

# Speisekarte

*Glücksmomente in den Bergen*

*Herzlich Willkommen im Hotel Walserberg  
Schön, dass Sie bei uns sind.*

## Frische Bergluft macht hungrig.

Gaumenfreude regional verwurzelt.

Genießen Sie ...

... traditionelle Speisen, einmal bodenständig, einmal jung interpretiert.

... hausgemachte Pizza mit 72 h Teigführung.

... Heumilcheis aus der Backstube Lech.

... von Simon unserem Gastgeber mit Leidenschaft ausgewählte Weine und Gin.

Qualität und Frische der Lebensmittel sind uns wichtig – vorzugsweise aus der Umgebung, sowie aus der Genussregion Österreich.

*An Quata!*

Ihre Familie Walch mit Team

*Familie Walch*

*Küchenzeiten*

RESTAURANT

17.30 – 20.30 Uhr



# Menu

*Happy times in the mountains*

*Welcome to Hotel Walserberg.  
Nice to have you here.*

Fresh mountain air can make one hungry.

Treat with regional roots.

Enjoy ...

... traditional dishes, some original, others newly interpreted.

... homemade pizza from stone oven.

... lecher haymilk ice cream from the bakery Lech.

... wines and gin selected with passion by Simon our host.

Quality and freshness of the food are important to us - preferably from the surrounding area, as well as from the Genussregion Österreich.

*An Quata!*

Your family Walch with Team

*Familie Walch*

*kitchen hours*

RESTAURANT  
5.30 – 8.30 pm



APERITIF

# Unsere Aperitifempfehlung

Glas Prosecco	0,1 l	6,00
Kir Royal	0,1 l	6,50
Campari	4 cl	6,20
WAHLWEISE MIT		
Orangensaft		8,20
Soda		6,80
Campari Cask Tales	4 cl	12,70
In Bourbon Barrels nachgereifter Campari		
WAHLWEISE MIT		
Orangensaft		14,50
Soda		13,10
Bergspritz		8,50
Sanbitter weiß   Weißwein   Soda		
Select Spritz		8,90
Select   Sekt   Soda		
Aperol Spritz		9,10
Aperol   Sekt   Soda		
Hugo		8,90
Holundersirup   Sekt   Soda   Minze		
Lillet Buck		8,90
Lillet blanc   Ginger Ale   Zitrone		
Lillet Wild Berry		8,90
Lillet Blanc   Organics Purple Berry		
Vermouth Tonic		8,90
Vermouth Bianco   Tonic Water		
Campari Spritz		8,90
Campari   Sekt   Soda		
Limoncello Spritz		9,10
Limoncello   Sekt   Soda		

## Frisch gezapft

<b>OMES gebraut am Arlberg</b>	0,3 l	4,90
Naturtrübes, unfiltriertes, vollmundiges Kellerbier, Alk. 4,8 % vol.	0,5 l	6,10

THE TASTE OF A HOLIDAY IN THE MOUNTAIN

# Schmeckt nach Urlaub in den Bergen

	VORSPEISE	HAUPTSPEISE
<b>Antipastiteller - Walserberg Style<sup>L</sup></b> Grillgemüse   Oliven   Getrocknete Tomaten   Pesto Hummus   Parmesan   Olivenöl Grilled vegetables   Olives   Dried tomatoes   Pesto Hummus   Parmesan cheese   Olive oil	14,00	
<b>WAHLWEISE MIT   OPTIONAL WITH</b>	<b>AUFPREIS</b>	
Prosciutto	+ 4,50	
Prosciutto		
<b>Cherry Mozz - TOMATE MOZZARELLA WALSERBERG STYLE<sup>AGL</sup></b> Getoastetes Weißbrot   Cherrytomaten   Mozzarella   Rucola Cherry Mozz - Toasted white bread   balsamico tomatoes   mozzarella   rocket	12,00	16,50
<b>Pizzabrot<sup>AC</sup></b> Olivenöl   Knoblauch   Kräuter Garlic and herb bread - olive oil, garlic, herbs	6,40	
<b>Knoblauchbaguette<sup>AC</sup></b> Olivenöl   Schwarzer Knoblauch * Garlic and herb bread - olive oil, garlic, herbs	5,10	
<p>* Schwarzer Knoblauch ist eine fermentierte Form von Knoblauch, bei der die Knollen unter kontrollierten Bedingungen über mehrere Wochen hinweg fermentiert werden. Durch diesen Prozess wird der Knoblauch schwarz und er entwickelt einen süßlichen Geschmack und eine weiche klebrige Konsistenz.</p>		
<b>Rinderkraftbrühe oder Gemüsebrühe<sup>ACGL</sup></b> Beef bouillon or vegetable bouillon	6,20	
<b>WAHLWEISE MIT   OPTIONAL WITH</b>		
Schnittlauchfrittaten <sup>ACGL</sup> Chive fritters	7,20	
Gebackene Käsknödel <sup>ACGL</sup> Fried dumpling of cheese	7,50	
Leberknödel Dumpling of liver	7,50	

