

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 Stub'n 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. Meine Frau und Ich 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.

Unsere Öffnungszeiten

Restaurant

täglich Küche von 18 bis 21 Uhr
Mittwoch geschlossen!

Walter's Hausbar

Die Hausbar öffnet jeweils bereits ab 17 Uhr
Freitags und Samstags ist Sperrstunde um 1 Uhr früh!
An allen anderen Tagen bereits um 24 Uhr!

Folgen Sie uns schon? Sonst wird es jetzt Zeit dafür!



@Walters_Gaestehaus



Walter's Gästehaus

Zeascht

<i>Kräftige Rindssuppe</i>	3,90
mit Kräuterfrittaten	
ODER mit hausgemachten Grießnockerl und Marktgemüse	4,40
<i>Knoblauch - Ingwercremesuppe</i>	4,40
mit Obershaube und Brotkruster'l	
<i>bunt gemischter Salat</i>	4,80
mit Hausdressing	
<i>Bauernsalat</i>	9,90
bunter Salat mit Bauernkäse vom „Moarwieser Hof“ in Anras dazu gegrillter Asslinger Bauernspeck vom „Unterwinkler Hof“, mit Brotkrusteln und Knoblauchbrot	
<i>Hend'l Salat</i>	11,80
gemischter Sommersalat mit Hausdressing und Croutons dazu Knoblauchbrot mit gegrillter Hühnerbrust	
ODER mit gebackenen Hühnerfiletstreifen	
<i>Rinder-Carpaccio von der heimischen Kalbin</i>	12,-
Dry Aged Beef aus unserer Region mit hausgemachtem Kräuter-Pesto und Parmesanspänen dazu Gebäck	
<i>„Vitello Forello“</i>	10,-
dünne Kalbfleischscheiben in würziger Räucherforellen - Creme mit Kapern und Rucola, dazu Gebäck	
<i>geräucherte Lachsforellenfilets</i>	12,-
von der Fischerei Jobst in Greifenburg mit Toast, Ei, Zwiebeln und Obers-Kren	kl. Portion 10,-
<i>gemischtes Saures</i>	8,80
gekochtes Rindfleisch, hausgemachte Schweinssulze und Tiroler Graukäse mariniert mit Hausdressing und Kürbiskernöl dazu Ei, Zwiebeln, Kren und Gebäck	
<i>Walter Stub'n Spezial Toast</i>	11,-
gegrilltes Schweinerückensteak auf Toast mit Cocktailsauce garniert mit gemischtem Salat, Speck, Zwiebeln und Essiggurke	

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

Dannoch

Vegetarier Teller	11,-
<i>Spinatknödel - Schlipfkrapfen - hausgemachte Erdäpfelpaunzen dazu frisches Sommergemüse und Sauerrahm - Dip</i>	
Wiener Schnitzel vom Jungschweinerücken	12,80
<i>mit Pommes frites und Grant'n</i>	
Piccata Milanese	14,-
<i>3 Hühnermedaillons in Parmesan-Ei-Hülle serviert mit Pasta all' Pomodoro</i>	
„Gegrilltes Allerlei“	17,50
<i>Hendl und Schweinefilet, Puten-Saltimbocca, Spare Ribs und Würst'l dazu Pommes frites, Grill-Dip und Kräuterbutter</i>	
Pasta alla „Puttanesca“	14,20
<i>Nudeln mit 3 Stück gegrillten Black Tiger Garnelen in würziger Tomatensauce mit etwas Chili, Kapern und Oliven</i>	

ohne Garnelen 9,-

b'sondere Empfehlung

überbackene Palatschinken	12,80
<i>mit Blattspinat und Schafkäse gefüllt und im Rohr überbacken dazu gemischter Salat</i>	
Saltimbocca vom Quellsaibling	18,-
<i>frisch aus unserem Fischkalter Filets vom Saibling mit Bauernschinken u. frischem Salbei belegt und gegrillt , serviert mit Basmatireis, buntem Streifengemüse und Kressesauce</i>	
gebackene Hühnerroulade mit Kürbiskernpanade	14,50
<i>mit eingemachtem Gemüse und Petersilerdäpfeln</i>	
fleischige Spare Ribs 500g	14,50
<i>mit BBQ - Lack, dazu Pommes frites und zweierlei Dips</i>	
Hirschrückensteak rosa gegrillt	24,50
<i>Fleisch aus dem Steirischem Bundesforst mit Serviettenknödeln, Schwammerlsauce und Grant'n</i>	
orig. Wiener Tafelspitz	16,-
<i>gekochtes Rindfleisch von der regionalen Kalbin serviert mit Rösterdäpfel, Krengemüse und Apfelkren</i>	

Guit zi wiss'n!

"Lieber Gast"

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

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

alle Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Steuern & Abgaben

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!

Fleisch:

*Winkler Bauer – Kosten
und verschiedene Asslinger Bauern
Wild aus der heimischen Jagd
Fleischerei Karnerta – Lienz*

Fisch:

Fischzucht Jobst – Greifenburg

Käse:

Goller Theresia, Bäurin – Anras

Eier

"Janshof", in Dölsach

Erdäpfel u. Gemüse:

*Osttiroler Erdäpfel
und Gemüsebauern – Genossenschaft*

Schnaps:

*Lukasser Weitlaner Robert und Jakob – Assling
Rudolf Schwarzer Brennerei – Lienz
Webhofer – Gaimberg*

Bier:

Gösser Brauerei – Lienz

Limonaden u. Mineralwasser

*Getränkewelt Nussdorf – Debant,
Romis Quelle – Defereggental*

Apfelsaft:

Webhofer – Gaimberg

Kaffee:

Mocafe – Lienz