

**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](http://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

#### **SCHWEINERÜCKENSTEAK VOM JUNGSCHWEIN**

Sauerrahm . Speck . Zwiebel . Champignons . Bratkartoffeln . Blattsalat

pork sirloin steak – farmers choice sauce (onions, speck, mushrooms) . roasted potatoes . garden salad

€ 21,90

#### **GEFÜLLTE AUBERGINENRÖLLCHEN**

Couscous . Schafskäse . Kräuter

stiffed eggplant – couscous . goats-cheese . mixed herbs

€ 14,90

#### **RAGOUT VOM GESCHMORTEN HÜFERSCHWANZL**

Wurzelgemüse-Ragout . Parmesanspätzle . Rotweinglace

beef stew – red wine sauce . parmeggiano-gnocchi

€ 18,90

#### **PICCATTA VON DER HÜHNERBRUST**

Tomaten-Spaghettini . Parmesan . Rucola

chicken piccata – spicy spaghetti . parmeggiano . rocket salad

€ 21,90

#### **APFELSCHMARRN**

karamellisiert . Äpfel . Mus

apple schmarrn – caramalized . apples . apple purree

€ 9,80



## 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

#### PETERSILWURZEL-ORANGEN-SUPPE

Gänseleberknöderl

creamy parsley-orange-soup – foie gras pate dumplings

€ 6,90



## 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  
Ceasars Salad

**Pro Portion € 5,00**

#### Saucen nach Wahl

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

**Pro Portion € 1,90**



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

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