

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 Guata!

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 Guata!

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

Frisch gezapft

OMES gebraut am Arlberg

Naturtrübes, unfiltriertes, vollmundiges Kellerbier, Alk. 4,8 % vol.

THE TASTE OF A HOLIDAY IN THE MOUNTAIN

Schmeckt nach Urlaub in den Bergen

VORSPEISE HAUPTSPEISE

Antipastiteller - Walserberg Style AC

Grillgemüse | Oliven | Getrocknete Tomaten | Pesto

Hummus | Parmesan | Olivenöl

Grilled vegetables | Olives | Dried tomatoes | Pesto

Hummus | Parmesan cheese | Olive oil

14,00

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

AUFPREIS

Prosciutto

+ 4,50

Prosciutto

Cherry Mozz - TOMATE MOZZARELLA WALSERBERG STYLE AC GL 12,00 16,50

Getoastetes Weißbrot | Cherrytomaten | Mozzarella | Rucola

Cherry Mozz - Toasted white bread | balsamico tomatoes | mozzarella | rocket

Pizzabrot AC 6,40

Olivenöl | Knoblauch | Kräuter

Garlic and herb bread - olive oil, garlic, herbs

Knoblauchbaguette AC 5,10

Olivenöl | Schwarzer Knoblauch *

Garlic and herb bread - olive oil, garlic, herbs

* 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.

Rinderkraftbrühe oder Gemüsebrühe AC GL 6,20

Beef bouillon or vegetable bouillon

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

7,20

Schnittlauchfrittaten AC GL

Chive fritters

Gebackene Käsknödel AC GL 7,50

Fried dumpling of cheese

Leberknödel

Dumpling of liver

7,50

NOW WE HAVE THE SALAD

Da haben wir den Salat

VORSPEISE HAUPTSPEISE

Kleine Salatschüssel *AL*

7,80

Hausdressing und Croûtons

Small salad bowl with house dressing and croutons

Große Salatschüssel *AL*

12,00

Hausdressing und Croûtons

Salad bowl with house dressing and croutons

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

Kichererbsenbratlinge | Schnittlauchsauerrahm *AG*

18,50

chick pea thaler | chive sour cream

Gebratenes Hühnerbrustfilet *FNL*

21,90

Roasted chicken breast filet

Gebackene Käsknödel | Schnittlauchsauerrahm *ACGL*

18,50

Fried dumplings of cheese | chive sour cream

5 Stück Garnelen *B*

21,90

5 pieces shrimps

Essen gut, alles gut

KLEIN

GROß

Pulled Pork Burger ACFGLMN 20,50

Burgerbrot aus der Backstube Lech | Schwein
Coleslaw | Pommes Frites | Dipsauce
Burger bun | pork | coleslaw | french fries | dipping sauce

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken ACLMN 18,50 21,50

Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone
Pork escalope vienna style - cranberries | lemon | french fries

Wiener Schnitzel vom Kalb ACLMN 28,50 31,50

Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone
Pork escalope vienna style - cranberries | lemon | french fries

VEGI

Vorarlberger Käsknöpfle ACGLM 16,20 17,80

Röstzwiebel | Kleine Salatschüssel
Small flour dumplings with cheese | roasted onions | small salad

Moni's Toast ACG 10,90 13,90

Weißbrot aus der Backstube Lech | gekochter Schinken
Camembert | eingelegte Birnen | Preiselbeeren
White bread from Lech bakery | ham | camembert | pickled pears | cranberries

VEGI

Knödeldreier (Rote Bete-, Käse- und Spinatknödel) ACGL 18,50

Braune Butter | Bergkäse
Dumplings with spinach, cheese, beetroot | butter | cheese

VEGAN

Gemüse Curry FL 15,90 17,90

Reis | Kichererbsen | Edamame
Vegetable curry | rice | chickpeas | edamame

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

5 Stück Garnelen BL 27,80

5 pieces shrimps

Gebratenes Hühnerbrustfilet FNL 27,80

Roasted chicken breast fillet

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

Handgemachte 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

Gorgonzola AG

18,80

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

Älpler 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 Walserberg AG

16,90

Creme Fraiche | Ziegenkäse | Rote Zwiebel | Rucola | Walnüsse | Honig

Tarte flambée Walserberg | 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 gott



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



Walserbergschmarren* ACG 16,50

Joghurtschmarren mit Apfelmus

PERFEKT
ZUM
TEILEN

Joghurtschmarren with apple sauce<

* 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
SONNENTOR® 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

Durstlöscher

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

SPRITZER

Spritzer

Weiβ oder Rot Sauer gespritzt		1/4 l	4,90
Weiβ oder Rot Süß gespritzt		1/4 l	4,90

EDELBRÄNDE

Edelbrände

Brennerei Kurt Fink, Krumbach Edle Brände aus heimischem Obst

Wälderbirne, Zitröneler (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

BITTERS

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

A = cereals containing gluten

B = Krebstiere

B = crustaceans

C = Eier

C = eggs

D = Fisch

D = fish

E = Erdnuss

E = Peanut

F = Sojabohnen

F = Soy

G = Milch oder Laktose

G = Milk or lactose

H = Schalenfrüchte

H = Nuts

L = Sellerie

L = Celery

M = Senf

M = Mustard

N = Sesamsamen

N = Sesame seeds

O = Schwefeldioxid und Sulfite

O = Sulphur dioxide and sulphites

P = Lupinen

P = Lupins

R = Weichtiere

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.