NOW WE HAVE THE SALAD

# Da haben wir den Salat

	VORSPEISE	HAUPTSPEISE
<b>Kleine Salatschüssel</b> <i>AL</i>	7,80	
Hausdressing und Croûtons Small salad bowl with house dressing and croutons		
<b>Große Salatschüssel</b> <i>AL</i>		12,00
Hausdressing und Croûtons Salad bowl with house dressing and croutons		
<b>WAHLWEISE MIT   OPTIONAL WITH</b>		
<b>Kichererbsenbratlinge   Schnittlauchsauerrahm</b> <i>AG</i>		18,50
chick pea thaler   chive sour cream		
<b>Gebratenes Hühnerbrustfilet</b> <i>FNL</i>		21,90
Roasted chicken breast filet		
<b>Gebackene Käsknödel   Schnittlauchsauerrahm</b> <i>ACGL</i>		18,50
Fried dumplings of cheese   chive sour cream		
<b>5 Stück Garnelen</b> <i>B</i>		21,90
5 pieces shrimps		

GOOD FOOD. GOOD MOOD

Essen gut, alles gut

KLEIN GROß

**Pulled Pork Burger** *ACFGLMN*

Burgerbrot aus der Backstube Lech | Schwein  
Coleslaw | Pommes Frites | Dipsauce

Burger bun | pork | coleslaw | french fries | dipping sauce

20,50

**Wiener Schnitzel vom Schweinerücken** *ACLMN*

Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone

Pork escalope vienna style - cranberries | lemon | french fries

18,50

21,50

**Wiener Schnitzel vom Kalb** *ACLMN*

Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone

Pork escalope vienna style - cranberries | lemon | french fries

28,50

31,50

**Vorarlberger Käsknöpfle** *ACGLM*

Röstzwiebel | Kleine Salatschüssel

Small flour dumplings with cheese | roasted onions | small salad

16,20

17,80

**Moni's Toast** *ACG*

Weißbrot aus der Backstube Lech | gekochter Schinken

Camembert | eingelegte Birnen | Preiselbeeren

White bread from Lech bakery | ham | camambert | pickled pears | cranberries

10,90

13,90

**Knödeldreier** (*Rote Bete-, Käse- und Spinatknödel*) *ACGL*

Braune Butter | Bergkäse

Dumplings with spinach, cheese, beetroot | butter | cheese

18,50

**Gemüse Curry** *FL*

Reis | Kichererbsen | Edamame

Vegetable curry | rice | chickpeas | edamame

15,90

17,90

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

5 Stück Garnelen *BL*

5 pieces shrimps

27,80

Gebratenes Hühnerbrustfilet *FNL*

Roasted chicken breast fillet

27,80

PASTA

# Pasta

VEGI

**Simon's Tagliatelle mit heimischen Pilzen** *ACGL* 18,50  
Homemade tagliatelle with local mushrooms

## Spaghetti *ACL*

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

Bolognese vom Rind 15,80  
Pomodoro - *VEGAN* 13,50  
Sojanese - *VEGAN* 15,80

FOR CHILDREN

# Für Kind und Kegel

BIS 14 JAHRE

**Chicken Nuggets** *ACL* 9,50  
Pommes | Ketchup  
Chicken nuggets | french fries | ketchup

**KiSchniPo** *ACLMO* 10,50  
Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein | Pommes Frites | Ketchup  
Small escalop vienna style | french fries | ketchup

VEGI

**Tomnu** *ACL* 7,50  
Spaghetti | Tomatensauce  
Spaghetti | tomato sauce |

VEGI

**Spaghetti mit Butter** *ACL* 6,90  
Spaghetti | Butter  
Spaghetti | butter

**Spaghetti Bolognese** *ACL* 7,90  
Spaghetti | Fleischsoße | Parmesan  
Spaghetti | meat sauce | Parmesan

**Wiener Würstel** 9,50  
mit Pommes Frites  
Viennese sausage | french fries

HOMEMADE PIZZA

# Hausgemachte Pizza

72 H TEIGFÜHRUNG

**Rucola e Parma** AG 20,40

Tomaten | Mozzarella | Rucola | italienischer Rohschinken  
Mascarpone | Parmesanspäne  
Tomatoes | mozzarella | rocket salad |  
Prosciutto | mascarpone | Parmesan

