



# ***Post-Stüble Sommerkarte***

***Vorspeisen  
Suppen  
Hauptgänge  
Haller's Biergarten Gerichte  
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**

Knackige Salatschüssel  
mit Haller´s Hausdressing

(a,c,g,m)

klein **5,00** / groß **7,50**

Feldsalat mit Balsamdressing,  
sautierten Pfifferlingen und Kirschtomaten

(g) *(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**

Duett von Lachs- und Regenbogenforelle  
auf eingelegtem Kürbis mit Sauerrahm

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

**13,00**

Geröstetes Kalbsbries auf marinierten Brezenknödeln  
mit gebratenen Steinpilzen

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

**14,00**

Carpaccio vom Allgäuer Rehbockrücken mit Pinienkernen,  
Pfifferlingen, altem Bergkäse und Petersilien Pesto

*(GR Großwalsertaler Bergkäse)*

(e,g)

**15,00**

## **Suppen**

Kraftbrühe vom Walser Rind  
mit Bergkräuterflädle

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

**4,50**

Ochsen Bouillon mit hausgemachten Leberknödel

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

**5,50**

Schaumsuppe von der Allgäuer Kartoffel  
mit Pfefferbeißern

(f,g,l,m,o) *(GR Kleinwalsertaler Rind)*

**6,00**

Strauchtomatensuppe mit Pfirsich Chutney  
und Rucola

(l,m,o)

**6,20**

Essenz vom Walser Kalbsschwanz  
mit Ravioli

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

**8,00**

## Hauptgänge

Käspressknödel mit rahmigen Karfiol (Blumenkohl)  
und Kirschgelee

(vegetarisch) (a,c,g,o) (GR Großwalsertaler Bergkäse)

**13,00**

Gepöckelte Zunge vom Walser Jungrind  
an Schmor Zwiebel-Kartoffelstampf mit Portweinglace

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

**19,00/15,00**

Ragout vom Allgäuer Reh mit Preiselbeer Aroma,  
gebratenen Pfifferlingen und handgemachten Kürbis Gnocchi

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

**21,00**

Roulade vom Walser Rind  
mit buntem Sommergemüse und Kartoffelpüree

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

**21,00**

Gebeitzte Rinderschulter auf Pilzgoulasch  
mit Speck und Spätzle

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

**21,00/17,00**

Rosa gebratene Rehnuss an Wirsing  
mit Zwetschgenjus und Rosmarinbuchteln

(a,c,g,l,m,o) (GR Stanzer Zwetschge)

**24,00/20,00**

Gegrilltes Saiblingsfilet auf sautierten Junglauch  
mit Rieslingschaum und Kalbsschwanz Maultäschle

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

**25,00/21,00**

Rib Eye Steak vom Walser Kälble  
mit Bohnen, Trüffelbutter und Ofenkartoffel

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

**27,00/23,00**

Rosa Nuss vom Walser Kälble in Bergkräutern gebraten  
auf Steinpilz Risotto mit Rotweinjus

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

**29,00/25,00**

## **Haller's Biergarten Gerichte**

Kerniger Frischkäse  
mit Bauernbrot, Schnittlauch und Radisla  
(c,g) (vegetarisch)

**7,00**

Wurstsalat mit Bergkäse, Bauernbrot und Butter  
(l,m)

**8,50**

Kalbsbratwurst auf Sauerkraut  
mit Petersilien Kartoffeln  
(a,g,l,m,o) (GR Kleinwalsertaler Rind)

**9,00**

Marinierter Walser Rindertafelspitz mit Kren,  
Kurbiskernöl und Röstkartoffeln  
(g,l,m,o) (GR Kleinwalsertaler Rind, GR Steirischer Kren, GR Steirisches Kürbiskernöl G.G.A)

**12,00**

### **„Haller's Hausmacherplatte“**

Landjager, Kaminwurzeln, Pfefferbeiser, Pressack,  
Salami und Leberwurst, dazu Bauernbrot und Butter  
(a,c,g,m) (GR Kleinwalsertaler Rind und Wild)

**12,50**

### **„Walser Schinkenbrett“**

Schinken von Schwein, Rind und Wild  
aus Traditioneller Herstellung mit Butter und Bauernbrot  
(a,c,g,m) (GR Kleinwalsertaler Rind und Wild)

**14,00**

Geschmorte Kalbshaxenscheiben an deftigen Kraut  
mit Bratenjus und Semmelknödel  
(a,c,g,l,m,o) (GR Kleinwalsertaler Rind)

**18,00**

## **Haller's Schmankerl**

Walser Käsknöpfe mit Bergkäse und Schmorzwiebeln

(a,c,g)

**9,50**

### **“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**

Schweineschnitzel “Wiener Art” mit Pommes Frites

(a,c,g,l,o)

**14,90/12,80**

Saftgoulasch vom Walser Rind mit Spätzle

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

**17,00**

### **“Haller's Postpfänle”**

Medaillons vom Schweinefilet auf Käspätzle  
mit Pilz-Kräuterrahm und Speck

(a,c,g,o)

**19,00/16,00**

Schmorbraten vom Walser Jungrind  
mit Apfelblaukraut, Rotweinsauce und Spätzle

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

**20,00/17,00**



## **Haller's Genuss Menü**

Geröstetes Kalbsbries auf marinierten Brezenknödeln  
mit gebratenen Steinpilzen  
*(GR Kleinwalsertaler Rind)*

\*\*\*\*\*

Strauchtomatensuppe mit Pfirsich Chutney  
und Rucola

\*\*\*\*\*

Rosa Nuss vom Walser Kälble in Bergkräutern gebraten  
auf Steinpilz Risotto mit Rotweinjus  
*(GR Kleinwalsertaler Rind)*

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée vom Ländle Rahm  
mit Eis von der Wachauer Marille  
*(GR Wachauer Marille)*

Menü in 3 Gängen ohne Vorspeise 42,00  
Menü in 3 Gängen ohne Suppe 49,00  
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**

Marillen Sorbet mit Prosecco

(o) (GR Wachauer Marille)

**5,50**

### **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**

Topfenknödel im Süßem Mantel  
auf eingelegten Stanzer Zwetschken

(a,c,e,g,o) (GR Stanzer Zwetschke)

**8,00**

Crème Brûlée vom Ländle Rahm  
mit Eis von der Wachauer Marille

(a,c,e,g,o) (GR Wachauer Marille)

**9,00**

Hausgemachter Kaiserschmarrn leicht karamellisiert  
mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus

(a,c,e,g,o)

**9,80**

### **“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**

**GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH**

## **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.