

La cuisine recommande

RÔTI DE CHEVREUIL BRAISÉ ISSUE DE NOTRE PROPRE CHASSE

Jus aux arômes de forêt

Raveau,

Gratin de pommes de terre croustillant et chanterelles (AGL)

32,00 €



DUO DE PORC IBÉRIQUE

Joues et filet

Jus à la bière brune

Polenta truffée et brocoli sauvage (ABGL)

€ 30,00



WALZL TIROL BURGER

Bœuf, galette de blé, moutarde au raifort,

lard, fromage de montagne et œuf au plat

Frites maison et ketchup à la confiture de quetsches (ACGLM)

€ 24,00



GOULASCH À LA CRÈME ET AUX CHANTERELLES

accompagné de boulettes de pain

et d'une salade verte (ACGLM)

26,00 €



MAGRET DE CANARD MARINÉ AU MIEL ET AU PIMENT

Risotto crémeux aux asperges

Champignons de hêtre et fenouil au safran (AGL)

€ 33,50

Pour tout changement de plat d'accompagnement, un montant de 1,50 € sera facturé.

Allergen information according to codex recommendation: Our meals contain "Grains containing gluten, eggs, soy" A = Cereals containing gluten / B = crustaceans / C = eggs /

D = fish / E = peanuts / F = soybeans / G = milk or lactose / H = edible nuts /
L = celery / M = mustard / N = sesame / O = sulphites / P = lupins / R = molluscs

Entrées



VITELLO TONATO

Veau rosé

Sauce au thon, deux sortes de câpres, croûtons de brioche (ACGLM)

€ 22,00



TARTARE DE BŒUF D'ALPAGE

aux oignons marinés

& toast au beurre (AGLM)

24,00 €

Soupes



SOUPE CRÉMEUSE DE POMMES DE TERRE

aux chanterelles (AGLM)

10,90 €



BOUILLON DE BŒUF CORSÉ

avec crêpes émincées (ACGL) ou quenelle de

fromage pressé (ACGLM)

9,80 €



TRILOGIE DE SOUPES WALZL

(quenelle au lard, semoule, foie) (ACGL)

9,80 €

Pour tout changement de plat d'accompagnement, un montant de 1,50 € sera facturé.

Allergen information according to codex recommendation: Our meals contain "Grains containing gluten, eggs, soy" A = Cereals containing gluten / B = crustaceans / C = eggs /

D = fish / E = peanuts / F = soybeans / G = milk or lactose / H = edible nuts /

L = celery / M = mustard / N = sesame / O = sulphites / P = lupins / R = molluscs

Végétarien & Végétalien



RAVIOLIS AUX CHANTERELLES

aux chanterelles sautées,
roquette et parmesan (AGL)

23,00 €



ASSIETTE DE SPÉCIALITES « DER WALZL »

“kasnocken”, boulettes aux épinards,
schlipfkrapfen du Tyrol oriental,
beurre aux noix et parmesan (ACGL)

21,00 €



FALAFELS AUX HERBES ET HARICOTS VERTS

Bouillon aux champignons
Tofu fumé
Asperges vertes (ALP)

21,00 €



TARTARE DE LÉGUMES VÉGÉTALIEN

Guacamole

Nouilles transparentes frites, chips de noix (L)

19,00 €



Pour tout changement de plat d'accompagnement, un montant de 1,50 € sera facturé.

Allergen information according to codex recommendation: Our meals contain "Grains containing gluten, eggs, soy" A = Cereals containing gluten / B = crustaceans / C = eggs /

D = fish / E = peanuts / F = soybeans / G = milk or lactose / H = edible nuts /
L = celery / M = mustard / N = sesame / O = sulphites / P = lupins / R = molluscs

Le classique „Walzl“



ESCALOPE DE PORC

avec salade de pommes de terre & airelles (ACGHLM)

€ 20,00



ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU DE LAIT

avec salade de pommes de terre
& airelles (ACGHLM)

€ 31,00



POULET PANÉ CUIT AU FOUR

avec salade de pommes de terre et mâche
& sauce tartare (ACGLM)

€ 30,00



CORDON BLEU AUX CHANTERELLES

fourré aux chanterelles,
oignons et fromage de montagne
et salade composée (ACGLM)

€ 28,00



RÔTI DE BŒUF D'ALPAGES AUX CHANTERELLES

spätzle au beurre faits maison
& salade mixte (ACGLM)

€ 35,00



FILET DE TRUITE GRILLÉ

au beurre d'amandes avec pommes de terre
persillées & salade verte (ADGLM)

€ 33,50

Pour tout changement de plat d'accompagnement, un montant de 1,50 € sera facturé.

Allergen information according to codex recommendation: Our meals contain "Grains containing gluten, eggs, soy" A = Cereals containing gluten / B = crustaceans / C = eggs /

D = fish / E = peanuts / F = soybeans / G = milk or lactose / H = edible nuts /
L = celery / M = mustard / N = sesame / O = sulphites / P = lupins / R = molluscs

Dessert



MILLEFEUILLE AU MASCARPONE ET À LA VANILLE

Salade de fraises à la menthe et sorbet au citron (ALG)

€ 14,00



GÂTEAU AUX CAROTTES DÉSTRUCTURÉ

(biscuit, sauce aux carottes, glace au yaourt, caramel aux noisettes, biscuit)(ACHG)

€ 14,00



BEIGNET DE KIRCHTAG

3 beignets

(ACGH)

€ 14,00

Nous sommes fiers...

De raffiner les produits frais et exquis de nos fermes régionales
et de les servir à nos chers hôtes sous forme de délicieux repas.

Savourez votre repas!

Pour tout changement de plat d'accompagnement, un montant de 1,50 € sera facturé.

Allergen information according to codex recommendation: Our meals contain "Grains containing gluten, eggs, soy" A = Cereals containing gluten / B = crustaceans / C = eggs /
D = fish / E = peanuts / F = soybeans / G = milk or lactose / H = edible nuts /
L = celery / M = mustard / N = sesame / O = sulphites / P = lupins / R = molluscs

In our kitchen we process some of the allergens listed above. Despite conscientious handling of the food, cross - contamination cannot be completely excluded.