

## 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**

Donnerstag bis Sonntag Küche von 18 bis 21 Uhr

### **Walter's Hausbar**

Die Hausbar öffnet jeweils bereits ab 17 Uhr  
Sperrstunde um 23 Uhr!

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



@Walters\_Gaestehaus



Walter's Gästehaus

# Zeascht

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

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

# Dannoch

<b>Vegetarier Teller</b>	11,-
<i>Spinatknödel—Schlipfkrapfen—hausgemachte Erdäpfelpaunzen dazu frisches Sommergemüse und Sauerrahm—Dip</i>	
<b>Wiener Schnitzel vom Jungschweinerücken</b>	12,80
<i>mit Pommes frites und Grant'n</i>	
<b>Piccata Milanese</b>	14,-
<i>3 Hühnermedaillons in Parmesan-Ei-Hülle serviert mit Pasta all' Pomodoro</i>	
<b>Hausteller</b>	17,80
<i>gegrillte Filets von Schwein und Huhn, Wiener Schnitzer'l und Grillwurst'l mit Pommes frites, Grill-Dip und Kräuterbutter dazu gemischter Salat</i>	
<b>Spaghetti alla „Puttanesca“</b>	14,20
<i>Pasta mit 3 Stück gegrillten Steingarnelen in würziger Tomatensauce mit etwas Chili, Kapern und Oliven</i>	

*ohne Garnelen 9,-*

## b'sondere Empfehlung

<b>Hirten Spatz'l im Pfandl serviert</b>	12,-
<i>hausgemachte Eierspätzle, mit Blattspinat, Schafskäse und gebackenen Zwiebeln dazu gemischter Salat</i>	
<b>heimisches Alpenlachs-Filet</b>	18,-
<i>frisch aus unserem Fischkalter mit Orangen-Rosmarin Sauce dazu Basmatireis und Marktgemüse</i>	
<b>Jägerschnitzel</b>	13,50
<i>kurz gebratenes Schweineschnitzel mit Serviettenknödel dazu würzige Zwiebel-Speck Sauce mit frischen Schwammerl</i>	
<b>geschmorte Lammschulter</b>	17,80
<i>heimisches Lammfleisch vom Ehrenfelderhof in Anras Lämmer weiden auf der Alm im Kristeiner Tal mit cremiger Bärlauch-Polenta und Frühlingsgemüse</i>	
<b>Bio Rinderfilet vom Asslinger Rind</b>	250g 27,50 200g 23,-
<i>Fleisch vom Unterwinkler Hof in Kosten mit Metaxa-Pfefferrahmsauce, Erdäpfel-Blattl und Nussbuttergemüse</i>	

# 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*