

Herzlich Willkommen!



Fleischertradition . Handwerk seit 1688

Im Hause der Familie Santner!



Willkommen im Walserwirt!

Vorhang auf für Santner' s Trilogie der Genüsse

Der Walserwirt, zählt zu den wenigen Unternehmen, denen es gelingt, über viele Generationen hinweg, Werte zu behalten und diese zugleich im angemessenen Stil der Zeit anzupassen.

Die Ursprünge dieses Traditionsbetriebes gehen auf das Jahr 1607 zurück, als die damalige Familie Mayr das Recht erwarb, Wein auszuschenken und somit den Grundstein zur Gründung des heutigen „Hotel & Restaurant Walserwirt“ legte, das bereits in der 10. Generation geführt wird. Der Familienname Santner steht nicht nur für exzellente Gastfreundschaft sondern auch für die Erzeugung qualitativ hochwertiger Fleisch- und Wurstprodukte. Die hauseigene Metzgerei ist auch der Lieferant für das gemütliche Restaurant sowie die neu errichtete Paul's Steak Stubn des Traditionshotels.

Idyllisches Refugium für Freunde Salzburger Landhausromantik

Das Jubiläumsjahr 2007 (400 Jahre Walserwirt) stand ganz im Zeichen der Innovationskraft. Die teilweise Renovierung von insgesamt 25 Zimmern mit allem Komfort zeigt, dass der Familienbetrieb aufgeschlossen ist für das Neue, sowie mit viel Gespür für die Wünsche der Gäste dafür sorgt, dass sich diese wohl fühlen und mit persönlichem Service und höchster Qualität umsorgt werden.

Seminare und Veranstaltungen für bis zu 250 Personen

Insgesamt 5 Seminarräume unterschiedlichster Größe stehen den Tagungsgästen zur Verfügung. Weitere Säle und Räumlichkeiten werden gerne für Feierlichkeiten wie Hochzeiten und Geburtstage sowie Weihnachtsfeiern in Kombination eines kulinarischen Angebotes angemietet.

www.walserwirt.com



Sehr geehrte Gäste!

Entdecken Sie die Lust am Fleisch und genießen Sie in unserer neuen Stubn Steak-Spezialitäten sowie Feines vom Simmentaler Alpen-Rind und Angus-Rind.

Aus den einzelnen Fleisch-Teilen – „Cuts“ kreiert unser Küchenteam
4 Steak Varianten:

Das klassische Rinderfilet-Steak, die niedere Beiried - das „Sirloin“, die hohe Beiried - das „Rib-Eye-Steak“ und aus der Hüfte das „Rumpsteak“.

Darüber hinaus werden auch Steaks vom begehrten „Dry Aged Beef“ angeboten, das in unserer Fleischtrockenkammer – die Sie beim Eingang begutachten können – min. 28 Tage heranreift, bevor wir es zubereiten.

Als gelernte Fleischermeister achten wir bei der Auswahl der Rinder auf strenge Qualitätskriterien.

Auf unserer Karte finden sich neben den Steak-Variationen auch internationale Klassiker wie ein Beef-Tartar, Rindercarpaccio und „Gekochtes“. Regionale Spezialitäten nach traditionell überlieferten Rezepturen ergänzen das Rinder-Kulinarium.

Die einzelnen Gerichte servieren wir in Begleitung stimmiger Weine aus der Kollektion von Raimund Döllner sowie Biersorten aus dem Hause Stiegl.

