

Speisekarte

Glücksmomente in den Bergen

*Herzlich willkommen bei uns
im Hotel Walserberg*

Hier treffen alpine Gemütlichkeit und mediterrane
Genussmomente aufeinander.

Genießen Sie hausgemachte Pizza mit 72 Stunden Teigreifung, ausgewählte
Weine, Spritz-Kreationen und Gerichte mit regionalen Wurzeln und
italienischer Leichtigkeit.

Ob zum Aperitivo auf der Terrasse, zum gemütlichen Abendessen oder einfach
auf ein gutes Glas Wein – wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein.

An Quata!

Ihre Familie Walch mit Team

Familie Walch

Küchenzeiten

RESTAURANT
12.00 – 21.00 Uhr



Menu

Happy times in the mountains

Welcome to the Hotel Walserberg

A place where alpine charm meets Mediterranean flavours.

Discover our homemade pizzas with a 72-hour dough fermentation, carefully selected wines, refreshing spritz creations, and dishes that combine regional traditions with Italian inspiration.

Whether you are stopping by for an aperitivo on the terrace, a relaxed dinner, or simply a glass of wine with friends, we look forward to welcoming you.

An Quata!

The Walch Family & Team

Familië Walch

kitchen hours

RESTAURANT
12.00 – 9.00 pm



APERITIF

Unsere Aperitifempfehlung

Glas Haussekt	0,1 l	6,50
Glas Rosé Prosecco	0,1 l	6,50
Glas Mille Bolle - <i>ALKOHOLFREIER PROSECCO</i>	0,1 l	6,50
Berg.Spritz		9,20
Sanbitter weiß Weißwein Soda		
Lillet Passion - <i>NEW</i>		9,20
Lillet blanc Maracuja Ginger Ale		
Amara Spritz - <i>NEW</i>		9,20
Amara Soda Prosecco		
Select Spritz		9,20
Select Soda Prosecco		
Campari Spritz		9,20
Campari Soda Prosecco		
Limoncello Spritz		9,50
Hausgemachter Limoncello Soda Prosecco		
Hugo		9,20
Holundersirup Soda Prosecco Minze		
Aperol Spritz		9,50
Aperol Soda Prosecco		
Lillet Wild Berry		9,20
Lillet rosé Organics Purple Berry		
Vermouth Tonic		9,20
Vermouth Bianco Tonic Water		
Italian Highball - <i>ALKOHOLFREI</i>		9,20
Lyre's Italian Spritz Sanbitter weiß Soda		

Frisch gezapft

OMES gebraut am Arlberg	0,3 l	5,20
Naturtrübes, unfiltriertes, vollmundiges Kellerbier, Alk. 4,8 % vol.	0,5 l	6,50

STARTERS, SOUPS AND SALADS

Vorspeisen, Suppen und Salate

VORSPEISE HAUPTSPEISE

VEGAN
VEGI

Antipastiteller - Walserberg Style^L

14,90

Grillgemüse | Oliven | Getrocknete Tomaten

Pesto | Hummus | Parmesan | Olivenöl

Grilled vegetables | Olives | Dried tomatoes | Pesto | Hummus | Parmesan | Olive oil

 *Simon empfiehlt: Amara Spritz*

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

AUFPREIS

Prosciutto · Prosciutto

+ 4,90

VEGI

Burrata - Walserberg Style^{GOA}

17,90

Ochsenherztomate | Rucola | Balsamico | Pinienkerne

Burrata - Oxheart tomato | Rucola | Pine nuts | Balsamic vinegar

 *Simon empfiehlt: Select Spritz*

VEGAN

Pizzabrot^A

6,90

Olivenöl | Knoblauch | Kräuter

Pizza bread - olive oil, garlic, herbs

PERFEKT
ZUM
TEILEN

VEGI

Knoblauchbaguette^{AG}

5,90

Butter | Schwarzer Knoblauch *

Roasted bread - butter, black garlic

* Schwarzer Knoblauch ist eine fermentierte Form von Knoblauch, bei der die Knollen unter kontrollierten Bedingungen über mehrere Wochen hinweg fermentiert werden. Durch diesen Prozess wird der Knoblauch schwarz und er entwickelt einen süßlichen Geschmack und eine weiche, klebrige Konsistenz.

