

Unsere Küche empfiehlt



GESCHMORTER REHBRATEN AUS DER EIGENEN JAGD

Waldaromajus,
Kohlrabigemüse,
knuspriges Erdäpfelgratin & Pfifferlinge (AGL)

€ 32,00



DUETT VOM IBERICO SCHWEIN

(Bäckchen & Filet)
Schwarzbierjus,
getrübte Polenta & wilder Brokkoli (AGL)

€ 30,00



WALZL TIROL BURGER

Rindfleisch, Weizenfladen, Krensenf,
Speck, Bergkäse & Spiegelei
hausgemachte Pommes & Powidl Ketchup (ACGLM)

€ 24,00



PIFFERLINGRAHMGULASCH

mit Semmelknödel & grünem Salat (ACGLM)

€ 26,00



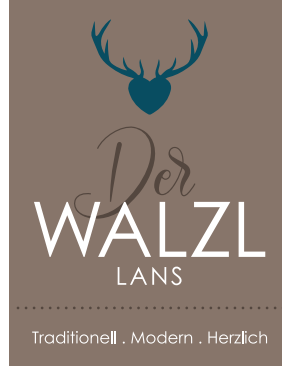
FLUGENTENBRUST MARINIERT MIT HONIG & CHILI

cremiges Spargelrisotto
Buchenpilze & Safran Fenchel (AGL)

€ 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



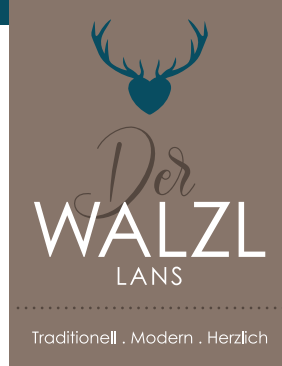
Da lacht das
Schlemmerherz.

**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
Windhogelhof Westendorf
Hoarachhof Kreith
Schöpf Neustift

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



VITELLO TONNATO

rosa gebratenes Kalbfleisch,
Thunfischsauce, zweierlei Kapern, Brioche Croutons (ACGLM)

€ 22,00



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



ERDÄPFELCREMESUPPE

mit Pfifferlingen (AGLM)

€ 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



PIFFERLINGSCHLUTZKRAPFEN

mit sautierten Pfifferlingen,
Rucola & Parmesan (AGL)

€ 23,00



„DER WALZL“ SCHMANKERLTeller

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

€ 21,00

VEGAN

KRÄUTERFALAFEL MIT GRÜNEN SOJABOHNEN

Pilzsud, geräucherter Tofu
grüner Spargel (ALP)

€ 21,00

VEGAN

VEGANES GEMÜSETATAR

Guacamole
frittierte Glasnudeln, Walnusschip (L)

€ 19,00



DAZU EMPFEHLEN WIR:

ZILLERTAL DUNKEL - EDEL GEREIFT

Kastanienfarben, voller, leicht karamellisierender 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 MILCHKALB

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



PFIFFERLING CORDON BLEU

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

€ 28,00



PFIFFERLINGROSTBRATEN 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



MASCARPONE VANILLE MILLE FEUILLE

Erdbeer Minz Salat & Zitronensorbet ^(ALG)

€ 14,00



DEKONSTRUIERTER KAROTTENKUCHEN

(Biskuit, Karottensauce, Joghurteis,
Haselnusskaramell) ^(ACHG)

€ 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!



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