Unsere Küche empfiehlt

GERÖSTETE KALBSLEBERSCHEIBEN
Calvadosjus, Pastinakenpüree
Speck & Apfel (AGLM)

€ 32,00

HIRSCHBRATEN AUS DER EIGENEN JAGD
Preiselbeerjus,
knuspriger Rotkrautstudel,
Erdäpfelpaunzen (ACGL)

€ 33,00

GEKOCHTER TAFELSPITZ
Rösterdäpfel
Cremespinat, Markscheibe & gebähtes Schwarzbrot,
Apfelkren & Schnittlauchsauce (AGL)

€ 33,00

GEGRILLTE MAISPOULARDENBRUST
Fregola Sarda Risotto mit Orange & Kürbis,
Babymais (AGL)

€ 32,00

SUPPE VON DER FISSER IMPERIAL GERSTE
mit Selchfleisch & Wurzelgemüse,
Zillertaler Kaskrapfen (ACGLM)

€ 14,50

FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN WERDEN € 1,50 BERECHNET.

SIE MÖCHTEN SICH EIN GERICHT TEILEN? GERNE STELLEN WIR FÜR EINEN SERVICEBEITRAG VON € 4,50 PRO ERWACHSENEN GAST EIN ZUSÄTZLICHES GEDECK BEREIT.

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 WALZL
LANS
Traditionell . Modern . Herzlich

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

www.der-walzl.at

Der WALZL LANS

Traditionell . Modern . Herzlich

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

Maxnhof Arzl
Tiroler Lammspezialitäten

Klingensschmid Florian Aldrans
Freilandeier

Baumann Matthias Lans
Kartoffeln

Bauern der Region
Wiedmann Christian
Schulterberg/Achenkirch
Hafner Klaus in Gärberbach
Windhagelhof Westendorf
Hoarachhof Kreith
Schöpf Neustift
Lucas Rainer Walzhof Götzens

Mangalitza- & Durocschweine
aus eigener Zucht

Wedl Innsbruck
ausgewählte regionale & österreichische Produkte

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

Wild aus der eigenen Jagd
sowie
aus dem Achental

Kalb- und Ziegenfleisch
Familie Haller
Hoarachhof Kreith

Baumann Matthias Lans
Kartoffeln

DER WALZL LANS
Familie Jennewein I Dorfstraße 56 I A-6072 Lans/Tirol
Tel. +43(0)512/370 380 | info@der-walzl.at | www.der-walzl.at

Vorspeisen

ROHNEN CARPACCIO
karamellisierter Ziegenkäse,
geröstete Walnüsse, Vogerlsalat, Zitronenkaviar (AGL)

€ 20,00

ROTER GEBEIZTER LACHS
Gurken Buttermilch Sauce,
Senfkaviar & Dill (ADGLM)

€ 24,00

DAZU EMPFEHLEN WIR:

ZILLERTAL TYROLER – IMPERIAL ZWICKL

Naturtrüb, frisch und wunderbar harmonisch. Gebraut mit 100% in Tirol angebauter Fisser Imperial Gerste 5,7% VOL

Suppen

KÜRBISCREMESUPPE
mit gerösteten Kürbiskernen & Kernöl (AGL)

€ 10,90

KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE
mit Frittaten (ACGL) oder Kaspressknödel (ACGLM)

€ 9,80

WALZL SUPPENTRILOGIE
(Speckknödel, Griessnockerl, Leberknödel) (ACGL)

€ 9,80

FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN WERDEN € 1,50 BERECHNET.

SIE MÖCHTEN SICH EIN GERICHT TEILEN? GERNE STELLEN WIR FÜR EINEN SERVICEBEITRAG VON € 4,50 PRO ERWACHSENEN GAST EIN ZUSÄTZLICHES GEDECK BEREIT.