Rinderkraftbrühe oder Gemüsebrühe^{ACGL}

6,90

Beef bouillon or vegetable bouillon

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

Schnittlauchfrittaten · Chive fritters^{ACGL}

7,90

Gebackene Käsknödel · Fried dumpling of cheese^{ACGL}

7,90

Leberknödel · Dumpling of liver^{ACL}

7,90

VEGI

Cremesuppe des Tages^{ACGL}

8,40

Soup of the Day

STARTERS, SOUPS AND SALADS

Vorspeisen, Suppen und Salate

VORSPEISE HAUPTSPEISE

VEGAN

Kleine Salatschüssel - VEGI/VEGAN A

8,90

Hausdressing und Croûtons
Small salad bowl with house dressing and croutons

VEGAN

Große Salatschüssel - VEGI/VEGAN A

12,90

Hausdressing und Croûtons
Salad bowl with house dressing and croutons

 Simon empfiehlt: Verjus Spritz

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

Gebratenes Hühnerbrustfilet · Roasted chicken breast fillet *FNL* 22,90

Gebackene Käsknödel | Schnittlauchsauerrahm · dumplings of cheese | sour cream *ACGL* 19,90

 Simon empfiehlt: Omes Arlbeer

Asia-Garnelen-Salat *B, N, M*

22,90

Blattsalate | 5 Stk. Garnelen | Karotte | Gurke | Mais | Sesam | Mangodressing
Asia Shrimp Salad - Leafy greens | 5 pieces shrimp | Carrot
Cucumber | Corn | Sesame seeds | Mango dressing

 Simon empfiehlt: Lillet Passion

VEGI

Falafel-Reis-Bowl *N*

22,90

Reis | Falafel | Gurke | Tomate | Karotte | Edamame | Blattsalat | Tahini-Sauce
Falafel Rice Bowl - Rice | Falafel | Cucumber | Tomato |
Carrot | Edamame | Lettuce | Tahini Sauce

 Simon empfiehlt: Hugo

TO SHARE & ORDER MORE

Zum Teilen & Dazubestellen

Portion Pommes Frites

French fries

6,50

Maiskolben vom Grill *G*

Kräuterbutter

Grilled corn on the cob | herb butter

6,90

Hausgemachter Hummus *N*

Oliveöl | Brot

Homemade hummus - olive oil | bread

5,90

Apfel-Rotkraut-Coleslaw *GM*

Apple & red cabbage coleslaw

5,90

5 Garnelen vom Grill *B*

5 grilled shrimps

11,90

Hühnerleberpastete *AGO*

Eingelegte rote Zwiebeln | Butter | Brot

Chicken liver pâté | pickled red onions | butter | bread

9,90

Pizzabrot *A*

Oliveöl | Knoblauch | Kräuter

Pizza bread - olive oil, garlic, herbs

6,90

Knoblauchbaguette *AG*

Butter | Schwarzer Knoblauch *

Roasted bread - butter, black garlic

5,90

* Schwarzer Knoblauch ist eine fermentierte Form von Knoblauch, bei der die Knollen unter kontrollierten Bedingungen über mehrere Wochen hinweg fermentiert werden. Durch diesen Prozess wird der Knoblauch schwarz und er entwickelt einen süßlichen Geschmack und eine weiche, klebrige Konsistenz.

