

# ***Post-Stüble Winterkarte***

***Vorspeisen und Zwischengänge***

***Suppen***

***Hauptgänge***

***Haller's Schmankerl***

***Steaks vom Walser Rind***

***Haller's Genuss Menü***

***Fondue***

***Dessert***

***Allergen Kennzeichnung***



**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 & Früchte Frick Allgäu.*

**Wild**

*Aus den Wäldern um Sonthofen, Füssen 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 Vorarlberg 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 und Zwischengänge***

Knackige Salatschüssel mit Haller´s Hausdressing  
(a,c,g,m)

**kl. 5,00/ gr. 7,00**

### **“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**

Frischer Heimertinger Feldsalat  
mit glasiertem Kalbsbries und Walnüssen

*(a,c,e,g,m,o) (GR Kleinwalsertaler Wild)*

**12,00**

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

*(c,g,m) (GR Kleinwalsertaler Wild)*

**13,00**

Variation von Reh, Kürbis und Marone

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

**15,00**

Gegrillte Walser Bio Lammleber  
auf Latschenkiefer Risotto mit Portweinglace

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

**15,00**

Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Burgunder Trüffel  
und Parmesan

*(a,c,g,h)*

**19,00**

## **Suppen**

### **Flädlesuppe**

(a,c,g,l) *(GR Kleinwalsertaler Wild)*

**5,20**

### **Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse**

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

**6,00**

### **Cappuccino vom Hokkaidokürbis mit geräuchertem Paprika und Garnele**

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

**7,00**

### **Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit Pesto und Walser Rinderschinken**

(a,c,f,g,h,l,m,o) *(GR Kleinwalsertaler rind)*

**7,00**

### **Kraftsuppe vom Allgäuer Rehbock mit Raviolo, Strudel und Klößchen**

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

**7,00**

## **Hauptgänge**

Hausgemachte Roggen Teigtaschen,  
gefüllt mit Petersilienwurzel und Topfen  
in geschäumter Rosmarinbutter mit Bergkäse

(a,c,g) (vegetarisch)

**15,00**

In Nussbutter gebratenes Allgäuer Lachsforellenfilet  
an buntem Gemüse mit Weißweinsauce und Kartoffeln

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

**kl. 20,00/ gr. 24,00**

Aromatisierter Walser Bio Lammrücken an Rotweinschalotten,  
Bohnen und Kartoffelgratin

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

**kl. 24,00/ gr. 28,00**

Steak vom Walser Milchkalbsrücken  
auf cremiger Kräuterpolenta mit Gewürzjus

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

**kl. 24,00/ gr. 28,00**

Rosa gebratener Allgäuer Hirschkalbsrücken und Ragout  
mit Brezen-Kräuterknödeln und Schmorkürbismousse

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

**kl. 25,00/ gr. 29,00**

Gegrilltes Steinbuttfilet auf getrüffeltem Risotto  
an Hummerschaum

(a,b,d,f,l,m,o)

**kl. 27,00/ gr. 31,00**

Gekochtes Riezler Ochsenfleisch und Zunge in zwei Gängen  
Erst die Brühe mit Maultäschle und Milzschnitte,  
danach das Fleisch mit Spinat, Butterkartoffeln und Krenschaum

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

**26,00**

Medaillons vom Allgäuer Rehrücken  
auf Steinpilz Risotto mit Portwein-Preiselbeerjus

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

**kl. 29,00/ gr. 34,00**

Rosa gebratenes Walser Milchkalbsfilet unter der Kräuterhaube  
mit Schwarzwurzel und hausgemachten Bergkäse Gnocchi

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

**kl. 29,00/ gr. 34,00**

## **Haller's Schmankerl**

Walser Käsknöpfe mit Bergkäse und Schmorzwiebeln

(a,c,g)

**9,50**

### **“Genuss Brettle”**

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

(a,c,g,m) (GR Montafoner Sura Kees)

**14,00**

### **“Haller's Postpfänle”**

Medaillons vom Schweinefilet auf Käsespätzle  
mit Pilz-Kräuterrahm und Speck

(a,c,g,o)

