



# ***Post-Stüble Sommerkarte***

***Vorspeisen  
Suppen  
Hauptgänge  
Haller's Schmankerl  
Haller's Genuss Menü  
Fondue  
Dessert***

***Allergen Kennzeichnung***

**GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH**



**Wir freuen uns, Sie in unserem Haus  
begrüßen zu dürfen!  
Ein herzliches Grüß Gott!**

*Wir beteiligen uns an der Aktion "Regionale Speisekarte" und bringen Ihnen  
daher mit unserer kreativen Küche die Vielfalt und den Geschmack  
der heimischen Landschaft auf den Tisch.*

*Wir veredeln die frischen Erzeugnisse der örtlichen Bauern, Fischer und Jäger,  
würzen sie mit einer Rezeptur aus Tradition und Moderne  
und servieren Ihnen kulinarische Köstlichkeiten,  
deren regionale Herkunft wir Ihnen garantieren können.*

*Seit dem 01.05.2016 dürfen wir uns zu den*

**"Genusswirten Kleinwalsertal"** zählen.

*Einen Großteil unserer Produkte beziehen wir ausschließlich aus den  
**Genussregionen Österreichs!***

**Kalbs- und Rindfleisch**

*Aus dem Kleinwalsertal, von unseren Walser Genussbauern*

**Salate und Gemüse**

*Gärtnerei Feger aus Heimertingen & von der Insel Reichenau (Bodensee).*

**Wild**

*Aus den Wäldern um Sonthofen und dem Kleinwalsertal,  
von den dort heimischen Jägern.*

**Pilze, Beeren, Essig und Öle**

*Firma Pilz Lenz aus Lauterach in Vorarlberg.*

**Käsesorten & Milchprodukte**

*Käserei Hittisau aus dem Bregenzer Wald und von der Firma Vorarlber Milch.*

**Forellen, Saiblinge und weitere Süßwasserfische**

*Fischzucht Link im Heimertingen.*

**Kartoffeln**

*Familienbetrieb, Kartoffelhof Wipijewski aus dem Allgäu.*

**Schinken & Wurstwaren**

*Aus heimischen Betrieben, Metzgerei Beck und Christoph Rüf.*

**Backwaren**

*Bäckerei Scherrer aus dem Kleinwalsertal, Firma Resch&Frisch aus Wels.*

*Das Restaurant verfügt über etwa **100 Plätze** inkl. Stüberl  
dieses bietet sich an für kleinere Gesellschaften ca. **30 Personen**, Seminaren oder  
Feiern. Auf unserer Terrasse können Sie die warmen Sonnenstunden genießen.*

*Wenn Sie Lust auf etwas Besonderes haben, steht Ihnen unser  
Küchenchef Hans Hübner gerne zur Verfügung.*

*Familie*

*Haller/Eberle  
mit Team*

**GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH**

## **Vorspeisen**

Gegrillter Grüner Spargel  
mit Morcheln, Zitrone und Scampi

(b,g)

**14,00**

Kalbskopf, Bries und Wachtelei  
an Frühlingssalat

(a,c,g,l,m) (GR Kleinwalsertaler Rind)

**14,00**

Carpaccio von der Mairübe  
mit Tatar vom Kälble und sautierten Egerlingen

(c,g,m) (GR Kleinwalsertaler Rind)

**14,00**

Feldsalat mit Spargelspitzen, Erdbeeren und Croutons

(a,c,g,m) (vegetarisch)

**8,00**

### **“Walser Bruschetta”**

Geröstete Bauernbrotscheiben vom Walser Bäcker  
mit Tomaten und Bergkäse

(vegetarisch) (a,g) (GR Grosswalsertaler Bergkäse)

**8,00**

Bunte Salat Auswahl vom Buffet  
mit verschiedenen Dressings, Ölen, Essigen  
und eingelegtem Gemüse

(a,b,c,d,e,f,g,h,l,m,n,o,p,r)

**9,50**

Knackige Salatschüssel  
mit Haller´s Hausdressing

(a,c,g,m)

klein **5,00** / groß **7,50**

## **Suppen**

Schaum vom flüssigem Spargel  
mit Bärlauchöl und Trüffelmautaschen

(vegetarisch) (a,c,f,g,l,o)

**7,00**

Bärlauchschaumsuppe  
mit Walser Rehschinken und Croutons

(a,f,g,l,o) *(GR Kleinwalsertaler Wild)*

**7,00**

Kraftsuppe vom Walser Jungrind  
mit Leberknödel

(a,c,l) *(GR Kleinwalsertaler Rind)*

**6,00**

Essenz vom Kaninchen  
mit grünem Spargel und Kalbshirnklößchen

(a,c,l,m,o) *(GR Kleinwalsertaler Rind)*

**7,00**

## Hauptgänge

Schnitzel vom Walser Kälble mit weißem Spargel,  
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

(a,c,g,l,o) (GR Kleinwalsertaler Rind)

**25,00/20,00**

Rinderroulade an buntem Gemüse  
mit Rotweinjus und Kartoffelpüree

(a,g,l,m,o) (GR Kleinwalsertaler Rind)

**21,00**

Steak von Kalbsrücken unter der Markkruste  
an Bergkäse-Riebel mit grünem Spargel und Portweinjus

(a,c,g,l,m,o) (GR Kleinwalsertaler Rind)

**29,00/24,00**

Gesottene Brust vom Walser Rind mit Wurzelgemüse,  
Kren und buttrigen Kartoffeln

(a,g,l,m,o) (GR Kleinwalsertaler Rind, GR Steirischer Kren)

**20,00/16,00**

Geschmorte Keule vom Walser Bio Lamm  
mit Bohnen und Röstkartoffel

(a,g,l,m,o)

