

Herzlich Willkommen in Walter's Gästehaus

Dieses Haus wurde von 1972 – 1974 großteils selbst von meinen Eltern erbaut und am 13. Juni 1975 eröffnet.

Seit 1988 führen meine Frau Marianne und „Ich“ Walter den Betrieb.

Wir haben drei Kinder: Marina, Tamara und Walter.

Von November 1997 bis Mai 1998 wurden 10 Ferienwohnungen mit Sauna und Fitnessraum dazu gebaut und zugleich das Altgasthaus komplett erneuert.

Unser Haus wurde 2016 außen und 2017 innen generalsaniert!

Im Frühjahr 2019 erneuerten wir unser Restaurant von Grund auf!

Monika und Walter Gasser, die 27 Jahre in unserem Haus das Service machten, wurden im Frühjahr 2019 in Ihren wohlverdienten Ruhestand verabschiedet.

Das Gasthaus Walter Stubn änderte sich im Frühjahr 2019 in Walter's Gästehaus.

Mit unserem Neubeginn steht uns jetzt Sohn Walter jun. tatkräftig zur Seite.

Das Herz unseres Hauses ist die Küche. Ich und meine Frau kochen persönlich und mit viel Liebe zum Detail. Deshalb sind wir überzeugt, dass Sie beim Genießen die gleiche Freude haben werden, wie wir beim Zubereiten. Viele unserer Speisen sind auch glutenfrei erhältlich.

Wir legen großen Wert auf den Ursprung, die Qualität und die „Frische“ der von uns verarbeiteten Lebensmittel. Daher beziehen wir so viele Getränke und Lebensmittel wie möglich direkt aus unserer Gemeinde und unserem Bezirk und kennen all unsere Lieferanten persönlich!

<u>Fleisch:</u>	<i>Winkler Bauer – Kosten und verschiedene Asslinger Bauern Wild aus der heimischen Jagd Fleischerei Karnerta – Lienz</i>
<u>Fisch:</u>	<i>Fischzucht Jobst – Greifenburg</i>
<u>Käse:</u>	<i>Goller Theresia, Bäurin – Anras</i>
<u>Eier</u>	<i>„Janshof“, in Dölsach</i>
<u>Erdäpfel u. Gemüse:</u>	<i>Osttiroler Erdäpfel und Gemüsebauern – Genossenschaft</i>
<u>Schnaps:</u>	<i>Lukasser Weitlaner Robert – Assling Rudolf Schwarzer Brennerei – Lienz Webhofer – Gaimberg</i>
<u>Bier:</u>	<i>Gösser Brauerei – Lienz</i>
<u>Limonaden u. Mineralwasser</u>	<i>Getränkewelt Nussdorf – Debant, Urleiten – Defereggental</i>
<u>Apfelsaft:</u>	<i>Webhofer – Gaimberg</i>
<u>Kaffee:</u>	<i>Mocafe – Lienz</i>

„Lieber Gast“

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Die Wirtsleute Marianne und Walter mit Sohn Walter jun.

Z'erscht

kräftige Rindssuppe

mit Kräuterfrittaten

3,70 €

mit hausgemachten Grießnockerl und buntem Gemüse

4,30 €

Knoblauch - Ingwer - Cremesuppe

mit gerösteten Brotkrusteln

4,40 €

Gemischter Salat

mit Hausdressing

4,60 €

Asslinger Bauernsalat

*bunter Salat mit Bauernkäse vom "Moawieser Hof" in Anras,
dazu gegrillter Bauernspeck, Brotkrusteln und Knoblauchbrot*

9,90 €

Gemischter Salat mit gegrillten Landhendlfilet - Streifen

mit Buttermilch-Dressing und Brotkrusteln

10,80 €

Carpaccio vom heimischen Rind Dry Aged Beef aus unserer Region

auf hausgemachtem Kräuer-Pesto, Parmesan - Spänen und Gebäck

12,- €

Geräuchertes Lachsforellenfilet

von der Fischerei Jobst in Greifenburg

160g

11,80 €

mit Oberskren - Ei - Zwiebel - Toast und Butter

100g

9,80 €

Gemischtes Saures mit Gebäck

*gekochtes Rindfleisch - hausgemachte Schweinssulze - Osttiroler Bauernkäse
mariniert mit Hausdressing, Kürbiskernöl, gekochtem Ei, Zwiebeln und Kren*