**Quattro Stagioni** AG 18,80

Tomaten | Mozzarella | Schinken | Pfefferoni  
Champignons | Artischocken | Oliven  
Tomatoes | mozzarella | ham | chilli peppers  
mushrooms | artichokes | olives

VEGI

**Gorgonzola** AG 18,80

Tomaten | Mozzarella | Gorgonzola | eingelegte Birne | Walnüsse  
Tomatoes | mozzarella | Gorgonzola | pickled pears | walnut


VEGI

**Äpler Pizza** AG 16,20

Tomaten | Bergkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch  
Tomatoes | alpine cheese | roasted onions | chive

**Salami** AG 17,60

Tomaten | Mozzarella | Salami  
Tomatoes | mozzarella | salami

**Diavolo** AG  SCHARF · HOT 18,40

Tomaten | Mozzarella | scharfe Salami | Pfefferoni | Mais  
Tomatoes | mozzarella | hot salami | chilli peppers | sweet corn



HOMEMADE PIZZA

# Hausgemachte Pizza

72 H TEIGFÜHRUNG

**Funghi e Prosciutto** AG 17,60

Tomaten | Mozzarella | gekochter Schinken | Champignons  
Tomatoes | mozzarella | ham | mushrooms

**Margherita** AG 14,00

Tomaten | Mozzarella  
Tomatoes | mozzarella

VEGI

**Flammkuchen Walsberg** AG 16,90

Creme Fraiche | Ziegenkäse | Rote Zwiebel | Rucola | Walnüsse | Honig  
Tarte flambée Walsberg | red onions | goat's cheese  
rocket salad | walnut | honey

VEGI

**Vegan** AG 16,90

Tomaten | Grillgemüse | Rucola | Pesto | Walnüsse  
Tomatoes | grilled vegetables | rocket salad | pesto | walnuts

VEGAN

**Aufpreis für zusätzliche Zutaten** 2,00

Extra charge for each additional ingredient

## DESSERT

Für Süßes ist man nie zu satt

HOME  
MADE

**Ofenwarmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel** ACEGH 6,50  
Hot apple strudel oder curd cheese strudel

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

mit Sahne 7,50  
with whipped cream

mit Vanilleeis 8,80  
with vanilla ice cream

mit Vanilleeis und Sahne 9,50  
with vanilla ice cream and whipped cream

**Tagesdessert** ACG 6,10  
Dessert of the day

**Affogato - Italienischer Klassiker** ACG 6,50  
1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso  
Affogato - Italian classic  
Hot Espresso over 1 scoop of vanilla ice cream

ZUSÄTZLICH | EXTRA

mit 2 cl Baileys | with 2 cl Baileys 9,50

HOME  
MADE

**Walserbergschmarren\*** ACG 16,50  
Joghurtschmarren mit Apfelmus  
Joghurtschmarren with apple sauce<

PERFEKT  
ZUM  
TEILEN

\* Liebe Gäste, unser Walserbergschmarren wird für Sie frisch zubereitet. Bitte rechnen Sie mit 30 Minuten Wartezeit.

\* Dear Guest, our „Walserbergschmarren“ is freshly prepared for you. Therefore we kindly ask for a waiting time of 30 minutes.

## HOT DRINKS

# Warme Getränke

Tasse Kaffee*	4,10
Espresso *	3,80
Doppelter Espresso*	5,40
Macchiato* (Espresso mit Milchschaum)	4,10
Latte Macchiato/Milchkaffee*	5,20
Cappuccino* (mit Milchschaum)	4,90
Tasse heiße Schokolade	5,20
Tasse Schoko mit Rum	6,80
Glas kalte Milch	3,90
Glas heiße Milch	3,90
Irish Coffee	11,90
Glühwein	5,90

\* unsere Kaffee erhalten Sie auch entkoffeiniert

## TEE

# Tee



Tasse Tee

4,20

Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminz,  
Früchte, Kamille, Kräuter, Rooibos

