

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!

vom 5. Oktober bis 25. November haben wir 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>Kürbiscremesuppe</i>	4,40
mit Obershaube, Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
<i>Assling Käsesuppe</i>	4,40
mit Obershaube und Schwarzbrotkruster'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>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	

Alle unsere Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion!!

Dannoch'

Vegetarier Teller 11,-

Spinatknödel - Schlipfkräpfen - hausgemachte Erdäpfelpaunzen
dazu frisches Sommergemüse und Sauerrahm - Dip

Wiener Schnitzel vom Jungschweinerücken 12,80

mit Pommes frites und Grant'n

Piccata Milanese vom Huhn 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

Kürbis - Pasta 14,20

Nudeln mit gegrillten Black Tiger Garnelen
in würziger Kürbissauce mit etwas Chili, Kapern und Oliven

ohne Garnelen 9,-

b'sondere Empfehlung

Tiroler-Gröst'l nach Art des Hauses 12,80

Braterdäpfel mit Spiegelei und zartem Rindfleisch
mit reichlich frischen Kräutern und Schwammer'l
dazu gemischter Salat

geschmorter Lammkeulen-Braten 18,-

Fleisch vom Ehrenfelder Hof in Anras / Fam. Perfler
serviert mit cremiger Rosmarin - Polenta und Marktgemüse

Fischvariation vom Grill 18,-

Filets von Zander - Lachs - Goldbrasse und Black Tiger Garnelen
dazu Basmatireis, Gemüsebukett und Safranschaum

„Melchapfandl“ im Pfandl serviert 16,-

Schweinemedallions in Rahmsauce mit frischen Schwammer'l und Kroketten

rosa gegrillte Hirschrücken - Medaillons 24,-

in kräftiger Wacholderrahmsauce mit Gin
dazu Kürbisknöder'l und Grant'n - Rotkraut
frisches Hirschfleisch aus den Steirischen Bundesforsten

Pfeffersteak „Madagaskar“ 250g 27,50

rosa gebratenes Rinderfilet in Rotwein-Metaxa Sauce mit grünem Pfeffer 200g 23,-
serviert mit hausgemachten Erdäpfelpaunzen und buntem Gemüse

Guít zì wiss'n!

"Lieber Gast"

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

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 Brennerie – Lienz
Webhofer – Gaimberg*

Bier:

Gösser Brauerei – Lienz

Limonaden u. Mineralwasser

*Getränkewelt Nussdorf – Debant,
Romis Quelle – Defereggental*

Apfelsaft:

Webhofer – Gaimberg

Kaffee:

Mocafe – Lienz