

Unsere Küche empfiehlt

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM GRAUVIEH

mit Cremespinat, Röstkartoffeln
Apfelkren & Schnittlauchsauce^(AGL)

€ 23,00



PICATTA MILANESE VOM LANDHUHN

auf Tomatenspaghettini
Gemüse Anti Pasti & Parmesan^(ACGL)

€ 21,00



DER WALZL GRILLTELLER

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

€ 22,00



ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM ALMOCHSEN

Erbshummus, Rosmarin-Erdäpfel
Pfeffer-Cognac-Rahm^(AGL)

€ 32,00



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



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

Weindler 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

Wild aus der eigenen Jagd
sowie
aus dem Achantal

**Mangalitz- & Durocschweine
aus eigener Zucht**

DER WALZL LANS

Familie Jennewein | Dorfstraße 56 | A-6072 Lans/Tirol

Tel. +43(0)512/370 380 | info@der-walzl.at | www.der-walzl.at



Vorspeisen

GIN TONIC LACHS

Belugalinsensalat
Wasabimayonnaise & Tiroler Micro Greens^(ACDL)

€ 20,00

CARPACCIO VON DER ROTEN RÜBE

karamelisiertem Ziegenkäse, Walnüsse
Rucola & Limettenvinaigrette ^{ADGL)}

€ 17,50



DAZU EMPFEHLEN WIR:

ZILLERTAL WEISSBIER – HELL MIT FEINER HEFE

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

Suppen

SUPPE VON DER FISSER IMPERIALGERSTE

mit Wurzelgemüse & Selchfleisch
dazu servieren wir einen Zillertaler Kaskrapfen^(ACGL)

€ 11,50

KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE

mit Grießnockerl^(ACGL)
Frittaten^(ACGL)
oder Speckknödel ^(ACGLM)

€ 8,50

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

JAKOBSMUSCHELN

mediterranes Gemüsetatar
kandierte Oliven & Cashewnüssen
(AL)

€ 19,50

„DER WALZ“ SCHMANKERTLETTER

Kasnocken, Spinatknödel
Osttiroler Schlipfkrapfen
Nussbutter & Parmesan^(ACGL)

€ 19,00

SPINATSchLUtzKrapfen

Balsamico Zwiebel, Schafskäse
Tomatenschaum & Parmesanflocken^(ACGL)

€ 19,00

VEGAN

HAUSGEMACHTE ERDÄPFELGNOCCHI

Tiroler BIO Pilze
getrocknete Tomaten & frittiertes Rucola^(AL)

€ 19,00



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 WALZ
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)

€ 18,00

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

€ 27,50



DAZU EMPFEHLEN WIR:

ZILLERTAL PILS – PREMIUM CLASSE

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

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

€ 23,00

 **AUSGELÖSTES BACKHUHN**
an Erdäpfel-Vogerl-Salat
& Sauce Tartar^(ACGLM)

€ 22,50

 **GEGRILLTES FORELLENFILET AUS DER LEUTASCH**
an Mandelbutter mit Petersilienerdäpfel
& grünem Salat^(ADGLM)

€ 24,00

 **ZWIEBELROSTBRATEN VOM ALMOCHSEN**
hausgemachte Butterspätzle
& gemischter Salat^(ACGLM)

€ 26,50

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

Süßer Abschluss



MARONI ORANGEN TARTE

hausgemachtes Schokoladensorbet^(ACG)

€ 11,00



DEKONSTRUIERTER BRATAPFEL

Marzipaneis

Apfelragout , Rum Nuss Rosinen^(ACG)

€ 11,00



KIRCHTAGSKRAPFEN

3 Stück^(ACGH)

€ 11,00

Mahlzeit!

EIN BESONDERES
GESCHENK
**GENUSS
GUTSCHEINE**

ERHÄLTlich BEI UNS AN DER
REZEPTION ODER ÜBER
UNSERE WEBSEITE.

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