

Gasthaus  
WALTZ

HERZLICHST WILLKOMMEN

IN UNSEREM GASTHAUS WALTZ.

ANFANG 2023 HABEN WIR UNSERE TÜREN FÜR EUCH, LIEBE GÄSTE, GEÖFFNET.

JEDEN TAG FÜLLT IHR UNSER GASTHAUS MIT LEBEN, EMOTIONEN, LOBENDEN WORTEN & KRITIK. KURZ GESAGT, IHR MACHT ES ERST ZU EINEM GASTHAUS UND DAFÜR SIND WIR UNENDLICH DANKBAR!

„ALLES GEIL, NICHTS LAME“ IST UNSER KÜCHEN-MOTTO. WIR LEGEN BEI JEDEM GERICHT GRÖßTEN WERT AUF HERKUNFT, QUALITÄT UND GESCHMACK DER EINZELNEN PRODUKTE.

BEIM WEIN KONZENTRIEREN WIR UNS AUF NATURNAH VERANTWORTUNGSVOLL PRODUZIERTES AUS FRANKREICH, DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH SOWIE DEM REST VON EUROPA. DIES KOMBINIEREN WIR MIT ALTBEKANNTEN KLASSIKERN IN WEIß, ROT & SCHAUMIG.

DER SPRITZER ALIAS DIE WEINSCHORLE WIRD BEI UNS NATÜRLICH IM KLASSISCHEN „SPRITZER-GLAS“ SERVIERT.

IN SACHEN BIER VERTRAUEN WIR AUF UNSEREN ERSTKLASSIGEN PARTNER SPATEN-BRÄU AUS MÜNCHEN.

WIR WÜNSCHEN EUCH GUTEN APPETIT UND SEHR ZUM WOHLERGEBEN.

EUER WALTZ-GASTHAUS-TEAM

MARKUS, STEFAN, ALEX & TEAM

WIR BEZIEHEN VON

GREISLEREI PRODUKTE	MARIA GRABLER WEITERSFELD A.D. MUR, STEIERMARK
FISCH	NIKOLAI BIRNBAUM PENZING, BAYERN
GEMÜSE	RESI AM MARKT KOBLEBAUER, VIKTUALIENMARKT
SCHAFSKÄSE	NUART VULGO HAFNER MITTERTRIXEN, KÄRNTEN
HENDL	GUTSHOF POLTING POSTMÜNSTER, BAYERN
KALB	SCHWÄBISCH-HÄLLISCH WOLPERTSHAUSEN, BADEN-WÜRTTEMBERG
SCHWEIN	SCHWÄBISCH-HÄLLISCH WOLPERTSHAUSEN, BADEN-WÜRTTEMBERG
RAMEN	WE CRAFT JOY RAMENFAKTUR NÜRNBERG, BAYERN
BROT	JULIUS BRANTNER BROTHANDWERK MÜNCHEN, BAYERN
KAFFEE	FRANCO CAFFE MOTTA DI LIVENZA, ITALIEN POSTMÜNSTER, BAYERN

STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL FÜR ZUHAUSE ODER ALS GESCHENK  
VON DER FAMILIE GRABLER  
AUS LICHENDORF, STEIERMARK

250 ML FLASCHE € 11,50

Gasthaus  
**WALTZ**

WASSER

VÖSLAUER STILL / PRICKELND	0.75L	7.50
VÖSLAUER STILL / PRICKELND	0.25L	3.20

BIER & WEISSER SPRITZER

SPATEN HELL	0.40L	4.50
SPATEN HELL	0.20L	3.00
SPATEN HELL ALKOHOLFREI	0.50L	5.00
FRANZISKANER WEISSBIER	0.50L	5.00
FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0.33L	4.00
WEISSER SPRITZER	0.25L	4.50

SÄFTE/ALKOHOLFREIES

AFRI COLA	0.20L	3.50
AFRI COLA LIGHT	0.20L	3.50
RAUCH APFELSAFT/SCHORLE NATURTRÜB	0.40L	4.00
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC	0.20L	3.50
ALMDUDLER	0.35L	4.00

SPRUDEL GLASWEISE

	0,1L	0,75L
<u>ERIC TAILLET, CHAMPAGNE</u>		
N.V. LUMINOSI'T ROSÉ, EXTRA BRUT	19	115
<u>PERSEVAL, CHAMPAGNE</u>		
N.V. CHAMERY 1ER CRU	19	115
<u>SEKTHAUS GRIESEL, HESSISCHE BERGSTRASSE</u>		
2018 GRANDE CUVÉE WALTZ BRUT NATURE	14	85

## ROSÉ & WEISS GLASWEISE

	0,1L	0,75L
<u>BRÜNDLMAYER, KAMPTAL</u> 2023 ROSÉ ZWEIGELT	7	45
<u>HIRSCH, KAMPTAL</u> 2023 GRÜNER VELTLINER HIRSCHVERGNÜGEN	7	45
<u>FRITZ, WAGRAM</u> 2023 GRÜNER VELTLINER	5	
<u>TINHOF, BURGENLAND</u> 2021 LEITHABERG KALK	7	45
<u>NIKOLAIHOF, WACHAU</u> 2011 GRÜNER VELTLINER SMARAGD IM WEINGEBIRGE	25	
<u>VINO GROSS, SLOWENIEN STAJERSKA</u> 2021 MARIBOR	8	50
<u>RINGS, PFALZ</u> 2023 RIESLING	8	50
<u>EMRICH-SCHÖNLEBER, NAHE</u> 2022 RIESLING MONZINGER KABINETT	9	60
<u>PETER JAKOB KÜHN, RHEINGAU</u> 2019 RIESLING JUNGFER GG	23	
<u>CHRISTMANN, PFALZ</u> 2015 RIESLING MEERSPINNE GG	27	
<u>GIRARD, LANGUEDOC</u> 2023 CHARDONNAY PAYS D'OC	7	45
<u>CAUHAPE, JURANÇON</u> 2021 BALLET D'OCTOBRE	7	5CL
<u>NIN ORTIZ, PRIORAT</u> 2017 TERRA VERMELLA	21	

