

## Zur Geschichte des Hauses

Unser Gasthof existiert seit 1880, im Jahr 1970 haben Hubert & Stefanie Wallner diesen gekauft.  
Eröffnung des Gasthauses in St. Valentin am 04. Dezember 1970 durch Familie Wallner  
Fokussierung auf gutbürgerliche Küche mit Produkten aus der hauseigenen Fleischerei  
2004 Sanierung der Gaststube, des Saals und des Stüberls  
2006 Bau eines Pavillons  
2007 Vom Gasthof zum Restaurant-Hotel Wallner zum grünen Baum: Erweiterung des Betriebes um 23 gemütliche Gästezimmer sowie Renovierung und Umbau der bisherigen Zimmer  
2008 Übernahme der Geschäftsführung des elterlichen Betriebes durch Stefan Wallner  
2012 Kauf des Nachbargebäudes sowie Ausbau des Saals  
2014 Renovierung des Saals sowie Neubau eines hochmodernen Seminarraums  
2017 Erweiterung auf 32 Fremden- und 4 Personalzimmer  
2018 Renovierung und Neubau der Küche  
2019/20 Einbau einer Klimaanlage in allen Hotelzimmern sowie Dachausbau mit Solarmodulen  
2022 Renovierung einiger Hotelzimmer

*Das Wohlbefinden unserer Gäste ist uns ein großes Anliegen. Das ganze Jahr über servieren wir im Restaurant hausgemachte Speisen sowie auserwählte Schmankerlwochen wie z.B. Wildschmaus und Martinigansl. Ob Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder Firmenessen – in unseren Räumlichkeiten finden Sie für jeden Anlass den perfekten Rahmen, der Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis macht. Wir empfehlen unseren hauseigenen Catering-Service für Ihr exzellentes Fest.*



## Vorspeisen

<i>Mostviertler Schafskäse</i> mit Butter	€ 8,50
<i>Matjesfilet</i> mit Kartoffeln & Apfelsauerrahm	€ 13,50
<i>Rindfleischsülzchen</i> mit Salatgarnitur	€ 13,50

## Aus dem Suppentopf

<i>Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz</i>	€ 5,50
mit Nudeln, Frittaten oder Leberknödel	
<i>Bärlauchcremesuppe</i> mit Croutons	€ 6,50
<i>Spargelcremesuppe</i> mit Blätterteigstangerl	€ 6,50
<i>Feurige Gulaschsuppe</i> mit Brot	€ 8,50

## Vegetarische Speisen

*Reisbällchen auf Ratatouille* € 13,50

*Gebackene Champignons* € 14,50

mit Sauce Tartare und Kartoffeln

*Couscous* € 13,50

mit Gebackenen Mozzarella und Blattsalat

## Aus der Wirtshauskuchl

$\frac{1}{2}$  *Backhendl* mit Pommes und Salat € 16,00

*Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein\** € 15,50

*Schnitzel nach Wiener Art vom Huhn\** € 16,00

*Cordon Bleu vom Schwein\** € 16,50

*Cordon Bleu vom Huhn\** € 17,50

\*serviert mit Petersilienkartoffeln und Salat

*Grillschmankerl* € 20,80

Hendlfilet, Schweinsrücken, Schweinefilet, Grillwürstel und Speck  
dazu Cocktailsauce, Pommes frites und Gemüse

