

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, KEVIN & 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	JOHANNES SCHEIBL DOMÄNE WACHTER, FRANKENBURG
KALB	SCHWÄBISCH-HÄLLISCH WOLPERTSHAUSEN, BADEN-WÜRTTEMBERG
SCHWEIN	SCHWÄBISCH-HÄLLISCH WOLPERTSHAUSEN, BADEN-WÜRTTEMBERG
RIND	SCHWÄBISCH-HÄLLISCH WOLPERTSHAUSEN, BADEN-WÜRTTEMBERG
BROT	JULIUS BRANTNER BROTHANDWERK MÜNCHEN, BAYERN
KAFFEE	SAMO COFFEE ROASTERS SIMON PLÖTZ, REGENSBURG

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

LÖWENBRÄU PILS	0.30L	4.00
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

COCA COLA	0.20L	4.00
COCA COLA ZERO	0.20L	4.00
WOLFRA 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>JULIEN PRELAT, CHAMPAGNE</u>		
N.V. CHANTEMERLE GOURMANDISE ROSÉ	19	115
<u>JEAN-MARIE MASSONOT, CHAMPAGNE</u>		
N.V. MINUSCULE PREMIER CRU BRUT	19	115
<u>SEKTHAUS GRIESEL, HESSISCHE BERGSTRASSE</u>		
2020 WALTZ PINOT BLANC PRESTIGE EXTRA BRUT	13	80

ROSÉ & WEISS GLASWEISE

	0,1L	0,75L
<u>JURTSCHITSCH, KAMPTAL</u>		
2025 ZWEIGELT ROSÉ	7	45
<u>HIRSCH, KAMPTAL</u>		
2024 GRÜNER VELTLINER HIRSCHVERGNÜGEN	7	45
<u>FRITZ, WAGRAM</u>		
2025 GRÜNER VELTLINER SANDSTEIN	5	
<u>NIKOLAIHOF, WACHAU</u>		
2011 GRÜNER VELTLINER IM WEINGEBIRGE SMARAGD	25	
<u>TEMENT, SÜDSTEIERMARK</u>		
2017 BEERENAUSLESE SAUVIGNON BLANC 5CL	12	
<u>STRAKA, BURGENLAND</u>		
2022 WELSCHRIESLING RECHNITZ	11	75
<u>CHRIS BARTH, RHEINHESSEN</u>		
2022 RIESLING	9	60
<u>LUDES, MOSEL</u>		
2024 RIESLING THÖRNICHER RITSCH KABINETT	9	60
<u>KLEINKNECHT, ELSASS</u>		
2023 SYLVANER	9	60
<u>SAUMAIZE-MICHELIN, BURGUND</u>		
2023 SAINT-VÉLAN LES CRÉCHES	12	80
<u>DARVIOT PERRIN, BURGUND</u>		
2022 BEAUNE BLANC LONGBOIS	28	
<u>LES ERRANCES, LOIRE</u>		
2018 VIN DE FRANCE CASTILLE	7	45

ROT & SÜß GLASWEISE

	0,1L	0,75L
<u>MORIC, BURGENLAND</u>		
N.V. HAUSMARKE ROT SOLERA	8	50
<u>PODERE SAN CRISTOFORO, TOSKANA</u>		
2022 AMARANTO	9	60
<u>SCAVINO, PIEMONT</u>		
2024 LANGHE NEBBIOLO	11	75
<u>ROCHES NEUVES, LOIRE</u>		
2021 SAUMUR CHAMPIGNY LA FOULÉE	13	85
<u>PIERRE GIRARDIN, BURGUND</u>		
2020 POMMARD LES VIGNOTS	26	
<u>SUERTE DEL MARQUES, TENERIFFA</u>		
2021 7 FUENTES	9	60
<u>NIEPOORT, DOURO</u>		
2009 COLHEITA PORT	5CL 12	

ALKOHOLFREIER START

<u>VILLBRYGG, NORWEGEN</u>	
FJELL 01	11
<u>GROSS & GROSS, STEIERMARK</u>	
2025 FLEIN TRAUBENSAFT SAUVIGNON BLANC	7
<u>SATTLERHOF, STEIERMARK</u>	
JUSTÉ QUITTENZAFT	7
<u>LOIMER, KAMPTAL</u>	
VERJUS APERO	5

Gasthaus
W A L T Z

GASTHAUS MENÜ INKLUSIVE GEDECK

4-GANG MENÜ € 65

5-GANG MENÜ € 70

GEDECK

BROTAUSWAHL, BUTTER & AUFSTRICH

KLASSISCH WIE IN ÖSTERREICH DÜRFEN WIR JEDEM GAST 3,80 € ALS GEDECK VERRECHNEN

VORSPEISE

SAIBLING € 21

KERBEL, PEPERONI & FRISCHKÄSE

GRÜNER SPARGEL € 18

WACHTEL-EI, SCHWAMMERL & ROTE ZWIEBELN

RINDER TATAR 19€

KÄFERBOHNEN, KREN & PFEFFERONI

ROMANASALAT € 16

WIENER VINAIGRETTE, BOHNEN, KIRSCHTOMATEN & CROUTONS

ZWISCHENGANG

SCHLUTZKRAPPEN € 18

MORCHELN, GRÜNER SPARGEL & BÄRLAUCH

KASPRESSKNÖDEL € 18/25

VELTLINERSCHAUM, BERGKÄSE & SCHNITTLAUCH

GERMKNÖDEL € 18

SCHWEINEBACKE, MAJORAN & ROTE ZWIEBELN

Gasthaus
WALTZ

SUPPE

SPARGELCREMESUPPE € 13
BRUNNENKRESSE & CROUTONS

HAUPTGANG

PÖRNBACHER WEIßER SPARGEL € 24
PETERSILIE-ERDÄPFEL & HOLLANDAISE
WAHLWEISE MIT 150g ENTRECÔTE + € 34
IM MENÜ MIT 100g ENTRECÔTE + € 24

STÖR € 35
FENCHEL, PAPRIKA & TAUERNROGGEN

WIESENKRÄUTERHENDL € 29
BUNDKAROTTEN & RISI BISI

RINDERGULASCH € 28
WADE, SAUERRAHM & SPÄTZLE

SCHWEINEFILET € 28
VULCANO SCHINKEN, SALBEI, KOHLRABI & HERZOGINERDÄPFEL

DESSERT

TOPFENSCHMARRN € 15
PREISELBEEREN, STAUBZUCKER & VANILLEEIS
„BITTE BEACHTET, DASS WIR FÜR DIE ZUBEREITUNG CA. 20 MINUTEN BRAUCHEN“

RHABARBER € 11
WEIßE SCHOKOLADE & MANDELN

GEBACKENE MÄUSE € 14
BERGKÄSE, SCHNITTLAUCH & RÖSTZWIEBELN

„OMAS KLASSIKER“ € 8
VANILLEEIS, GRABLERS KÜRBISKERNÖL & KÜRBISKERNE

HOCHPROZENTIGES

REISETBAUER BLUE GIN & TONIC	15
REISETBAUER AXBERG VODKA & TONIC	15
CAMPARI TONIC	11
CAMPARI SODA	11

SCHNAPS

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

KAFFEE – SAMO COFFEE ROASTERS

ESPRESSO	3.50
DOPPELTER ESPRESSO	5.00
VERLÄNGERTER	4.00