CHANTERELLE SEASON

Pfifferlingszeit

	KLEIN	GROß
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken ACG		25,40
Pommes Frites Pfifferlingsrahmsauce		
Pork escalope Viennese style French fries creamy chanterelle sauce		
Hausgemachte Tagliatelle ACG		20,20
Pfifferlinge Speck Zwiebel		
vegetarisch auch ohne Speck möglich		
Homemade tagliatelle chanterelles bacon onions		
Vegetarian option available without bacon		
Pfifferlingsragout ACGLO		18,90
Serviettenknödel		
Chanterelle ragoutt - sliced bread dumpling		
Portion Pfifferlingsrahmsauce ACGLO		4,90
Portion creamy chanterelle sauce		

FOR CHILDREN

Für Kind und Kegel

BIS 14 JAHRE

Chicken Nuggets AC

9,90

Pommes | Ketchup

Chicken nuggets | french fries | ketchup

KiSchniPo AC

10,90

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein | Pommes Frites | Ketchup

Small pork escalope Viennese style | french fries | ketchup

VEGAN

Tomnu AC

7,90

Spaghetti | Tomatensauce

Spaghetti | tomato sauce

Spaghetti Bolognese ACGL

8,90

Spaghetti | Fleischsoße | Parmesan

Spaghetti | meat sauce | Parmesan

Spaghetti mit Butter ACGL

6,90

Spaghetti | Butter

Spaghetti | butter

Wiener Würstel

9,90

mit Pommes Frites

Viennese sausage | french fries

MAIN COURSE

Hauptspeisen

	KLEIN	GROß
Pulled Pork Burger <i>ACGLM</i> Burgerbrot aus der Backstube Lech Schwein Coleslaw Pommes Frites Dipsauce Burger bun pork coleslaw french fries dipping sauce		21,90
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken <i>AC</i> Pommes Frites Preiselbeeren Zitrone Pork escalope Viennese style - cranberries lemon french fries	19,90	22,90
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>AC</i> Petersilienkartoffeln Preiselbeeren Zitrone Veal escalope Viennese style - cranberries lemon potatoes		32,90
Tiroler Gröstl <i>CLMO</i> Tafelspitz Kartoffel Spiegelei Krautsalat Tyrolean Gröstl - boiled beef potatoes fried egg cabbage salad		22,90
Vorarlberger Käsknöpfe <i>ACG</i> Röstzwiebeln Kleine Salatschüssel Vorarlberger cheese noodles roasted onions small salad	16,90	18,90
Knödeldreier <i>(Kürbis-, Käse- und Spinatknödel) ACG</i> Braune Butter Bergkäse Dumplings with spinach, cheese, pumpkin butter cheese		19,90
Gemüsecurry <i>FL</i> Reis Kichererbsen Edamame Vegetable curry rice chickpeas edamame	16,90	18,90

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

5 Stück Garnelen · 5 shrimp <i>B</i>	27,90
Gebratenes Hühnerbrustfilet · Roasted chicken breast fillet	28,90

PASTA

Pasta

VEGI

Simon's Tagliatelle mit heimischen Pilzen ACG

19,90

Simon's Tagliatelle with local mushrooms

Spaghetti ACL

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

Bolognese vom Rind · Beef Bolognese AL

16,90

Pomodoro · Pomodoro A - VEGAN

16,90

Aglione · Aglio e Olio A - VEGAN

16,90

Spaghetti Aglio e Olio e Gamberi ACG

25,90

Knoblauch | Olivenöl | Garnelen | Kräuter

Garlic | Olive oil | Shrimp | Herbs

VEGI

Hausgemachte Kürbisgnocchi ACG

18,90

mit Salzeibutter | Pesto

Homemade pumpkin gnocchi with sage butter | pesto

HOMEMADE PIZZA

Hausgemachte Pizza

Rucola e Parma AG

21,90

Tomaten | Mozzarella | Rucola | italienischer Rohschinken
Mascarpone | Parmesanspäne
Tomatoes | mozzarella | rocket salad |
Prosciutto | mascarpone | parmesan

Quattro Stagioni AG

19,90

Tomaten | Mozzarella | Schinken | Pfefferoni
Champignons | Artischocken | Oliven
Tomatoes | mozzarella | ham | chilli peppers
mushrooms | artichokes | olives

VEGI

Gorgonzola Walserberg Style AGH

19,90

Tomaten | Mozzarella | Gorgonzola | eingelegte Birne
Walnüsse | Tannenwipfel-Balsamico
Tomatoes | mozzarella | Gorgonzola | pickled pears |
walnuts | tannenwipfel-Balsamico

