

Herzlich Willkommen!



Fleischertradition . Handwerk seit 1688

Im Hause der Familie Santner!



VORSPEISEN

STARTERS

RINDERCARPACCIO

Gehobelte Parmesanspäne . Rucola . Zitronen-Olivenöl . Filet

Beef Carpaccio – Parmigiano . rocket salad . lemon-olive juice . filet

€ 13,90

BEEF TARTARE

Spiegelei . Wasabicreme . Toast

Beef Steak Tartare – fried egg . wasabi creme . toast

€ 15,90

SHRIMPS-COCKTAIL

Crevetten . Dille . Mayodressing . Erdäpfelkrusteln

shrimp - cocktail – dill . mayo . potatoe crisps

€ 13,90

KALBS TARTARE “TONNATO”

Thunfisch Marinade. Toast

Veal Steak Tartare – tuna marinade . toast

€ 15,90



SUPPEN

SOUPS

KRÄFTIGE OCHSENSCHWANZSUPPE VOM SIMMENTALER-ALPENRIND mit 3erlei Einlagen

Oxtail consommé – with 3 traditional Austrian soup ingredients
je € 6,50

KRÄFTIGE OCHSENSCHWANZSUPPE VOM SIMMENTALER-ALPENRIND Kräuterfrittaten oder Grießnockerl oder Käspresknödel

Oxtail consommé – with sliced pancakes or dumplings or cheese bites
je € 5,50

TAGESSUPPE

Suppenangebot je nach Saison – Fragen Sie unser Servicepersonal.

daily soup – seasonal soup, Ask our staff!
je € 6,50

SALATE

SALADS

FARMER SALAT – Cremiger Krautsalat mit Karotten | Coleslaw € 5,50

GRÜNE BLATTSALATE – Hausdressing | green garden salad € 5,50

TOMATEN SALAT – Balsamico - Dressing | tomato salad € 5,50



PAUL'S STEAK-VARIATIONEN VOM SIMMENTALER ALPEN-RIND UND ANGUS RIND

STEAK SELECTIONS

Hüfte (Rumpsteak)	200 g €19,90	300 g €23,90	
Hohe Beiried (Dry Aged Rib Eye)	200 g €20,90	300 g €25,90	400 g €34,90
Niedere Beiried (Dry Aged Sirloin)	200 g €19,90	300 g €24,90	400 g €31,90
Lungenbraten (Filet)	„Lady-Steak“ 200 g €24,90	300 g €34,90	

Gerne kann es auch mehr sein: € 12 Aufschlag per 100 g Fleisch

BEILAGEN . SALATE . SAUCEN . TOP UP

Beilagen

Pommes Frites
Ofenkartoffel
mit Sauerrahmdip
Rosmarinbratkartoffel
Grillgemüse
Speckbohnen
Süßkartoffelgratin

Pro Portion € 4,50

Top-Up

Riesen-Garnele (per Stück) € 6,00
Freilandeier (1 Stk. Spiegelei) € 2,50
2 Scheiben Bauchspeck € 2,50

Beilagen-Salate

Farmer Salat „Coleslaw“
grüne Blattsalate
Tomaten-Salat

Pro Portion € 5,50

Saucen nach Wahl

Bearnaise
Rotwein – Schalotten – Jus
Pfefferrahm
Cocktailsauce
Mango-Chilli-Chutney
Barbecue-Dip
zerlei Kräuterbutter

Pro Portion € 2,00



„SPECIAL CUTS“ VOM SIMMENTALER-ALPEN-RIND UND ANGUS-RIND

T-Bone Steak / Porterhouse “dry aged”	ca. 500-1000 g	€ 8,50 per 100 g
Beiried am Knochen “dry aged” Cote de Boeuf / Tomahawk / New York Club	ca. 500-1000 g	€ 8,50 per 100 g
Kotelette vom Milchkalb Veal-Sirloin on the bone	ca. 300-500 g	€ 8,50 per 100 g
Chateaubriand Herzstück des Filets	ca. 500-900 g	€ 12,00 per 100 g

BEEF ALTERNATIV

TASTING PLATE

300 GRAMM

je 100g Lungenbraten (Filet), Hüfte (Rump), Beiried (dry-aged)

€ 32,90

FILET TOURNEDOS

250 GRAMM

Rinderfilet-Medaillons . Bauchspeck vom Mastschwein

€ 32,90



WALSERWIRT-KLASSIKER

WALSERWIRT PFANDL

Filetspitzen in Pfefferrahm . Kräuterpappardelle . Champignons . Speck . Blattsalat

filet tips – creamy peppercorn sauce . pasta . garden salad

€ 19,90

BEEF-BURGER

Pommes Frites . Cocktailsauce

€ 14,90

SANTNERS BRATWURST

Salzburger Bratwurst hausgemacht . Walser Faßsauerkraut . Gebäck

homemade sausage (weisswurst) – Sauerkraut . bread loaf

€ 8,90

WIENER SCHNITZEL

Petersilkartoffeln . Preiselbeeren . grüner Salat

Schnitzel – parsley potatoes . cranberry jam . garden salad

vom Schwein | pork € 14,90

vom Kalb | veal € 21,90

GERNE KÖNNEN SIE UNSEREN GRUß VOM HAUS AUCH MIT NACH HAUSE NEHMEN:

HAUSGEMACHTE PFEFFERSALAMI 2 STK: € 6,50

HAUSGEMACHTES GRAMMELSCHMALZ (KLASSIK ODER PAPRIKA) À 250 G: € 6,50

HAUSGEMACHTE SCHARFE ZIGEUNERSNACKS 10 STK: € 15

HAUSGEMACHTE LEBERPASTETE 1 STK: € 6,50