**kl. 16,00/ gr. 19,00**

Softgoulasch vom Walser Rind mit Spätzle

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

**17,00**

Schmorbraten vom Walser Jungrind mit Apfelblaukraut,  
Rotweinsauce und Spätzle

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

**kl. 17,00/ gr. 20,00**

Wienerschnitzel vom Walser Milchkalb  
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

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

**kl. 17,00/ gr. 21,00**

Gefüllte Kabsbrust mit Sherryrahm, Karottengemüse  
und Spätzle

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

**20,00**

Roulade vom Walser Rind mit buntem Gemüse  
und Kartoffelpüree

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

**22,00**

## ***Steaks vom Walser Rind***

Entrecôte vom Walser Rind an Bohnen  
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

(g) (GR Kleinwalsertaler Rind)

**28,00**

Rückensteak vom Rind unter der Parmesankruste  
auf Steinpilznudeln und Portweinjus

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

**32,00**

Steak vom Riezlern Rinderrücken mit Pfeffersauce,  
Bohnen und Kartoffelgratin

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

**32,00**

Duett von geschmorter Rinderbacke und Filet  
an buntem Gemüse und Kartoffel- Rahmpüree

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

**36,00**

“Surf and Turf” vom Walser Rinderfilet und Garnelen  
an Marktgemüse, Sauce Bernaise und Ofenkartoffel

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

**38,00**

## ***Haller's Genuss Menü***

Variation von Reh, Kürbis  
und Marone

(GR Kleinwalsertaler Rind)

\*\*\*\*\*

Schaumsupe von der Petersilienwurzel  
mit Pesto und Walser Rinderschinken

(GR Kleinwalsertaler Rind)

\*\*\*\*\*

Rosa Gebratenes Walser Milchkalbsfilet unter der Kräuterhaube  
mit Schwarzwurzel und hausgemachten Bergkäse Gnocchi

(GR Kleinwalsertaler Rind)

\*\*\*\*\*

Zweierlei Mousse von der Toblerone, geliertes Quitte  
und Apfel- Zimtragout

Menü in 3 Gängen ohne Vorspeise 45,00

Menü in 3 Gängen ohne Suppe 52,00

Menü in 4 Gängen 59,00

Menü mit Weinbegleitung 79,00



## **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)

**28,00 pro Person**

### **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)

**34,00 pro Person**

## **Dessert**

### **“Haller´s Mini Dessert”**

Espresso mit einer wechselnden kleinen Köstlichkeit aus der Patisserie

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

**6,00**

Fondue von der Schweizer Edelschokolade  
mit frischem Obst

(e,g)

**8,00**

Hausgemachter Kaiserschmarrn leicht karamellisiert  
mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus oder Zwetschkenröster

(a,c,g,o)

**9,80**

Hausgemachtes Vanille Parfait im Baumkuchenmantel  
mit Eis und Macadamianüssen

(a,c,e,g)

**10,00**

Zweierlei Mousse von der Toblerone, geliertes Quitte  
und Apfel- Zimtragout

(a,c,e,g,o)

**10,00**

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

Eine Auswahl von veredelten Affinier Käsen  
mit Trüffelhonig und Chutney

(a,e,g,o)

**10,00**

Original Walser Bergkäse von der Wieselpe  
mit Williams Birne und Karamell- Steinsalzeis

(a,c,g,m,o)

**10,00**

Haller´s Dessert Variation

(g,c,e,g,o)

**12,00**

## **Strudel**

Apfestrudel

(a,c,e,h,o)

**3,40**

Topfenstrudel

(a,c,e,g,h)

**3,60**

Beide sind wahlweise mit:

Sahne (g) **0,50**

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

Vanilleeis **1,50**

## **Hausgemachte Sorbets:**

Mango Sorbet

Himbeer Sorbet

Quitten Sorbet

Marillen Sorbet (GR Wachauer Marille)

Zwetschken Sorbet (GR Stanzer Zwetschke)

Sorbet vom grünem Apfel

Je Kugel **2,80**

mit Prosecco **5,50**

## **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.