

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 jun.*

*Von November 1997 bis Mai 1998 wurden
10 Ferienwohnungen mit Sauna und Fitnessraum
dazugebaut und zugleich das Altgasthaus renoviert.*

*Unsere Appartements wurden 2016 außen
und 2017 innen generalsaniert!*

*Im Frühjahr 2019 erneuerten wir unser
Restaurant von Grund auf!*

*Das Gasthaus Walter Stub'n änderte sich im Frühjahr 2019 in Walter's Gästehaus.
Seit 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.*

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!
Mittwoch geschlossen!

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>„Vitello Forello“</i>	10,-
dünne Kalbfleischscheiben in würziger Räucherforellen - Creme mit Kapern und Rucola, dazu Gebäck	
<i>Rinder-Carpaccio von der heimischen Kalbin</i>	12,-
Dry Aged Beef aus unserer Region mit hausgemachtem Kräuter-Pesto und Parmesanspänen dazu Gebäck	
<i>geräucherte Forellenfilets</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'

<i>Vegetarier Teller</i>	11,-
Spinatknödel - Schlipfkräpfen - hausgemachte Erdäpfelpaunzen dazu frisches Sommergemüse und Sauerrahm - Dip	
<i>Wiener Schnitzel vom Jungschweinerücken</i>	12,80
mit Pommes frites und Grant'n	
<i>Piccata Milanese</i>	14,-
3 Hühnermedaillons in Parmesan-Ei-Hülle serviert mit Pasta all' Pomodoro	
<i>Hausteller</i>	17,80
gegrillte Filets von Schwein und Huhn, Wiener Schnitzer'l und Grillwürst'l mit Pommes frites, Grill-Dip und Kräuterbutter dazu gemischter Salat	
<i>Pappardelle mir Hirschragout</i>	10,50
handgeschnittenes Sugo mit reichlich Gemüse Reh-Bock aus der heimischen Jagd von Unterweger Stefan	

b'sondere Empfehlung

<i>hausgemachte Spatz'l</i> im Ofen überbacken	12,80
mit Steinpilzen und Eierschwammerl'n dazu Salat vom Buffet	
<i>gebratene Kalbsleber</i>	13,-
in würziger Apfel-Calvados Sauce dazu Polenta-Saltimbocca (Polenta mit Salbei und Speck belegt und gegrillt)	
<i>„Melchpfandl“</i>	16,-
gegrillte Schweinelendchen in Rahmsauce mit frischen Schwammerl'n dazu Erdäpelkroketten	
<i>Mix Grill aus Fluss und Meer</i>	18,50
Filet von Zander-Bachforelle-Lachs-Goldbrasse und Scampi dazu Folienkartoffeln mit Sauerrahmdip und Aioli dazu Salat vom Buffet	
<i>Wiener Zwiebelrostbraten</i>	18,-
vom heimischen Dry Aged Beef, in kräftiger Zweigeltsauce mit Topfenspatzl, gebackenen Zwiebeln und Speckbohnen	
<i>rosa gegrilltes Hirschrückensteak</i> (220g)	24,50
regionales Wild aus den Steirischen Bundesforsten in Wacholder-Pfeffersauce mit Serviettenknödel und Heidelbeer-Rotkraut	

Gut 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