

Unsere Küche empfiehlt



„DER WALZL“ GRILLTELLER

Rind, Huhn, Schwein, Speck & Würstel,
hausgemachte Pommes,
Cocktailsauce & Kräuterbutter (AGLM)

€ 32,00



RAHMBEUSCHEL VOM TIROLER BIO KALB

mit Semmelknödel (ACGL)

€ 20,00



TAGLIATA VOM ALMOCHSENRÜCKEN

Rucola, Kirschtomaten,
Balsamicovinaigrette, Parmesan,
Rosmarinkartoffeln (ACGLM)

€ 30,00



HIRSCHBRATEN AUS DER EIGENEN JAGD

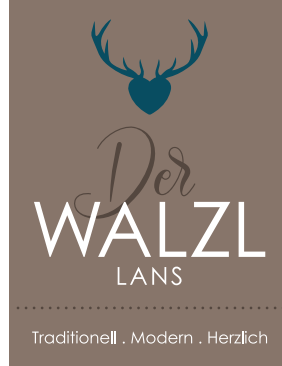
Preiselbeerjus, geschmorte Pastinaken,
hausgemachte Speckbuchteln (ACGLM)

€ 32,00



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



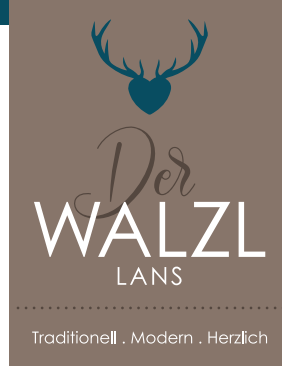
Da lacht das
Schlemmerherz.

**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



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

Maxnhof Arzl

Tiroler Lammspezialitäten

Klingensschmid Florian Aldrans

Freilandeier

Baumann Matthias Lans

Kartoffeln

Bauern der Region

Wiedmann Christian

Schulterberg/Achenkirch

Hafner Klaus in Gärberbach

Windhagelhof Westendorf

Hoarachhof Kreith

Schöpf Neustift

Lucas Rainer Walzhof Götzens

Mangalitza- & Durocschweine

aus eigener Zucht

Wedl Innsbruck

ausgewählte regionale &
österreichische Produkte

Zillertal Bier

alle ausgewählten Biere,
alk. Getränke, Weine & Spirituosen

Wild aus der eigenen Jagd

sowie
aus dem Achenental

Kalb- und Ziegenfleisch

Familie Haller

Hoarachhof Kreith

Baumann Matthias Lans

Kartoffeln

DER WALZL LANS

Familie Jennewein | Dorfstraße 56 | A-6072 Lans/Tirol

Tel. +43(0)512/370 380 | info@der-walzl.at | www.der-walzl.at



Vorspeisen



CESAR SALAT

Salatherzen, Cesar Dressing,
Knoblauch Croutons, Parmesanspäne, gegrillte Garnelen (ACBGLM)

€ 24,00



BEEF TATAR VOM ALMOCHSEN

mit eingelegten Zwiebeln
& Butters toast (AGLM)

€ 24,00



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



KÜRBISCREMESUPPE

mit gerösteten Kürbiskernen & Kernöl (AGL)

€ 10,90



KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE

mit Frittaten (ACGL) oder Kaspressknödel (ACGLM)

€ 9,80



WALZL SUPPENTRILOGIE

(Speckknödel, Griessnockerl, Leberknödel) (ACGL)

€ 9,80

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



GRAUKÄSESLUTZKRAPPEN

Essig Marillen,
Nussbutter, Apfelchips, Radischenkresse (ACG)

€ 23,00



„DER WALZL“ SCHMANKERLTeller

Kasnocken, Spinatknödel,
Osttiroler Schlipfkrappen,
Nussbutter & Parmesan (ACGL)

€ 23,00

VEGAN

VEGANER THUNFISCH

(Wassermelone)
Kokos-Thai-Currysauce,
Basmatireis, grüne Sojabohnen (AL)

€ 21,00

VEGAN

GNOCCHI VON DER TRÜFFELKARTOFFEL

Tiroler Bio Champignons,
Blattspinat & Cashewcreme (A)

€ 20,00



DAZU EMPFEHLEN WIR:

ZILLERTAL DUNKEL - EDEL GEREIFT

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



REGIONALER GENUSS FÜR ZUHAUSE
TÄGLICH

von 11.30 - 13.45 Uhr &
von 17.30 - 20.45 Uhr

DER WALZL
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)

€ 20,00



WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALBL

mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren (ACGHLM)

€ 31,00



DAZU EMPFEHLEN WIR:

ZILLERTAL PILS – PREMIUM CLASSE

Hellgolden, schlank, angenehm spritzig, edel gehopft 4,9% Alc.



AUSGELÖSTES BACKHUHN

mit Kartoffel-Vogerl-Salat
& Sauce Tatar (ACGLM)

€ 30,00



BAUERN CORDON BLEU

gefüllt mit
Speck, Zwiebeln & Bergkäse
& gemischter Salat (ACGLM)

€ 28,00



ZWIEBELROSTBRATEN VOM ALMOCHSEN

hausgemachte Butterspätzle
& gemischter Salat (ACGLM)

€ 35,00



GEGRILLTES FORELLENFILET

an Mandelbutter mit Petersilienerdäpfel & grünem Salat (ADGLM)

€ 33,50

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

Süßer Abschluss



ROSMARIN PANNA COTTA

flambierte Marillen, Mandelkrokant (AG)

€ 14,00



SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

Zwetschkenröster, Vanilleeis (ACG)

€ 14,00



KIRCHTAGSKRAPFEN

3 Stück (ACGH)

€ 14,00



DAZU EMPFEHLEN WIR:

GRANAT – PREMIUM 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 Fruchtkomponente 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