8,80 €

Gerne erhalten Sie all' unsere Gerichte auch als kleine Portion!

alle Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Steuern & Abgaben

Danoch'

Walter's Spezial Toast 10,60 €

gegrilltes Schweinesteak auf Toast
mit Cocktailsauce, buntem Salat, gebratenem Speck, Zwiebel und Essiggurke

Hausteller 17,80 €

gegrillte Filets von Schwein und Huhn, Wiener Schnitzel und Grillwürstl
dazu Pommes frites, gemischter Salat, Kräuterbutter und Grill-Dip

Piccata nach Art des Hauses 13,90 €

3 Landhendl-Filets in Parmesan-Ei-Hülle
serviert mit Fettuccine all Pomodoro

Wiener Schnitzel vom Schwein 12,- €

mit Pommes frites und Grant'n

Jägerschnitzel 12,60 €

gegrillter Schweinertücken mit Serviettenknödeln
dazu pikante Sauce mit Zwiebeln, Speck und Schwammerln

orig. Wiener Tafelspitz von der Heimischen Bio-Kalbin 15,80 €

als Beilage, Rösterdäpfel, Streifengemüse und warme Kren-Apfelsauce

Saltimbocca vom Quell-Saibling frisch aus unserem Fischkalter 17,- €

Filets vom Saibling mit Bauernschinken u. frischem Salbei belegt und gegrillt,
serviert auf Verjus-Sauce, dazu Basmatireis und Nussbutter-Gemüse
(Verjus = gepresster Saft aus nicht reifen Trauben - Veltliner Trauben aus dem Kremstal)

rosa gegrilltes Rinderfilet vom heimischen Dry-Aged-Beef

in kräftiger Sauce mit Metaxa und Madagaskar-Pfeffer 250g 26,50 €

dazu hausgemachte Erdäpfelpaunzen und Gemüsebukett 200g 22,- €

Vegetarisch

Vegetarier Teller		10,70 €
<i>Spinatknödel – Schlipfkrapfen – hausgemachte Erdäpfelpaunzen frisches Saisongemüse und Sauerrahm – Dip</i>		
13 Stück hausgemachte Schlipfkrapfen	13 Stück	11,20 €
<i>gefüllte Nudeln mit brauner Butter und Schnittlauch</i>	8 Stück	8,50 €
<i>Füllung: Kartoffeln, Schnittlauch, Zwiebel, Sauerrahm, Muskat, Salz und Pfeffer</i>		
Fettuccine alla "Puttanesca" mit 3 gegrillten Riesengarnelen		12,80 €
<i>würzige Tomatensauce mit Knoblauch, Chilli, Oliven und Kapern</i>		
	<i>ohne Garnelen</i>	7,80 €

Hintärhea

Kaiserschmarrn		9,- €
<i>mit Grant'n - Apfelmus und Vanilleeis</i>		
Hauspalatschinke		5,90 €
<i>gefüllt mit Vanille und Nusseis, dazu Schlagobers, Schokosauce und gehackte Nüsse</i>		
Topfen - Küchlein		6,- €
<i>mit warmen Waldbeeren und hausgemachtem Eis der Saison</i>		
Heiße Liebe		5,20 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers</i>		
Hausbecher		5,60 €
<i>Vanille und Nusseis, warmes Nutella, Schlagobers, Krokant und Eierlikör</i>		
Früchteeisbecher		5,20 €
<i>Vanille und Früchteis, frische Früchte und Schlagobers</i>		
Wiener Eiskaffee (gerührt)		5,20 €
<i>Vanilleeis - starker Mocca - Schlagobers - cremig gerührt</i>		

zin trinkn'

Getränke aus Osttirol

Hausgemachter Eistee		0,25l / 2,40 €
Asslinger Quellwasser still		1 Liter / 1,-€
Deferegger Quellwasser prickelnd	2,30€ / 0,33	0,75l / 3,40 €
Webhofer Apfelsaft aus Gaimberg		0,25l / 2,60 €
Almrausch-Limonade aus Osttirol		0,33l / 2,80€
Osttiroler Limonaden Cola Fanta Sprite	0,25l / 2,40€	0,5l / 3,90€
Holler oder Himbeersaft von der UWE aus Assling	0,25l / 1,50 €	0,5l / 2,-€
Holler oder Himbeersoda von der UWE aus Assling	0,25l / 2,- €	0,5l / 2,60 €