**21,00/17,00**

Rosa gebratenes Allgäuer Hirschnuss  
auf Latschenkiefer Risotto mit Hollunderblütenjus

(a,c,g,l,m,o)

**27,00/22,00**

Gegrilltes Filet von der Allgäuer Lachsforelle  
an Hausgemachten Bärlauchnudeln  
mit Safranschaum und Schmortomate

(a,c,d,g,l,m,o)

**25,00/20,00**

Hafer-Dinkellaibchen auf Spargelragout  
mit Erdbeer Chutney

(vegetarisch) (a,c,g,l,m,o)

**14,00**

Bergkäseknödel auf rahmigen Kräuter-Schwammerln  
und gebackenem Rucola

(vegetarisch) (a,c,g,m,o)

**12,00**

**GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH**

## **Haller's Schmankerl**

Schmorbraten vom Walser Jungrind  
mit Apfelblaukraut, Rotweinsauce und Spätzle

(a,c,l,m,o) (GR Kleinwalsertaler Rind)

**20,00/17,00**

Saftgoulasch vom Walser Rind mit Spätzle

(a,c,g,l,m,o) (GR Kleinwalsertaler Rind)

**17,00**

Walser Käsknöpfe mit Bergkäse und Schmorzwiebeln

(a,c,g)

**9,50**

Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites

(a,c,g,l,o)

**14,90/12,80**

### **"Genuss Brettle"**

Deftiges Brotzeitbrett mit Schinkenspeck,  
Walser Rauchwaren, Rinderschinken, Bergkäs,  
Sura Käs, dazu Schmalz, Butter und Bauernbrot

(a,c,g,m) (GR Kleinwalsertaler Rind und Wild, GR Grosswalsertaler Bergkäse, GR Montafoner Sura Käs)

**13,00**

### **"Haller's Postpfänle"**

Medaillons vom Schweinefilet auf Käspätzle  
mit Pilz-Kräuterrahm und Speck

(a,c,g,o)

**19,00/16,00**



## **Haller's Genuss Menü**

Kalbskopf, Bries und Wachtelei  
an Frühlingssalat  
(GR Kleinwalsertaler Rind)

\*\*\*\*\*

Bärlauchschaumsuppe  
mit Walser Rehschinken und Croutons  
(GR Kleinwalsertaler Wild)

\*\*\*\*\*

Steak von Kalbsrücken unter der Markkruste  
an Bergkäse-Riebel mit grünem Spargel und Portweinjus  
(GR Kleinwalsertaler Rind)

\*\*\*\*\*

Schokoladen-Walnussküchlein  
mit zweierlei von der Erdbeere

Menü in 3 Gängen ohne Vorspeise 41,00

Menü in 3 Gängen ohne Suppe 48,00

Menü in 4 Gängen 55,00

Menü mit Weinbegleitung 75,00

## **Fondue**

Unser Fondue ist immer ab 2 Personen und sollte einen Tag vorab bestellt werden, um es Ihnen in bester Qualität und Verarbeitung anbieten zu können. Unser reichhaltiges Salatbuffet ist im Preis mit inbegriffen.

### **Allgäuer Käsefondue**

Mit Brotwürfeln, Gemüse und Obst  
(vegetarisch)(a,g,n,o)

**21,00 pro Person**

### **Fleischfondue**

Mit Rind-, Kalb-, Pute- und Schweinefleisch, dazu reichen wir Ihnen verschiedene Dips und ofenfrisches Baguette  
(a,c,e,g,h,l,m,n)

**27,00 pro Person**

### **Haller´s Genussfondue**

Mit Rind-, Kalb-, Reh und Hirschfleisch, dazu reichen wir Ihnen Gemüse, Dipsaucen und ofenfrisches Baguette  
(a,c,e,g,h,l,m,n,) (GR Kleinwalsertaler Rind und Wild)

**32,00 pro Person**



## **Dessert**

Schokoladen-Walnussküchlein  
mit zweierlei von der Erdbeere

(a,c,e,g)

**10,00**

Crème Brûlée vom Ländle Topfen  
mit Rhabarber-Himbeerragout

(a,c,g,l,m,o)

**10,00**

Hausgemachtes Erdbeersorbet  
mit Prosecco

(o)

**5,50**

Hausgemachter Kaiserschmarrn leicht karamellisiert  
mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus

(a,c,e,g,o)

**9,80**

### **Haller´s Mini Dessert**

Espresso mit einer Wechselnden kleinen Köstlichkeit  
aus der Pâtisserie

(a,c,e,g,h,o)

**6,00**

Fondue von der Schweizer Edelschokolade  
mit frischem Obst

(e,g)

**8,00**

### **“Österreichisches Käse Dessert”**

Eine Auswahl von veredelten Affinier Käsen  
mit Trüffelhonig und Chutney

(a,e,g,o)

**10,00**

Apfelstrudel

(a,c,e,g,h,o)

**3,40**

Topfenstrudel

(a,c,e,g,h)

**3,70**

Wahlweise mit Vanilleeis (c,g) **1,50,**

Sahne (g) **0,50,**

Vanillesauce (a,c,g) **1,00**

## **Allergen Kennzeichnung**

- a - Gluten
- b - Krebstiere
- c - Eier
- d - Fisch
- e - Erdnüsse
- f - Sojabohnen
- g - Milch
- h - Schalenfrüchte
- l - Sellerie
- m - Senf
- n - Sesamsamen
- o - Schwefeldioxid und Sulfite
- p - Lupinen
- r - Weichtiere

Bei weiteren Fragen zu Allergen-Stoffen  
fragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern nach,  
diese beraten Sie gerne genauer.