

Menüplan

Menüpreis incl. Suppe od. Dessert 9,90 (Freitag 12,00)

vom 19.01 - 25.01.2026

Montag:

Ausgelöstes Paprikarähm-Hendl mit Butternockerln

Dienstag:

Zartes „Jäger-Ragout“ mit Pilzen Kroketten und Preiselbeeren

Mittwoch:

Kräftig gefülltes Cordon Bleu mit Kartoffelsalat

Donnerstag:

Hausgemachter gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Erdäpfeln

Freitag:

Gebackenes Kabeljaufilet (ohne Gräten) mit Kartoffelsalat

Wochen-Karte (bis 23.01.2026)

| | |
|--|-------|
| „Bauern-Omelette“ Zwiebel-Speck Geselchtes Paprika Erdäpfeln | 8,90 |
| Frische hausgemachte Eiernockerln dazu einen grünen Salat | 9,70 |
| Gebackene „Cordon Bleu Röllchen“ Petersilerdäpfeln & Sc.Tartar | 9,80 |
| Knuspriges Blanzgröstl od. gebraten Blutwurst mit Sauerkraut | 10,60 |
| Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kraut und Knödel | 10,80 |
| Original Szegediner Krautfleisch mit Rahm und Erdäpfeln | 11,60 |
| Steirisches Krenfleisch mit frischem Kren und Salzerdäpfeln | 11,80 |
| Saftiges hausgemachtes Reisfleisch mit grünem Salat | 11,80 |
| Original Alt Wiener Beuschl (röhrenfrei) mit Serviettenknödel | 12,80 |
| Ein mildes steirisches Sur-Schnitzel mit Kartoffelsalat | 13,50 |
| Wiener Kalbsrahm-Gulasch mit Rahm verfeinert dazu Nockerln | 13,80 |
| Junge zarte „Rehschulter Förster Art“ in einer herrlichen Wildsauce mit Speck und Pilzen, dazu servieren wir Kroketten und Preiselbeeren | 14,50 |
| Ganz frische Kalbs-Leber gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder geröstet „Tiroler Art“ mit Zwiebel Speck und Bratkartoffeln | 15,50 |
| Zarte „Rindsroulade Hausfrauen Art“ in herrlicher Burgundersauce gefüllt mit Speck und Gemüestreifen, dazu frische Teigwaren | 16,50 |

RESTAURANT

WALTERS KÜCHE

A-1060 Wien, Gumpendorfer Str. 113

www.Walters-Küche.at

0699 / 107 79 660