VEGI

Äpler Pizza AG

16,90

Tomaten | Bergkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch
Tomatoes | alpine cheese | roasted onions | chive

Salami AG

18,90

Tomaten | Mozzarella | Salami
Tomatoes | mozzarella | salami

Diavolo AG SCHARF · HOT

18,90

Tomaten | Mozzarella | scharfe Salami | Pfefferoni | Mais
Tomatoes | mozzarella | hot salami | chilli peppers | sweet corn

HOMEMADE PIZZA

Hausgemachte Pizza

Funghi e Prosciutto AG

18,90

Tomaten | Mozzarella | gekochter Schinken | Champignons

Tomatoes | mozzarella | ham | mushrooms

Napoli ADG

18,90

Tomaten | Mozzarella | Sardellen | Kapern | Oliven

Tomatoes | mozzarella | anchovies | capers | olives

VEGI

Margherita AG

14,90

Tomaten | Mozzarella

Tomatoes | mozzarella

VEGI

Flammkuchen Walserberg Style AGH

17,90

Crème fraîche | Ziegenkäse | Rote Zwiebel | Rucola

Walnüsse | Tannenwipfel-Balsamico

Tarte flambée Walserberg | red onions | goat's cheese

rocket salad | walnut | tannenwipfel-Balsamico

VEGAN

Vegan AH

17,90

Tomaten | Grillgemüse | Rucola | Pesto | Walnüsse

Tomatoes | grilled vegetables | rocket salad | pesto | walnuts

Aufpreis für zusätzliche Zutaten

2,90

Extra charge for each additional ingredient

DESSERT

Für Süßes ist man nie zu satt

HOME
MADE

Ofenwarmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel ACG 6,90
Hot apple strudel or curd cheese strudel

WAHLWEISE MIT | OPTIONAL WITH

mit Sahne · with whipped cream G 7,90
mit Vanilleeis · with vanilla ice cream G 9,90
mit Vanilleeis und Sahne · with vanilla ice cream and whipped cream G 10,90

Affogato - Italienischer Klassiker ACG 6,90
1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso
Affogato - Italian classic
Hot Espresso over 1 scoop of vanilla ice cream

ZUSÄTZLICH | EXTRA

mit 2 cl Baileys | with 2 cl Baileys 9,90

HOME
MADE

Schokoladenbrownie ACGH 11,90
Sauerkirscheis | Karamell
Valentin's Chocolate Brownie - Sour cherry ice cream | caramel

Hausgemachter Marillenknödel* ACG pro Stück 8,50
Butterbrösel | Marillenröster
Homemade apricot dumpling - buttered breadcrumbs | apricot compote

Walserbergshmarren* ACG 16,90
Joghurtschmarren mit Apfelmus
Joghurtschmarren with apple sauce

PERFEKT
ZUM
TEILEN

* Liebe Gäste, diese Gerichte werden für Sie frisch zubereitet. Bitte rechnen Sie mit 30 Minuten Wartezeit.

* Dear Guest, this dishes are freshly prepared for you. Therefore we kindly ask for a waiting time of 30 minutes.

FRAGEN SIE NACH UNSERER EISKARTE

HOT DRINKS

Warme Getränke

Tasse Kaffee*	4,20
Espresso*	3,90
Doppelter Espresso*	5,50
Macchiato* (<i>Espresso mit Milchschaum</i>)	4,50
Latte Macchiato*/Milchkaffee	5,90
Cappuccino* (<i>mit Milchschaum</i>)	5,10
Tasse heiße Schokolade	5,90
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	6,80
Tasse heiße Schokolade mit Rum	9,50
Glas kalte Milch	4,00
Glas heiße Milch	4,00
Glühwein	6,20

*unseren Kaffee erhalten Sie auch entkoffeniert

TEE

Tee



Tasse Tee

4,40

Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminz,
Früchte, Kamille, Kräuter, Rooibos

Alkoholfreie Getränke

Granderwasser 1,00 l 4,50

Es freut uns, dass unsere Gäste das Warther Wasser schätzen und gerne bestellen. Jedoch ist jede Bestellung mit Kosten verbunden. Gläser und Karaffen, Mitarbeiter, die servieren und das Reinigen der Gläser. Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass wir unser Wasser in der Karaffe berechnen.

