

## 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	
<b>ODER</b> mit hausgemachten Griebnockerl 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	
<b>ODER</b> mit gebackenen Hühnerfiletstreifen	
<i>„Surf &amp; Turf“- Salat</i>	13,80
bunter Sommersalat mit gegrillten Black Tiger Garnelen und Hendelfilets dazu Knoblauchbrot	
<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 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,-  
Spinatknödel - Schlipfkrapfen - hausgemachte Erdäpfelpaunzen  
dazu frisches Sommergemüse und Sauerrahm - Dip

*Wiener Schnitzel vom Jungschweinerücken* 12,80  
mit Pommes frites und Grant'n

*Piccata Milanese* 14,-  
3 Hühnermedaillons in Parmesan-Ei-Hülle  
serviert mit Pasta all' Pomodoro

*Hausteller* 17,80  
gegrillte Filets von Schwein und Huhn, Wiener Schnitzer'l und Grillwurst'l  
mit Pommes frites, Grill-Dip und Kräuterbutter  
dazu gemischter Salat

*Pasta alla „Puttanesca“* 14,20  
Nudeln mit 3 Stück gegrillten Black Tiger Garnelen  
in würziger Tomatensauce mit etwas Chili, Kapern und Oliven  
ohne Garnelen 9,-

## b'sondere Empfehlung

*„Hausgröst'l“* wie schon meine Oma es kochte 12,80  
gebratenes Hackfleisch mit rohen Erdäpfeln geschmort und pikant gewürzt,  
serviert mit frischen Kräutern, Spiegelei und dunkler Sauce  
dazu gemischter Salat

*Saltimbocca vom Quellsaibling* frisch aus unserem Fischkalter 18,-  
Filets vom Saibling mit Bauernschinken u. frischem Salbei belegt und gegrillt ,  
serviert mit Basmatireis, buntem Streifengemüse und Kressesauce

*„Melchpfandl“* 16,-  
Schweinelendchen in Rahmsauce  
mit frischen Schwammerl und Kroketten

*Lammleber „Tiroler Art“* aus der heimischen Jagd 12,-  
in würziger Speck-Zweibel Sauce mit frischen Schwammerln und Spätzle  
eine Delikatesse für jeden Innereien Liebhaber

*Hirschrückensteak rosa gegrillt* 24,50  
Fleisch aus dem Steirischem Bundesforst  
mit Serviettenknödeln, Speckbohnen dazu kräftige Rotwein-Grant'n Sauce

*geschmorte Lammkeule* 18,-  
heimisches Lammfleisch vom Ehrenfelderhof in Anras  
Lämmer weiden auf der Alm im Kristeiner Tal  
dazu cremige Rosmarin-Polenta und buntes Sommergemüse

# Guít zì wíss'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*