



*Grüß Gott und
Herzlich Willkommen
in der Walserstube*



Das Wirtshaus Walserstube ist im sogenannten „Krumpa Haus“, einem ca. 400 Jahre alten Gebäude, untergebracht. Das Haus, das gegenüber der Expositurkirche zum Hl. Sebastian seinen Standort hat, dürfte schon in früheren Zeiten als Gasthof gedient haben.

Es kann schon sein, dass Sie sich ein wenig bücken müssen, wenn Sie die niedrigen Gasträume betreten - dafür ist es umso gemütlicher.

Wie in einer alten „Puppenstube“, hat ein Journalist einmal geschrieben.

Bis zum Jahr 1964 war das Haus bewohnt und seit 1988 dient es wieder als Wirtshaus.

Im ersten Stock befindet sich ein sehenswertes Bauernmuseum mit 300 Exponaten, welches Sie gerne besichtigen können.

Unsere Küche hat ihre Wurzeln in der Region. Trotzdem möchten wir Ihnen - zur Abrundung unseres Angebotes - auch die eine oder andere internationale Spezialität anbieten.

Wählen Sie nach Lust und Laune und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Im Namen unseres gesamten Teams wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt bei uns in der Walserstube!

Familie Canal

Kalte Vorspeisen / Appetizers

„Schafkäse im Speckmantel“ auf Tomaten- Zucchini- Vinaigrette (Sheep milk cheese wrapped in bacon on tomato courgette vinaigrette)	€ 11,00
Hausgemachter Erdäpfelkäs mit Räucherlachsstreifen und Vogerlsalat (Homemade potato-cheese with smoked salmon and lamb's lettuce)	€ 12,00
Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto (Tomatoes with mozzarella cheese and basil pesto)	€ 9,00
Carpaccio vom Paznauner Ochsenfilet mit frischen Parmesanspänen (Carpaccio of beef fillet with fresh parmesan shavings)	€ 12,00

Salate / Salads

Gemischter Salat (Mixed salad)	€ 4,00
Bunter Blattsalatteller mit gegrillten Scampis (Mixed leaf salad with grilled scampis)	€ 17,00
„Fitnessteller“ - Gemischte Salate mit gebratenen Putenstreifen (Mixed salad with fried chicken stripes)	€ 12,00
Gegrillte Beiriedschnitte auf bunten Blattsalaten mit Cocktailsauce (Roast sirloin on leaf salad with cocktail sauce)	€ 14,00
Steirischer Backhendlsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl (Lamb's lettuce with fried chicken filet, roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil)	€ 12,00

Aus der Suppenküche / Soups

Rindsuppe mit Frittaten (Bouillon with sliced pancakes)	€ 4,00
Rindsuppe mit Speck-, Leber- oder Kaspressknödel (Bouillon with bacon dumpling, liver dumpling or cheese dumpling)	€ 4,50
Paznauner Käserahmsuppe mit Croutons (Creamy cheese soup with croutons)	€ 4,50
Knoblauchcremesuppe mit Croutons (Creamy garlic soup with croutons)	€ 4,50

Hauptspeisen / Main courses

Zwiebelrostbraten mit knusprigen Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnen (Roast beef with crispy fried onions, fried potatoes and green beans with bacon)	€ 17,00
Blunzengröstl mit Sauerkraut und frischem Kren (Roasted black pudding with potatoes, sauerkraut and fresh horse radish)	€ 12,00
„Sennerrösti“ - Rösti mit Speck und Almkäse überbacken (Hash browns with bacon and baked with mountain cheese)	€ 10,00
Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat (Roasted potatoes Tyrolean Style, fried egg and coleslaw)	€ 12,00
Überbackenes Putenfilet mit frischem Grillgemüse und Knoblauchsajt (Baked turkey with vegetables and garlic juice)	€ 14,00
„Hauspfandl“ - gegrillte Medaillons vom Jungschwein in feiner Eierschwammerlsauce mit Spätzle und buntem Gemüse (Grilled pork medaillons with chanterelle sauce, small flour dumplings and vegetables)	€ 17,00
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffel (Escalope Vienna style with parsley potatoes)	€ 12,00
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und bunten Blattsalaten (Hearty small flour dumplings baked with cheese, fried onions and leaf salad)	€ 12,00
Grillteller mit Pommes frites, Speckbohnen und Kräuterbutter (Mixed grilled meats with French fries, green beans with bacon and herb butter)	€ 15,00
Champignonrahmschnitzel mit Spätzle (Juicy pork escalope with creamy mushroom sauce and small flour dumplings)	€ 12,00
Cordon Bleu mit Petersilienkartoffel (Cordon bleu with parsley potatoes)	€ 13,00
Rinderfiletsteak auf Pfeffer-Cognacsauce mit buntem Gemüse und Folienkartoffel (Fillet of beef steak on pepper-cognac sauce with vegetables and baked potato)	€ 22,00