Ihre Gastgeberfamilie Santner – Gastlichkeit und Familientradition seit 1607





TAGESKARTE

DAILY SPECIALS

SCHWAMMERL & PILZE

SOMMERLICHE BLATTSALATE

Hausdressing . ausgelöstes Backhenderl

€ 14,90

ANTIPASTI

eingelegtes Gemüse . hausgemachte Salami . Speck . Parmesan . Mini Vitello

€ 14,90

GERÖSTETE STEINPILZE

Knoblauch . Petersilie . Petersilkartoffeln . Salat

€ 24,90

FRISCHE EIERSCHWAMMERL

Kräuterrahmsauce . Serviettenknödel . Salat

€ 18,90

GEBRATENES ZANDERFILET AUF EIERSCHWAMMERLRISOTTO

Schmortomaten . Kräuterpesto

€ 21,90

BEILAGEN & SAUCEN

geröstete Eierschwammerl € 5,90

geröstete Steinpilze € 8,90



VORSPEISEN

STARTERS

RINDERCARPACCIO

Gehobelte Parmesanspäne . Rucola . Zitronen-Olivenöl . Filet

Beef Carpaccio – parmegiano . rocket salad . lemon-olive juice . Filet

€ 11,90

BEEF TARTARE

Wachtelei . Wasabicreme . Toast

Beef Steak Tartare – quail egg . wasabi creme . toast

€ 13,90

TARTARE TRILOGIE

Milchkalb . Simmentaler Rind . Lachsfilet . Toast

3 of a kind steak tartare– veal . beef . salmon . toast

€ 15,90

VITELLO TONNATO

Thunfischcreme . Kapern . Oliven . Rucola . Kalbsrückenfilet

vitello tonnato – veal sirloin . tuna cream . capers . olives

€ 14,90

SUPPEN

SOUPS

KRÄFTIGE OCHSENSCHWANZSUPPE VOM SIMMENTALER-ALPENRIND

Dreierlei Einlagen und Rindfleisch-Streifen

Oxtail consommè – 3 of a kind . beef stripes

€ 5,90

KRÄFTIGE OCHSENSCHWANZSUPPE VOM SIMMENTALER-ALPENRIND

Kräuterfrittaten oder Grießnockerl oder Käspresknödel

Oxtail consommè – with sliced pancakes or dumplings or cheese bites

je € 4,50



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

STEAK SELECTIONS

Hüfte (Rumpsteak)	200 g €16,90	300 g €20,90	
Hohe Beiried (Dry Aged Rib Eye)	200 g €19,90	300 g €24,90	400 g €32,80
Niedere Beiried (Dry Aged Sirloin)	200 g €18,90	300 g €22,90	400 g €29,80
Lungenbraten (Filet)	„Lady-Steak“ 200 g €22,90	300 g €29,80	

BEILAGEN . SALATE . SAUCEN . TOP UP

Beilagen

Pommes Frites
gratinierte Ofenkartoffel
mit Speck-Sauerrahm
Rosmarinbratkartoffel
Grillgemüse
Speckbohnen (lose)
Süßkartoffelgratin

Pro Portion € 4,00

Top-Up

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

Beilagen-Salate

Farmer Salat „Coleslaw“
Blattsalate der Saison
3erlei Tomatensalat

Pro Portion € 5,00

Saucen nach Wahl

Bearnaise
Rotwein – Scharlotten – Jus
Pfefferrahm
3erlei Kräuterbutter
Cocktailsauce
Mango-Chilli-Chutney
Barbecue-Dip

Pro Portion € 1,90



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

T-Bone Steak / Porterhouse “dry aged”	ca. 500-1000 g	€ 8,00 per 100 g
Beiried am Knochen “dry aged” Cote de Boeuf / Tomahawk / New York Club	ca. 500-1000 g	€ 8,00 per 100 g
Kotelette vom Milchkalb Veal-Sirloin on the bone	ca. 300-500 g	€ 8,00 per 100 g
Chateaubriand Herzstück des Filets	ca. 500-900 g	€ 11,00 per 100 g

BEEF KREATIV

TASTING PLATE

300 GRAMM

je 100g Lungenbraten (Filet), Hüfte (Rump), Hohe Beiried (Rib Eye)

€ 29,80

PAUL'S DRY-AGED BEEF-BURGER

Pommes Frites . Cocktailsauce

€ 12,90



WALSERWIRT-KLASSIKER

WALSERWIRT PFANDL

Filetspitzen in Pfefferrahm . Kräuterpappardelle . Champignons . Speck . Blattsalat

filet tips – creamy peppercorn sauce . pasta . garden salad

€ 18,90

RINDERSAFTGULASCH

Serviettenknödel

Goulash – creamy beef stew . capsicum . dumplings

€ 14,90

SANTNERS BRATWURST

Wurst hausgemacht . Walser Faßsauerkraut . Rösterdäpfel

homemade sausage (weisswurst) – Sauerkraut . sauteèd potatoes

€ 8,50

WIENER SCHNITZEL

Petersilkartoffeln . Preiselbeeren . grüner Salat

Schnitzel – parsley potatoes . cranberry jam . garden salad

vom Schwein | pork € 13,90

vom Kalb | veal € 17,90

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

HAUSGEMACHTE PFEFFERSALAMI 2 STK: € 5

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

HAUSGEMACHTE SCHARFE ZIGEUNERSNACKS 10 STK: € 15

HAUSGEMACHTE LEBERPASTETE 1 STK: € 6