Alkoholfreies

Coca Cola light		0,33l / 2,80 €
Soda Zitrone	0,25l / 1,40 €	0,5l / 2,40 €
Schweppes Ginger Ale Bitter Lemon Tonic		0,25l / 2,70 €
Latella		0,5l / 3,80€
Pfanner Fruchtnektar Marille/Johannisbeere/Mango/Heidelbeere	0,2l / 2,70 €	

Alle Säfte und Limonaden servieren wir natürlich auch gerne gspritzt'!

mit Wasser	0,3l / 0,10 €	0,5l / 0,30 €
mit Soda	0,3l / 0,30 €	0,5l / 0,80 €

Kaffee

Espresso		2,-€
doppelter Espresso		3,20€
Verlängerter		2,50€
Cappuccino		2,70€
Tasse Tee diverse Sorten		1,80€
Hausgemachter Tee mit Kräuterstrauß aus dem Garten		2,50 €

Bia

Gösser	0,2l / 2,40 €	0,3l / 2,90 €	0,5l / 3,70 €
Gösser Naturradler	0,2l / 2,50 €	0,3l / 3,- €	0,5l / 3,90 €
Gösser Zwick'l	0,2l / 2,50 €	0,3l / 3,- €	0,5l / 3,90 €
Gösser Alkoholfrei			Flasche 0,5l / 3,70 €
Gösser Hefe			Flasche 0,5l / 3,90 €
Paulaner Hefe alkoholfrei			Flasche 0,5l / 3,90 €

Weine

Gspritzter weiss oder rot			2,70 €
Hauswein weiss/rot	1/8l / 2,50€	1/4l / 5,-€	1/2l / 10,-€
Rosé oder lieblicher Weisswein	1/8l / 2,90 €	1/4l / 5,80 €	1/2l / 11,60 €
Schaumwein		0,1l / 2,80€	0,75 / 20,-€/
I ♥ Heideboden	1/8l / 3,40 €	1/4l / 6,80-€	Fl. 0,75l / 20,- €
gelber Muskateller			
Winninger - Langenlois			
leicht frisch Hollunder und Muskatnote			
Sauvignon blanc	1/8l / 3,60 €	1/4l / 7,20-€	Fl. 0,75l / 21,- €
Langmann - Weststeiermark			
fruchtig würzig exotisch reife Säure			
ZB	1/8l / 3,80 €	1/4l / 7,60-€	Fl. 0,75l / 22,50 €
Zweigelt und Blaufränkisch			
Gesellmann - Burgenland			
saftig fruchtig reife Zwetschke			
Colloredo	1/8l / 4,20 €	1/4l / 8,40-€	Fl. 0,75l / 24,50 €
Merlot und Cabernet Sauvignon			
Hagen - Niederösterreich			
kräftig lebendig dunkle Beeren			
Rosso di Montepulciano	1/8l / 3,90 €	1/4l / 7,80-€	Fl. 0,75l / 22,80 €
Sangiovese			
Poliziano - Toskana			
elegant weich würzig rote Früchte			

G'mischte Sochn

<i>Aperol Spritzer</i>	3,20 €
Aperol Weissein Soda	
<i>Think Pink</i>	3,40 €
Lillet Blanc Pink grapefruit Soda	
<i>Fiero Sprizz</i>	3,40 €
Martini Fiero Tonic Water	
<i>Campari Orange</i>	3,40 €
<i>Cynar Soda</i>	3,40 €
<i>Martini Soda</i>	3,40 €
<i>Bacardie Sprite</i>	3,50 €
<i>Gin Tonic/Lemon</i>	3,50 €
<i>Cola Rum</i>	3,50 €
<i>Vodka Bull</i>	3,80 €
<i>Averna</i>	3,- €

Störke Söchn jeweils 2cl

<i>Weber Zwetschke</i>	3,- €
<i>Weber Pregler</i>	3,- €
<i>Weber Zirbe</i>	3,50-€
<i>Schwarzer Bockbierbrand</i>	3,- €
<i>Schwarzer Kirsche</i>	2,80 €
<i>Webhofer Birne</i>	2,50 €
<i>Kastner Marille</i> (aus Niederösterreich)	2,50 €
<i>Plantation, Barbados Rum</i>	3,20 €
<i>Balantines</i>	2,80 €
<i>Metaxa</i>	3,- €
<i>Baileys</i>	2,60 €
<i>Amaretto</i>	3,- €