Fischgerichte / Fish

Gegrilltes Zanderfilet mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Gemüse (Zander fillet with boiled potatoes and vegetables)	€ 16,00
Gegrillte Scampi auf Pestospagetti garniert mit Rucola und Kirschtomaten (Grilled scampi on pesto-spaghetti with rucola and cherry tomatoes)	€ 17,00
Gebackenes Schollenfilet mit Petersilienkartoffel und Sauce Tartare (Baked fillet of plaice with parsley potatoes and tartare sauce)	€ 12,00

Für unsere Kleinen / For our little ones

„Donald Duck“ - Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites (Fried escalope with French fries)	€ 7,00
„Pinocchio“ - Grillwürstel mit Pommes frites (Grill-sausages with French fries)	€ 6,00
„Schlumpfteller“ - Portion Spätzle mit Sauce (Small flour dumplings with sauce)	€ 4,50
„Mr. Krabs“ - Fischstäbchen mit Pommes frites (Fish fingers with French fries)	€ 7,00
„SpongeBob“ - Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce und Bergschnittlauch (Baked potato with chives and sour cream sauce)	€ 4,50
„Pumuckl“ - Pommes frites mit Ketchup (French fries with ketchup)	€ 4,00

Für den kleinen Hunger / Small dishes

Schinken- Käse- Toast mit Salatgarnitur (Ham and cheese toast with salad garnish)	€ 8,00
Schweizer Wurstsalat mit Schwarzbrot (Sausage salad Swiss style with brown bread)	€ 9,00
„Speckjause“ - heimischer Speck aus Tirol fein garniert, dazu Schwarzbrot (Variation of regional bacon with brown bread)	€ 11,00
„Walserbrettl“ - verschiedene heimische Fleisch- und Käsespezialitäten fein garniert, dazu Schwarzbrot (Variation of smoked meats and regional cheese with brown bread)	€ 12,00

Auf Vorbestellung / On advance order

Fondue Chinoise mit verschiedenen Saucen, Ofenkartoffel, Maiskolben und Knoblauchbrot (Fondue Chinoise with various sauces, baked potato, corn cob and garlic bread)	pro Person	€ 24,00
Käsefondue – dazu Früchte und Schalenkartoffel, mit Weißbrotwürfel serviert (Cheese fondue served with fruits, potatoes and white bread cubes)	pro Person	€ 21,00

Desserts zum süßen Abschluss / Desserts

Eispalatschinken mit Schokosauce und gerösteten Mandelsplittern (Pancakes with vanilla ice cream, chocolate sauce and roasted almond slivers)	€ 7,00
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (Austrian style cut-up and sugared pancake with stewed plums)	€ 9,00
Mohr im Hemd mit Schokosauce und Vanilleeis (Small dark ring cake with chocolate sauce and vanilla ice cream)	€ 6,00
Mohn- oder Nussnudeln mit Beerenragout (Poppyseed- or nut noodles with berries ragout)	€ 6,00
Apfelstrudel mit Sahne (Apple strudel with whipped cream)	€ 4,00
Apfelstrudel mit Vanillesauce (Apple strudel with vanilla sauce)	€ 4,50
Gemischtes Eis - Erdbeer-, Schoko- und Vanilleeis (Mixed ice cream - strawberry, chocolate and vanilla ice cream)	€ 4,00
Gemischtes Eis - Erdbeer-, Schoko- und Vanilleeis mit Schlagobers (Mixed ice cream with whipped cream - strawberry, chocolate and vanilla ice cream)	€ 4,50
„Bananensplit“ - Vanilleeis mit Bananenstücken, Schokosauce und Schlagobers (Banana split - vanilla ice cream with banana slices, chocolate sauce and whipped cream)	€ 6,50
„Heiße Liebe“ - Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers (Hot love - vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream)	€ 6,00
„Coupe Dänemark“ - Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers (Coupe Denmark - vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream)	€ 5,50
„Hausbecher“ - Eisvariation mit frischen Früchten und Schlagobers (House ice cream speciality - variation of ice cream with fresh fruits and whipped cream)	€ 7,00

*Unsere Eissorten werden von der Biosennerei „Knoll“ in See hergestellt.
All of our ice cream is being made by the organic alpine dairy „Knoll“ from See.*