Bierspezialität zusätzlich im Sherry Barriquefass ausgebaut. Der Gauder Steinbock Reserve ist ein w&erbarer 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 &
von 17.30 - 21.00 Uhr

DER WALZL
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)

€ 17,50

 **WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALBL**
mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren (ACGHLM)

€ 23,50



DAZU EMPFEHLEN WIR:

ZILLERTAL PILS – PREMIUM CLASSE

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

 **BAUERN CORDON BLEU**

gefüllt mit Speck, Zwiebel & Bergkäse
dazu gemischter Salat (ACGLM)

€ 19,00

 **ZWIEBELROSTBRATEN VOM ALMOCHSEN**

mit hausgemachten Butterspätzle
& gemischtem Salat (ACGLM)

€ 23,50

 **AUSGELÖSTES BACKHUHN**

an Erdäpfel-Kresse-Salat
& Sauce Tartar (ACGLM)

€ 18,50

 **GEGRILLTES FORELLENFILET AUS DER LEUTASCH**

an Mandelbutter mit Petersilienerdäpfel
& grünem Salat (ADGLM)

€ 20,00

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

Süßer Abschluss

BUTTERMILCH-ERDBEER SCHMARREN

mit Zitronensorbet
(ACG)

€ 9,50

VANILLE-GRAND MARNIER PARFAIT

Rhabarber
Buttercrumble^(ACG)

€ 9,50

KIRCHTAGSKRAPFEN

3 Stück ^(ACGH)

€ 10,00

Mahlzeit!



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