Mineralwasser Vöslauer FL./btl. 0,33 l 4,20

prickelnd, still · sparkling, still FL./btl. 0,75 l 6,00

Original Coca-Cola® Zero FL./btl. 0,33 l 5,20

Original Coca-Cola® FL./btl. 0,33 l 5,20

Cola, Spezi, Orangen- oder Zitronenlimonade, 0,20 l 3,70

Cola, Spezi, orange or lemon lemonade 0,40 l 6,00

Almdudler® FL./btl. 0,35 l 5,20

Rauch Eistee Pfirsich® FL./btl. 0,33 l 5,20

Rauch Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeersaft 0,25 l 4,30

Rauch Apple naturally or currant juice 0,50 l 6,90

Rauch Mangosaft · mango juice FL./btl. 0,20 l 4,30

Red Bull® D./can 0,25 l 5,00

Organics by Red Bull® FL./btl. 0,25 l 5,20

Purple Berry, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon

Mistelhain Fascinating Mixers® Signature - Das Tonic FL./btl. 0,20 l 5,20

Le Tribute® Tonic Water Zero FL./btl. 0,20 l 5,20

Sanbitter weiß oder rot FL./btl. 0,10 l 4,70

THIRST QUENCHERS

Durstlöscher

Apfelsaft naturtrüb gespritzt · Apple juice naturally with soda	0,25 l	3,60
	0,50 l	5,80
Johannisbeersaft gespritzt · Currant juice with soda	0,25 l	3,60
	0,50 l	5,80
Mangosaft gespritzt · Mango juice with soda	0,50 l	5,80
Holunderblütensirup gespritzt · Elderflower juice with soda	0,25 l	3,50
	0,50 l	5,40
Soda Zitron · Lemon Soda	0,25 l	2,90
	0,50 l	4,70
Schiwasser	0,25 l	3,50
	0,50 l	5,40
Sanbitter, weiß oder rot gespritzt · Sanbitter, white or red Soda Eis Zitrone	Fl./btl. 0,10 l	6,70

BEER

Bier

OMES gebraut am Arlberg

Simons Onkel Clemens braut in seiner Hausbrauerei in Lech, in liebevoller Handarbeit,
ein Bier - natürlich, rein, charaktervoll - wie der Namensgeber, das Omeshorn

Arlbeer	0,50 l	6,50
Naturtrübes, unfiltriertes, vollmundiges Kellerbier, Alk. 4,8 % vol.	0,30 l	5,20
Fohrenburger vom Fass	0,50 l	6,20
	0,30 l	5,10
Radler	0,50 l	6,20
	0,30 l	5,10
Fohrenburger alkoholfrei	FL./btl. 0,33 l	5,10
Fohrenburger Hefeweizen vom Fass	0,50 l	6,50
	0,30 l	5,20
Cola Weizen	0,50 l	6,50
Fohrenburger Weizen alkoholfrei	FL./btl. 0,50 l	6,50

SPRITZER

G'Spritzte

Weiß oder Rot Sauer gespritzt	¼ l	5,00
Weiß oder Rot Süß gespritzt	¼ l	5,00

THE 14 ALLERGIES

Die 14 Allergene

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung
Allergy Information according to codex recommendation

A = glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnuss

F = Sojabohnen

G = Milch oder Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesamsamen

O = Schwefeldioxid und Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere

A = cereals containing gluten

B = crustaceans

C = eggs

D = fish

E = Peanut

F = Soy

G = Milk or lactose

H = Nuts

L = Celery

M = Mustard

N = Sesame seeds

O = Sulphur dioxide and sulphites

P = Lupins

R = Molluscs

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen/Getränken.

Satz und Druckfehler vorbehalten.

In the event of any intolerance or allergies please get in touch with our service staff.

Misprints and printing errors reserved./can