*Zarter Zwiebelrostbraten* € 24,00

mit Speckfisolen und Bratkartoffeln

*Rindsgulasch* mit Erdäpfel € 14,50

*...oder darfs ein Fisch sein*

*Gegrilltes Zanderfilet* € 20,00

mit Gemüse und Petersilienkartoffeln

*Unser Klimateller*

*Käsespätzle* mit Blattsalat € 13,50

## Spargelgerichte

*Mostviertler Spargel* € 18,00

mit Gemüse, Petersilienkartoffeln und Blattsalat

*Mostviertler Spargel mit Parmaschinken* € 19,50

mit Käse überbacken, Sauce Hollandaise und Blattsalat

*Spargel Cordon Bleu* € 19,50

mit Petersilienkartoffeln und Salatteller

## Salat „frisch und knackig“

*Gegrillte Putenstreifen* € 14,50

auf Blattsalat mit Joghurtdressing

*Backhendlsalat* € 14,50

mit gemischtem Salat und Kürbiskernöl

*Knuspersalat* € 14,50

Gemischter Salat mit Schinken-Käseröllchen

*Salatteller* mit Thunfisch und Fetakäse € 13,50

*Frühlings-Salat-Variation* € 13,50

mit gebratenen Pilzen, Gemüse, Speck auf Blattsalat

### *Jausenzeit*

*Wallners Gulaschpfandl* mit Salzkartoffeln € 13,50

*Bauerntoast* mit Speck und Spiegelei € 13,50

*Haustoast* mit Schweinefilet und Cocktailsauce € 14,50

*Brettljause* fein garniert € 11,50

*Schweizer Wurstsalat* mit Ei und Zwiebel € 10,50

*Saure Wurst* mit Zwiebeln € 8,50

*Schinken-Käse-Toast* € 4,80

## *Für unsere kleinen Gäste*

<i>Kinderspieß</i> mit Pommes und Gemüse	€ 9,50
<i>Winnetou Schnitzel</i> von der Pute mit Pommes	€ 8,50
<i>Gemüsenudeln</i> mit Salat	€ 7,50
<i>Spaghetti Bolognese</i>	€ 7,50
<i>Semmelknödel</i> mit Saft	€ 4,80

## *Zum süßen Abschluss*

<i>Eispalatschinke</i> mit Schlagobers und Schokosauce	€ 8,00
<i>Marillen-Palatschinke</i> (1 Stück)	€ 3,50
<i>Mostschöber</i> mit Schlagobers	€ 8,00
<i>Germknödel</i> mit Butter und Mohn	€ 7,60
<i>Hausgemachte Strudeln und Torten</i>	€ 4,50

aus Muttis Backstube

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und  
einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.*

## Getränkekarte

### Most

**Apfel-Birnenmost** 0,33 l € 3,60  
*Fam. Haselberger, St. Valentin*

### Alkoholfreie Getränke

**Coca-Cola, Fanta oder Spezi** 0,30 l € 3,80 | 0,50 l € 5,40  
**Coca-Cola light/zero** Fl. 0,33 l € 3,90  
**Almdudler** 0,25 l € 3,60  
**Almdudler gespritzt** 0,25 l € 3,40  
**Coca-Cola oder Fanta gespritzt** 0,30 l € 3,40  
**Coca-Cola, Fanta oder Almdudler gespritzt** 0,50 l € 4,50  
**Pago Apfel-, Orange- oder Johannisbeersaft** 0,25 l € 3,70  
**Pago Apfel-, Orange- oder Johannisbeersaft gespritzt** 0,25 l € 3,40  
**Pago Apfel-, Orange- oder Johannisbeersaft gespritzt** 0,50 l € 4,70  
**Pago Fruchtsäfte** 0,20 l € 4,10  
**Pago Fruchtsäfte gespritzt** 0,30 l € 4,50 | 0,50 l € 4,90  
**Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still** Fl. 0,33 l € 3,70  
**Mineral Zitrone** 0,33 l € 3,90  
**Schweppes Tonic Water** Fl. 0,20 l € 4,00  
**Eistee Pfirsich oder Zitrone** Fl. 0,33 l € 3,90  
**Red Bull** 0,25 l € 4,70

**Edelweiß alkoholfrei** 0,50 l € 5,10  
**Gösser alkoholfrei** 0,50 l € 5,10

### Bier

<b>Puntigamer</b> 0,20 l € 3,70	0,30 l € 4,60	0,50 l € 5,20
<b>Wieselburger</b> 0,20 l € 3,70	0,30 l € 4,60	0,50 l € 5,20
<b>Weißbier Weihenstephaner</b>	0,30 l € 5,00	0,50 l € 5,50
<b>Alm-Radler</b>	0,30 l € 4,60	0,50 l € 5,20
<b>Saurer Radler</b>	0,30 l € 4,50	0,50 l € 5,00
<b>Cola-Weizen</b>	0,30 l € 5,00	0,50 l € 5,50
<b>Fl. Freistätter Bio Zwickl</b>	0,30 l € 4,80	

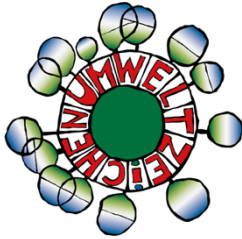
## *Kaffee und Tee*

<b>Kleiner Brauner</b>	€ 3,10
<b>Großer Brauner</b>	€ 4,00
<b>Verlängerter</b>	€ 3,30
<b>Cappuccino</b>	€ 4,00
<b>Häferkaffee</b>	€ 4,00
<b>Kaffe Hag</b>	€ 3,30
<b>Cafe Latte</b>	€ 4,60

<b>Heiße Schokolade</b>	€ 4,00
<b>Diverse Teesorten</b>	€ 3,10
<b>Tee mit Zitrone</b>	€ 3,30
<b>Tee mit Milch</b>	€ 3,30
<b>Tee mit Rum</b>	€ 5,20

## *Mostviertler Edelbrand-, und Likör-Spezialitäten Feindestillerie Hiebl*

<b>Obstler</b>	€ 4,20
<b>Vogelbeere</b>	€ 4,20
<b>Zirbengeist</b>	€ 4,20
<b>Zwetschke</b>	€ 4,20
<b>Williams Birne</b>	€ 4,20
<b>Schoko-Chili</b>	€ 4,20
<b>Nuss</b>	€ 4,20
<b>Himbeere</b>	€ 4,20



## Das Österreichische Umweltzeichen

Mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Tourismus-, Gastronomie-, und Kulturbetriebe wurde im Jahr 1996 ein Gütesiegel geschaffen, das umweltbewusstes Management und soziales Handeln eines Unternehmens nach außen demonstriert. Ursprünglich nur auf den Tourismus fokussiert, wurde die Richtlinie in den letzten Jahren um neue Betriebsarten in der Gastronomie und im Kulturbereich ergänzt.

