

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

Mostviertler Schafskäse mit Butter € 8,50

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren € 13,50

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz € 5,50
mit Nudeln, Frittaten oder Kaspressknödel

Schwammerlsuppe mit Obershaube € 6,50

Mostschaumsuppe mit Croutons € 6,50

Feurige Gulaschsuppe mit Brot € 8,50

Vegetarische Speisen

Gegrillte Kaspressknödel € 13,70

auf knackigem Sommersalat

Steirische Eierschwammerl a la creme € 17,50

mit Serviettenschnitte

Aus der Wirtshauskuchl

Wallners Burger € 14,50

mit Hendlfilet, Pommes und Knoblauchsauce

Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein € 15,50

serviert mit Petersilienkartoffeln und Salat

½ Backhendl mit Pommes und Salat € 16,00

Schnitzel nach Wiener Art vom Huhn € 16,00

serviert mit Petersilienkartoffeln und Salat

Cordon Bleu vom Schwein € 16,50

serviert mit Petersilienkartoffeln und Salat

Feinschmeckerpfandl € 20,80

Schweinemedallions mit Rösti und Gemüse
auf frische Eierschwammerl

Hauspfeiß € 20,80

mit Pommes und Gemüse

Fisch immer frisch

Gebackenes Seelachsfilet € 17,50

mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Gegrilltes Forellenfilet € 22,50

mit Garten-Gemüse und Petersilienkartoffeln

Gegrilltes Wolfsbarschfilet € 26,50

mit Gemüse und Petersilienkartoffeln

Salat „frisch und knackig“

Gegrillte Putenstreifen € 14,50
auf Blattsalat mit Joghurtdressing

Backhendlsalat € 14,50
mit gemischten Salat und Kürbiskernöl

Knuspersalat € 14,50
Gemischter Salat mit Schinken-Käseröllchen

Griechischer Bauernsalat € 14,50

Fitness-Salat € 14,50
mit Blattsalat, Gemüse und Burakäse

Unser Klimateller

Reisbällchen auf Ratatouille € 13,70

Jausenzeit

Wallners Gulaschpfandl mit Salzkartoffeln € 14,50

Haustoast mit Schweinefilet und Cocktailsauce € 14,50

Bauerntoast mit Speck und Spiegelei € 13,50

Brettljause fein garniert € 12,80

Schweizer Wurstsalat mit Ei und Zwiebel € 10,50

Würstel mit Saft € 9,50

Ham and Eggs € 9,50

Saure Wurst mit Zwiebeln € 8,50

Schinken Käse Toast € 5,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinderspieß mit Pommes und Gemüse € 9,50

Winnetou Schnitzel von der Pute mit Pommes € 8,50

Gemüsenudeln mit Salat € 7,50

Spaghetti Bolognese € 7,50

Semmelknödel mit Saft € 4,80

Süße Versuchung

Fluffiger Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster € 9,90

Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce € 8,00

Hausgemachte Strudeln und Torten € 4,50

aus Muttis Backstube

1 Stk. Marillen-Palatschinke € 3,80

Liebe Gäste,

wir setzen auf bewussten Genuss und möchten Lebensmittelverschwendung vermeiden.
Unsere Portionen sind daher bewusst etwas kleiner gehalten – selbstverständlich
bekommen Sie jederzeit gerne Nachschlag.

Danke, dass Sie mit uns bewusst genießen.
Ihre Familie Wallner & Team

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

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 einzukaufen. Kein Einsatz von Palmöl. Nachhaltige Beschaffung: Wir setzen auf verantwortungsbewusste Fischerei und zertifizierte Quellen wie MSC, ASC und Bio-Produkte.



Getränkekarte

Most

Apfel-Birnenmost 0,33 l € 3,60

Fam. Haselberger, St. Valentin

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Fanta oder Spezi 0,30 l € 3,30 | 0,50 l € 5,40