NON-ALCOHOLIC DRINKS

# Alkoholfreie Getränke

Granderwasser*		1,00 l	4,50
Mineralwasser Vöslauer	Fl.	0,33 l	4,20
prickelnd   still	Fl.	0,75 l	7,20
Original Coca Cola® Zero	Fl.	0,33 l	5,10
Original Coca Cola®	Fl.	0,33 l	5,10
Cola, Spezi, Orangen- oder Zitronenlimonade		0,20 l	3,60
		0,40 l	5,80
Almdudler	Fl.	0,35 l	5,10
Rauch Eistee Pfirsich®	Fl.	0,35 l	5,10
Rauch Apfelsaft, Johannisbeersaft		0,25 l	3,80
		0,50 l	6,50
Rauch Mangosaft	Fl.	0,20 l	4,30
Red Bull	D.	0,25 l	5,00
Organics by Red Bull®	Fl.	0,25 l	4,90
Purple Berry   Tonic Water   Ginger Ale   Ginger Beer   Bitter Lemon			
Mistelhain Fascinating Mixers®	Fl.	0,20 l	4,90
Signature - Das Tonic			
Le Tribute®	Fl.	0,20 l	4,90
Tonic Water Zero			

\* Es freut uns, dass unsere Gäste das Warther Wasser schätzen und gerne bestellen. Jedoch ist jede Bestellung mit Kosten verbunden, Gläser und Karaffen, Mitarbeitern, die servieren, das reinigen der Gläser und der Tischwäsche. Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass wir für unser Wasser in der Karaffe berechnen.

THIRST QUENCHERS

# Durstlöcher

Apfelsaft, gespritzt	0,25 l	3,50
	0,50 l	5,40
Johannisbeersaft gespritzt	0,25 l	3,50
	0,50 l	5,40
Mangosaft gespritzt	0,50 l	5,40
Holundersaft gespritzt	0,25 l	3,20
	0,50 l	5,00
Soda Zitron	0,50 l	4,20

## BEER

# Bier

OMES Arlbeer		0,3l	4,90
Naturtrübes, unfiltriertes, vollmundiges Kellerbier Alk. 4,8 % vol.		0,5l	6,10
Fohrenburger Jubiläum vom Fass		0,5l	5,90
		0,3l	4,80
Pfiff		0,2l	3,70
Radler süß oder sauer		0,5l	5,90
		0,3l	4,80
Fohrenburger alkoholfrei	Fl.	0,33l	4,80
Maisel's Weisse Hefeweizen		0,5l	6,10
		0,3l	4,90
Weizen Cola		0,5l	6,10
Erdinger Weizen alkoholfrei	Fl.	0,5l	6,10

## SPRITZER

# Spritzer

Weiß oder Rot Sauer gespritzt		¼l	4,90
Weiß oder Rot Süß gespritzt		¼l	4,90

## EDELBRÄNDE

# Edelbrände

### *Brennerei Kurt Fink, Krumbach Edle Brände aus heimischem Obst*

Wälderbirne, Zitroneler (Birne), Weinapfel, Moor-Kräuterbrandd	2 cl	5,70
Zwetschke, Himbeere	2 cl	8,00

## SNAPPS

# Schnäpse

Obstler	2 cl	3,50
Marille	2 cl	3,80
Williams	2 cl	3,80
Honig-Williams	2 cl	3,80
Haselnuss	2 cl	3,80

## GRAPPA

# Grappa

Grappa Berta „Tre Soli Tre“	2 cl	11,80
„Roccanivo“	2 cl	11,80
Grappa Alexander „Bianco“	2 cl	6,00
Grappa Poli „Big Mama“	2 cl	6,50

## BIITERS

# Bitters

Ramazzotti, Averna, Fernet Branca, Jägermeister	4 cl	7,00
---	------	------

THE 14 ALLERGIES

# Die 14 Allergene

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung  
Allergy Information according to codex recommendation

**A = glutenhaltiges Getreide**

**B = Krebstiere**

**C = Eier**

**D = Fisch**

**E = Erdnuss**

**F = Sojabohnen**

**G = Milch oder Laktose**

**H = Schalenfrüchte**

**L = Sellerie**

**M = Senf**

**N = Sesamsamen**

**O = Schwefeldioxid und Sulfite**

**P = Lupinen**

**R = Weichtiere**

**A = cereals containing gluten**

**B = crustaceans**

**C = eggs**

**D = fish**

**E = Peanut**

**F = Soy**

**G = Milk or lactose**

**H = Nuts**

**L = Celery**

**M = Mustard**

**N = Sesame seeds**

**O = Sulphur dioxide and sulphites**

**P = Lupins**

**R = Molluscs**

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen/Getränken.

Satz und Druckfehler vorbehalten.

In the event of any intolerance or allergies please get in touch with our service staff.

Misprints and printing errors reserved.