

Unsere Küche empfiehlt

STEAK VOM MILCHKALBSRÜCKEN

Bärlauchhollandais
Spargelgemüse
Paunzen ^(ACGL)

€ 29,00



GESCHMORTER LAMMBRATEN

Honig-Rosmarin-Jus
Speckbohnen
Knoblauch-Erdäpfel ^(AGLO)

€ 22,50



BURGER VOM GEZUPFTEN MILCHLAMM

Brioche Brot
eingelegte Zwiebeln
Trüffel Mayonnaise
hausgemachte Pommes ^(ACGL)

€ 19,00



ZWEIERLEI VOM GRAUVIEH (FILET & BÄCKCHEN)

Karottencreme
Wilder Brokkoli
Salsa Verde ^(AGLO)

€ 32,00



DAZU EMPFEHLEN WIR:

ZILLERTAL WEISSBIER – HELL NATURTRÜB

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



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
Wiedmann Christian
Schulterberg/Achenkirch
& Hafner Klaus in Gärberbach
Fleisch Mayr Natters

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**

Vorspeisen

GEGRILLTE CHILI GARNELE

Alpencurry Couscous, kandierte Ananas
Paprika Marmelade^(ABGL)

€ 18,00

TATAR VON DER GEBEIZTEN ALMOCHSENHUFT

Trüffel Aioli, Walnussbrot Chips

Senfkaviar
Gurke^(ACGLM)

€ 19,00



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

BÄRLAUCHCREMESUPPE

mit Spargel^(AGL)

€ 9,50

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 VEGANER THUNFISCH

(Wassermelone)
an roter Thaicurry-Kokos-Sauce,
Wokgemüse & Duftreis^(AL)

€ 18,00

„DER WALZ“ SCHMANKERTLELLER

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

€ 19,00

BÄRLAUCHKNÖDEL

mit Spargelragout & Schafskäse^(ACGL)

€ 18,50

VEGAN HAUSGEMACHTE ERDÄPFELGNOCCHI

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

€ 18,00



DAZU EMPFEHLEN WIR: ZILLERTAL DUNKEL - EDEL GEREIFT

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



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 Walzl 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.

 **GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM GRAUVIEH**
mit Cremespinat, Röstkartoffeln
Apfelkren & Schnittlauchsauce^(AGL)

€ 25,00

 **DER WALZL GRILLTELLER**
Rind, Schwein, Huhn, Würstel & Speck
Hausgemachte Pommes & Kräuterbutter^(AGLM)

€ 24,00

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

€ 26,50

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

€ 24,00

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

DUETT VON DER DUNKLEN & HELLEN SCHOKOLADE

(Küchlein & Eis)
Weichselragout^(ACG)

€ 11,00

CHEESECAKE IM GLAS

Cassis Sorbet^(ACG)

€ 11,00

KIRCHTAGSKRAPFEN

3 Stück^(ACGH)

€ 11,00



DAZU EMPFEHLEN WIR:

GRANAT – PREMIU M 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 Frucht Komponente 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 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