## ROT & SÜß GLASWEISE

	0,1L	0,75L
<u>WENINGER, BURGENLAND</u> 2021 BLAUFRÄNKISCH	7	45
<u>JÜLG, PFALZ</u> 2022 SPÄTBURGUNDER VOM KALK	8	50
<u>BURLOTTO, PIEMONT</u> 2022 DOLCETTO	10	70
<u>BINET &amp; JACQUET, LANGUEDOC</u> 2022 FAUGÉRES TRADITION	11	75
<u>CECILLON, RHÔNE</u> 2023 SYRAH LES GRAVIERS	9	60
<u>PIERRE BOISSON, BURGUND</u> 2020 AUXEY-DURESSSES 1ER CRU	28	
<u>L'ÉTOILE, ROUSSILLON</u> 2012 BANYULS GRAND CRU	8	5CL

## ALKOHOLFREIER START

<u>SEKTHAUS GRIESEL, HESSISCHE BERGSTRASSE</u> N.V. BROMBEERBLATT & APFEL	9
<u>GROSS &amp; GROSS, STEIERMARK</u> 2024 FLEIN TRAUBENSAFT ROSÉ ZWEIGELT	7
<u>LOIMER, KAMPTAL</u> VERJUS APERO	5
<u>WACHSTUM KÖNIG, SÜDSTEIERMARK</u> 2023 SILBERBERGER MAMMUTQUITTE	11

Gasthaus  
**W A L T Z**

GASTHAUS MENÜ INKLUSIVE GEDECK

4-GANG MENÜ € 69

5-GANG MENÜ € 75

**GEDECK**

BROTAUSWAHL, BUTTER & AUFSTRICH

KLASSISCH WIE IN ÖSTERREICH DÜRFEN WIR JEDEM GAST 3,50,- ALS GEDECK VERRECHNEN

**VORSPEISE**

**LACHSFORELLE € 18**

SCHWARZER RETTICH, BUTTERMILCH & ROMANASALAT

**VOGERLSALAT € 14**

ENTE, BIRNE & HASELNUSS

**ROSA RINDERTAFELSPITZ € 16**

LANDBROT, SENFMAYO & STECKRÜBE

**GEBACKENES EI € 16**

KAROTTE, HASELNUSS & KAMILLE

**ZWISCHENGANG**

**HIRSCHKROKETTEN € 19**

ROTKRAUT, KREN & PREISELBEEREN

+ 3g N25 KAVIAR € 12

**LANGOS € 15**

SCHWARZER KNOBLAUCH, SAUERRAHM & LETSCHO

+ 3g PERIGORD TRÜFFEL € 10

Gasthaus  
**W A L T Z**

**SUPPE**

**HENDLSUPPE € 11**

KEULE, LEBERKNÖDEL & WURZELGEMÜSE

**HAUPTGANG**

**SAIBLING € 30**

SCHWARZWURZEL, MANGOLD & GRÜNER PFEFFER

**ERDÄPFEL-PILZ-KNÖDEL € 18/23**

VELTLINERKRAUT, BRAUNE BUTTER & SCHNITTLAUCH

**SCHAFFS-TOPFEN GNOCCHI € 21/28**

ROHNEN & DILL

**CORDON BLEU VOM LANDSCHWEIN € 28**

PETERSILIEN-ERDÄPFEL, VULCANO SCHINKEN & KRAUTSALAT

WAHLWEISE IM MENÜ + € 10

**STROGANOFF VOM RIND € 34**

ENTRECÔTE, PAPRIKA, SPÄTZLE & BEILAGENSALAT

**DESSERT**

**SACHERSCHNITTE € 12**

DUNKLE SCHOKOLADE, ZWETSCHGENSORBET & SCHLAGOBERS

**TOPFENKNÖDEL € 12**

MANDARINE & RUMROSENEIS

**BLAUSCHIMMELKÄSE VOM SCHAF € 13**

TOPFENSTRUDEL, MARONEN & BIRNE

**„OMAS KLASSIKER“ € 8**

VANILLEEIS, GRABLERS KÜRBISKERNÖL & KÜRBISKERNE

## HOCHPROZENTIGES

REISETBAUER BLUE GIN & TONIC	13
REISETBAUER AXBERG VODKA & TONIC	13

## SCHNAPS

REISETBAUER, VOGELBEERBRAND	2CL	22
REISETBAUER, MARILLENBRAND	2CL	17
REISETBAUER, WEINGARTEN PFIRSICHBRAND	2CL	19
REISETBAUER, ZWETSCHKENBRAND	2CL	14
REISETBAUER, APFELBRAND IM EICHENFASS	2CL	15
REISETBAUER, KAROTTENBRAND	2CL	15
BRANDSTATT, HIMBEERGEIST	2CL	11
BRANDSTATT, BIRNENBRAND	2CL	9
BRANDSTATT, MARILLENBRAND	2CL	9
BRANDSTATT, HASELNUSSGEIST	2CL	9

## KAFFEE – FRANCO CAFFE BIO FAIRTRADE

ESPRESSO	3.50
DOPPELTER ESPRESSO	5.00
VERLÄNGERTER	4.00