

# Saisonale Empfehlungen



## ROSA GEBRATENE FLUGENTENBRUST

Portweinjus  
Amarena Kirschen  
Kürbiscreme  
Walnüsse in Salzkaramell (AGLO)

€ 21,50



## GEGRILLTES STEAK VON DER MILCHKALBHUF BLACK BBQ

Schwarzwurzelragout  
Trüffelkartoffelstrudel  
Kräuterpesto (ACGLO)

€ 22,00



## TRIOLOGIE VON HAUSGEMACHTEN WILD SPEZIALITÄTEN

Rehleberkäse  
Gamsbratwurst  
Hirsch Panko Schnitzel  
Erdäpfelsalat  
Süßer Olivensenf (ACGLMO)

€ 21,00



## ZWIEBELROSTBRATEN 2.0

Dry Aged Almochse  
Erbsenhumus  
Fondant Kartoffeln  
Röstzwiebel (AGLO)

€ 23,00



## HIRSCHBURGER

Gegrillte Birne  
Camembert  
Preiselbeeren  
Hausgemachte Pommes (AGLM)

€ 17,00

**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  
St&en bei uns im Landgasthof Walzl Lans.

**Ihre Familie Jennewein & das WALZL-Team**



**TÄGLICH**  
von 11.30 - 14.00 Uhr &  
von 17.30 - 21.00 Uhr

[www.der-walzl.at](http://www.der-walzl.at)



## 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**

**Weinedler Bauer Tulfes**  
Obst

**Maxnhof Arzl**  
Tiroler Lammspezialitäten

**Klingenschmid Florian Aldrans**  
Freilandeier

**Bauern der Region**  
Rind-, Kalb- & Schweinefleisch  
**Rindfleisch** derzeit vom  
Windhaglhof in Westendorf

### **Wedl Innsbruck**

ausgewählte regionale &  
österreichische Produkte

### **Zillertal Bier**

alle ausgewählten Biere,  
alk. Getränke & Weine

### **Schlachthof Tirol Mitte Mayr Josef**

ausgewählte heimische  
Fleischprodukte

### **Michael Salchner Sistrans**

Burgerpatty & Brot

### **Wild aus der eigenen Jagd**

**DER WALZL LANS**

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

Tel. +43(0)512/370 380 | [info@der-walzl.at](mailto:info@der-walzl.at) | [www.der-walzl.at](http://www.der-walzl.at)



# Vorspeisen



## BEEF TATAR VOM REH AUS EIGENER JAGD

Speculatiuscrumble  
hausgemachtes Maronieis  
Glühweingel (ACGL)

€ 18,00

## CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN SELLERIE

Vogersalat  
Haselnussdressing  
Grapefruit (L)

€ 12,00



DAZU EMPFEHLEN WIR:

### ZILLERTAL WEISSBIER – HELL MIT FEINER HEFE

Bernsteinfarben, fruchtig & frisch, vollm&ig & naturtrüb

5% Alc.

# Suppen

## MARONICREMESUPPE

mit Zwetschgen Speck Wantan  
Petersillienöl (ACGL)

€ 7,50

## KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE

mit Griesnockerl (ACGL)  
oder Frittaten (ACGL)  
oder Kaspresknödel (ACGL)

€ 6,50

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

# Vegetarisch & Vegan

## ROHNENKNÖDEL VEGAN

mit Räuchertofu & Birne (ACGH)

€ 16,00

## KÜRBISSCHLUTZKRAPFEN

Paprika Olivengemüse

Rucola

Parmesan (ACGL)

€ 16,00



## HAUSGEMACHTE KÜRBISSNOCCHI

in Salbeibutter

mit geschmorten Kirschtomaten & Ziegenfrischkäse (ALG)

€ 17,00



### DAZU EMPFEHLEN WIR:

### GAUDER STEINBOCK RESERVE – BARRIQUE

Einladendes Aroma nach karamellisierter Ananas, gebrannten Mandeln & türkischem Honig, ausgeprägter & dichter Körper. Nach der langen kalten Gär- & Reifezeit wird diese Bierspezialität zusätzlich im Sherry Barriquefass ausgebaut. Der Gauder Steinbock Reserve ist ein w&erbarer Aperitif oder eleganter Begleiter beispielsweise zu fein geräucherten Fleischspeisen, geräuchertem Fisch oder Rohschinken.

(22° Plato; 9,5% Alc.)



### REGIONALER GENUSS FÜR ZUHAUSE TÄGLICH

von 11.30 - 14.00 Uhr &  
von 17.30 - 21.00 Uhr

DER WALZ  
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 Walzler Klassiker



## WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren (ACGHLM)

€ 16,00



## WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALBL

mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren (ACGHLM)

€ 21,00



DAZU EMPFEHLEN WIR:

### ZILLERTAL PILS – PREMIUM CLASSE

Hellgolden, schlank, angenehm spritzig, edel gehopft

4,9% Alc.

## AUSGELÖSTES BACKHUHN

an Kartoffel-Vogerl-Salat & Sauce Tartar (ACGLM)

€ 18,50

## BAUERN CORDON BLEU

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

€ 19,00



## ZWIEBELROSTBRATEN VOM ALMOCHSEN

mit hausgemachten Butterspätzle

& gemischter Salat (ACGLM)

€ 21,00

## GEGRILLTES FORELLENFILET AUS DER LEUTASCH

an Mandelbutter mit Petersilienerdäpfel & grünem Salat (ADGLM)

€ 19,00

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

# Süßer Abschluss

## LEBKUCHEN CRÈME BRULEE

an Cassissorbet <sup>(CG)</sup>

€ 10,50



## GEBACKENE MARONIKRAPFEN

mit Zwetschgenröster <sup>(ACG)</sup>

€ 10,00

## KIRCHTAGSKRAPFEN

3 Stück <sup>(ACGH)</sup>

€ 10,00

# 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