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

KÜRBISSCHLUTZKRAPFEN
Paprika-Oliven-Gemüse,
Rucola & Parmesan (ACGL)

€ 23,00

„DER WALZL“ SCHMANKERLTELLER
Kasnocken, Spinatknödel,
Osttiroler Schlipfkrapfen,
Nussbutter & Parmesan (ACGL)

€ 23,00

VEGAN

VEGANE JAKOBSMUSCHELN
(Kräuterseitlinge)
Kürbis-Kokos-Creme
Wilder Brokkoli, Pilz Tatar, gegrilltes Paprikapüree (AL)

€ 21,00

VEGAN

GNOCCHI VON DER TRÜFFELKARTOFFEL
Tiroler Bio Champignons,
Blattspinat & Cashewcreme (A)

€ 20,00

DAZU EMPFEHLEN WIR:

ZILLERTAL DUNKEL - EDEL GEREIFT

Kastanienfarben, voller, leicht karamellliesierender Geschmack, 5,2% VOL.)

REGIONALER GENUSS FÜR ZUHAUSE
TÄGLICH
von 11.30 - 13.45 Uhr &
von 17.30 - 20.45 Uhr

DER WALZL GENUSSMOMENTE
ABHOL SERVICE
ALLE SPEISEN & MITTAGSMENÜS

FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN WERDEN € 1,50 BERECHNET.
SIE MÖCHTEN SICH EIN GERICHT TEILEN? GERNE STELLEN WIR FÜR EINEN SERVICEBEITRAG VON € 4,50 PRO ERWACHSENEN GAST EIN ZUSÄTZLICHES GEDECK BEREIT.

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 Walzl Klassiker

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN
mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren (ACGHLM)

€ 20,00

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALBL
mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren (ACGHLM)

€ 31,00

DAZU EMPFEHLEN WIR:

ZILLERTAL PILS – PREMIUM CLASSE

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

AUSGELÖSTES BACKHUHN
mit Kartoffel-Vogerl-Salat
& Sauce Tatar(ACGLM)

€ 30,00

BAUERN CORDON BLEU
gefüllt mit
Speck, Zwiebeln & Bergkäse
& gemischter Salat (ACGLM)

€ 28,00

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ALMOCHSEN
hausgemachte Butterspätzle
& gemischter Salat (ACGLM)

€ 35,00

GEGRILLTES FORELLENFILET
an Mandelbutter mit Petersilienerdäpfel & grünem Salat (ADGLM)

€ 33,50

FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN WERDEN € 1,50 BERECHNET.

SIE MÖCHTEN SICH EIN GERICHT TEILEN? GERNE STELLEN WIR FÜR EINEN SERVICEBEITRAG VON € 4,50 PRO ERWACHSENEN GAST EIN ZUSÄTZLICHES GEDECK BEREIT.

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

ZWEIERLEI VOM KÜRBIS
(Parfait & kandiert)
dunkles Schokoladenmousse, Balsamicosirup (ACG)

€ 14,00

SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN
Zwetschkenröster, Vanilleeis (ACG)

€ 14,00

KIRCHTAGSKRAPFEN
3 Stück (ACGH)

€ 14,00

DAZU EMPFEHLEN WIR:

GRANAT – PREMIUM BARLEY WINE

Vollmundiger, wärmender und weicher Körper. Intensive Malzaromatik paart sich mit fruchtigen Noten der obergärigen Hefe und der feinen Aromahopfensorten. Die leichte Süße und eine zurückhaltende Bittere sorgen für ein harmonisches Zusammenspiel und höchste Trinkfreude. Der kräftige Körper und das fruchtig karamellige Aromenspiel passen perfekt zu dunklen schokoladigen Desserts mit einer Fruchtkomponente sowie zu Wildgerichten in dunkler Sauce mit Preiselbeeren. (19.9° Plato; 8,6% VOL.)

Mahlzeit!

EIN BESONDERES GESCHENK
GENUSS GUTSCHEINE
ERHÄLTLICH BEI UNS AN DER REZEPTION ODER ÜBER UNSERE WEBSEITE.

FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN WERDEN € 1,50 BERECHNET.
SIE MÖCHTEN SICH EIN GERICHT TEILEN? GERNE STELLEN WIR FÜR EINEN SERVICEBEITRAG VON € 4,50 PRO ERWACHSENEN GAST EIN ZUSÄTZLICHES GEDECK BEREIT.

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