Diese Betriebe setzen sich für den Erhalt der Lebensgrundlagen ein, schauen auf das Wohlbefinden der Gäste und sparen dabei auch noch Betriebskosten. Anhand eines umfassenden Kriterienkatalogs wird ein Betrieb in den folgenden Bereichen beurteilt: Allgemeine Betriebsführung, Umweltmanagement, Energie, Wasser, Abfall, Luft, Lärm, Büro, Reinigung, Chemie, Hygiene, Bauen und Wohnen, Ausstattung, Lebensmittel, Küche, Verkehr und Außenbereich.



## Das Europäische Umweltzeichen - EU Ecolabel

Das EU Ecolabel dient als grenzüberschreitendes Umweltgütesiegel, das im gemeinsamen europäischen Markt als einheitliche Kennzeichnung für umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen dient. Es wurde 1992 von der Europäischen Kommission ins Leben gerufen. Die Erarbeitung der Richtlinien zur Vergabe des Ecolabels erfolgt in Zusammenarbeit mit den EU-Mitgliedstaaten.

## Regionale Partner

### Frühstücksbuffet

- Käse
- Butter, Milch und Joghurt
- Honig
- Brot & Gebäck
- Kleingebäck
- Buttercroissant
- Fleisch- und Wurstspezialitäten (AMA)
- Obst & Gemüse
- Gewürze
- Eingelegtes
- Eier
- Teesorten
- Kaffee

### Hausgemacht

- Hausgemachte Sorten:

### Gastronomie

- Kartoffeln
- Lebensmittel, Gemüse

### Getränke & Lieferanten

- Heimisches Bier: Puntigamer & Wieselburger
- Most & Wein aus Österreich
- Most & Säfte
- Frischer Fisch
- Wildwochen
- Geflügel
- Fleischwaren
- Mostviertler Weidegans

### Lieferant

Berglandmilch Schärdinger, Wels (OÖ)  
 NÖM, Baden (NÖ)  
 Imkerei Hubert Windner, St. Valentin  
 Imkerei Rechberger, St. Valentin  
 Bäckerei Schneller & Kleestorfer, St. Valentin  
 Haubis, Petzenkirchen (NÖ)  
 Rudolf Ölz Meisterbäcker, Dornbirn (Vbg.)  
 Fleischerei Pilshofer, Münzbach (OÖ)  
 Fleischerei Berger, Sieghartskirchen (NÖ)  
 Krainer Fleisch/Wurstwaren, Wagna (Stmk.)  
 Handl Tyrol, Pians (T)  
 Landwirt Gundendorfer, St. Valentin  
 Lehner Beerenstadl, Haag  
 Kotanyi, Wolkersdorf (NÖ)  
 Fink-Haberl, Ilz (Stmk.)  
 Schlögl Ei, Stoob (Bgl.)  
 Teekanne, Salzburg  
 Julius Meinl, Wien

### aus eigener Produktion

Marille, Erdbeere, Himbeere und Ribisel

Landwirt Blaha, Großnondorf (NÖ)  
 Metro, Transgourmet in Traun

Brau Union, Linz (OÖ)  
 Haselberger, St. Valentin,  
 Weingut Groll, Langenlois (Nö)  
 Mayer am Pfarrplatz, Wien  
 Haselberger, St. Valentin  
 Holzinger, Grieskirchen (OÖ)  
 Jagdgesellschaft, St. Valentin  
 Hubers Landhendl, Pfaffstätt (Sbg)  
 Kröswang, Grieskirchen (OÖ)  
 Meierhof, Haag (NÖ)

### Hinweise

Wir bevorzugen regionale Lebensmittel, und bieten ein vielfältiges und umfangreiches saisonales Speisenangebot, z.B. Mehlspeisen, Obst-Streuselkuchen oder Gemüselasagne der Saison, etc. Was nicht regional bezogen werden kann, versuchen wir in "Fair Trade" Qualität wie z.B. Kaffee einzukaufen. Kein Einsatz von Palmöl. Nachhaltige Beschaffung: Wir setzen auf verantwortungsbewusste Fischerei und zertifizierte Quellen wie MSC, ASC und Bio-Produkte.

