

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 aus dem Steinofen.

... Heumilcheis aus der Backstube Lech von Martin.

... 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 – 21.00 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 boots.

Enjoy ...

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

... homemade pizza from stone oven.

... lecher haymilk ice cream by martin 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 – 9.00 pm



APERITIF

Unsere Aperitifempfehlung

Glas Prosecco	0,1l	6,00
Kir Royal	0,1l	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/Veneziano		8,90
Select, Sekt, Soda		
Aperol Spritz		8,90
Aperol, Sekt, Soda		
Hugo		8,90
Holundersirup , Sekt , Soda, Minze		
Lillet Vive		8,90
Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze		
Lillet Wild Berry		8,90
Lillet Blanc, Organics Purple Berry		
Vermouth Tonic		8,90
Vermouth Bianco, Tonic Water		
Limoncello Spritz		8,90
Limoncello, Sekt, Soda		

Frisch gezapft

OMES gebraut am Arlberg	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

Antipastiteller - Walserberg Style^L 12,00

Grillgemüse | Oliven | Getrocknete Tomaten | Pesto | Olivenöl

Grilled vegetables | Olives | Dried tomatoes | Pesto | Olive oil

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

Prosciutto

+ 4,50

Prosciutto

Hummus^G

+ 2,50

Hummus

Parmesan^G

+ 1,00

Parmesan cheese

Pizzabrot^{AC} 6,40

Olivenöl | Knoblauch | Kräuter

Garlic and herb bread - olive oil, garlic, herbs

Knoblauchbaguette^{AC} 4,90

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^{ACGL} 5,90

Beef bouillon or vegetable bouillon

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

Schnittlauchfrittaten^{ACGL}

6,90

Chive fritters

Gebackene Käsknödel^{ACGL}

7,20

Fried dumpling of cheese

Leberknödel

7,20

Dumpling of liver

NOW WE HAVE THE SALAD

Da haben wir den Salat

	VORSPEISE	HAUPTSPEISE
Kleine Salatschüssel <i>AL</i>	7,80	
Hausdressing und Croutons Small salad bowl with house dressing and croutons		
Große Salatschüssel <i>AL</i>		11,80
Hausdressing und Croutons Salad bowl with house dressing and croutons		
WAHLWEISE MIT OPTIONAL WITH		
Backhendl Kürbiskerne Kürbiskernöl <i>A</i>		21,20
Fried chicken pumpkin seed oil		
Gebratenes Hühnerbrustfilet <i>FNL</i>		21,20
Roasted chicken breast filet		
Gebackene Käsknödel Schnittlauchsauerrahm <i>ACGL</i>		18,20
Fried dumplings of cheese chive sour cream		
Fischfilet des Tages <i>D</i>		22,00
fishfilet of the day		
Salat vom Buffet (ab 18:00 Uhr) <i>AL</i>	12,50	
salad from buffet		

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

Vorarlberger Käsknöpfle *ACGLM*

Röstzwiebel | Kleine Salatschüssel

Small flour dumplings with cheese | roasted onions | small salad

16,20

17,80

Walserberg Toast

Hausgemachtes Weißbrot | gekochter Schinken

Camembert | eingelegte Birnen | Preiselbeeren

Homemade camembert | ham | camambert | pickled pears | cranberries

10,90

13,90

Spinatknödel

Braune Butter | Bergkäse

Dumplings with spinach | butter | cheese

17,50

Gemüse Curry *FL*

Reis | Kichererbsen | Edamame

Vegetable curry | rice | chickpeas | edamame

15,80

17,80

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

Fischfilet des Tages *DL*

Fish of the day

28,50

Gebratenes Hühnerbrustfilet *FNL*

Roasted chicken breast fillet

27,50

PASTA

Pasta

VEGI

Simon's Tagliatelle mit heimischen Pilzen ACGL

18,20

Homemade tagliatelle with local mushrooms

Spaghetti ACL

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

Bolognese

15,30

Pomodoro

13,50

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

HOMEMADE PIZZA

Hausgemachte Pizza

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

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

Crème Fraîche | 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

Affogato - Italienischer Klassiker ACG 6,10

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 16,20

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.

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.