Coca-Cola light/zero Fl. 0,33 l € 3,90

Kräuterlimo 0,25 l € 3,60

Kräuterlimo gespritzt 0,25 l € 3,40

Coca-Cola oder Fanta gespritzt 0,30 l € 3,40

Coca-Cola, Fanta oder Kräuterlimo gespritzt 0,50 l € 4,50

Rauch Apfel-, Orange- oder Johannisbeersaft 0,25 l € 3,70

Rauch Apfel-, Orange- oder Johannisbeersaft gespritzt 0,25 l € 3,40

Rauch Apfel-, Orange- oder Johannisbeersaft gespritzt 0,50 l € 4,70

Rauch Bio-Apfelsaft gespritzt 0,30 l € 4,80

Rauch Fruchtsäfte 0,20 l € 4,10

Rauch 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

RedBull Organics Tonic Water Fl. 0,25 l € 4,80

Rauch Eistee Pfirsich oder **Zitrone** Fl. 0,33 l € 3,90

Red Bull 0,25 l € 4,70

Bier

Puntigamer 0,20 l € 3,70 0,30 l € 4,60 0,50 l € 5,20

Wieselburger 0,20 l € 3,70 0,30 l € 4,60 0,50 l € 5,20

Weißbier Weihenstephaner 0,30 l € 5,00 0,50 l € 5,50

Alm-Radler 0,30 l € 4,60 0,50 l € 5,20

Saurer Radler 0,30 l € 4,50 0,50 l € 5,00

Cola-Weizen 0,30 l € 5,00 0,50 l € 5,50

Fl. Freistätter Bio Zwickl 0,30 l € 4,80

Edelweiß alkoholfrei 0,50 l € 5,10

Gösser alkoholfrei 0,50 l € 5,10

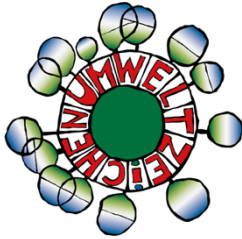
Kaffee und Tee

Kleiner Brauner	€ 3,10
Großer Brauner	€ 4,00
Verlängerter	€ 3,30
Cappuccino	€ 4,00
Häferlkaffee	€ 4,00
Kaffe Hag	€ 3,30
Cafe Latte	€ 4,60
Heiße Schokolade	€ 4,00
Diverse Teesorten	€ 3,10
Tee mit Zitrone	€ 3,30
Tee mit Milch	€ 3,30
Tee mit Rum	€ 5,20

*Unsere Kaffeespezialitäten werden mit **Fairtrade-Kaffeebohnen von Julius Meinl** zubereitet – für bewussten Genuss mit bestem Geschmack.*

Mostviertler Edelbrand-, und Likör-Spezialitäten Feindestillerie Hiebl

Obstler	€ 4,20
Vogelbeere	€ 4,20
Zirbengeist	€ 4,20
Zwetschke	€ 4,20
Williams Birne	€ 4,20
Schoko-Chili	€ 4,20
Nuss	€ 4,20
Himbeere	€ 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

- Bio-Schafskäse
- Bio-Naturjoghurt
- Bio-Müsli
- Butter, Milch
- Mostviertler Honig
- Brot & Gebäck
- Bio-Jour Gebäck
- Fleisch- und Wurstspezialitäten (AMA)
- Frisches Obst & Gemüse
- Eingelegtes
- Mostviertler Freiland Eier
- Bio-zertifizierte Teesorten
- Kaffee

Marmelade

- Hausgemachte Sorten:

Gastronomie

- Kartoffeln
- Nudeln
- Frischer Fisch
- Wildwochen
- Geflügel
- Fleischwaren
- Mostviertler Weidegans

Getränke & Lieferanten

- Bio-Apfelsaft naturtrüb
- Bio-Wein
- Wein aus Österreich
- Most

Lieferant

Käserei Ortner, Gutau (OÖ)
Verival Bio GmbH, Langkampfen (T)
NÖM, Baden (NÖ)
Imkerei Rechberger, St. Valentin
Bäckerei Schneller & Kleestorfer, St. Valentin
Haubis, Petzenkirchen (NÖ)
Fleischerei Pilshofer, Münzbach (OÖ)
Landwirt Gundendorfer, St. Valentin
Lehner Beerenstadl, Haag
Fink-Haberl, Ilz (Stmk.)
Liegthof Zarl aus Amstetten
Willi Dungal, Salzburg
Julius Meinl, Wien

aus eigener Produktion

Marille, Erdbeere, Himbeere und Ribisel

Landwirt Blaha, Großnondorf (NÖ)
Recheis, Hall (T)
Holzinger, Grieskirchen (OÖ)
Jagdgesellschaft, St. Valentin
Hubers Landhendl, Pfaffstätt (Sbg)
Kröswang, Grieskirchen (OÖ)
Meierhof, Haag (NÖ)

Josef Rauch aus Rankweil (Vbg)
Weingut Huber (GV), Reichersdorf (NÖ)
Weingut Weninger (BF), Horitschon (Bgl.)
Weingut Groll, Langenlois (NÖ)
Mayer am Pfarrplatz, Wien
Haselberger, St. Valentin

*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** einzukaufen. Kein Einsatz von Palmöl. Nachhaltige Beschaffung: Wir setzen auf **verantwortungsbewusste Fischerei** und zertifizierte Quellen wie MSC, ASC und Bio-Produkte.*

