

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 Rind)

12,00

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

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

13,00

Tomate Mozzarella mal anders mit eingelegten Schalotten

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

10,00

Carpaccio vom Rehrücken
mit gerösteten Steinpilzen, Pinienkernen und Bergkäse

(a,g,l,m,o)

15,00

Hausgemachte Ochsenchwanz Maultaschen
mit TrüffelSchaum und Feldsalat Pesto

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

12,00

Walser Milchkalbsleber mit Apfel-Kartoffelstrudel
und Zwiebel-Pfeffermarmelade

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

13,00

Suppen

Flädlesuppe

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

5,20

Rinderkraftbrühe mit gebackenen Leberknödel und Junglauch

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

6,00

Sellerieschaumsuppe mit Walnüssen und gebeizter Lachsforelle

(a,f,l,m,o)

7,00

Schaumsuppe von Fichtennadel mit Walser Rehschinken

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

7,00

Kraftsuppe vom Ochschwanz mit Ravioli

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

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

Geschmorte Walser Bio Lammkeule an Rotweinsauce,
Bohnen und Kartoffelgratin
(a,c,g,l,m,o)

kl. 18,00/ gr. 22,00

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

Saftgoulasch 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 Zwetschenröster

(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.