

# Menüplan

Menüpreis incl. Suppe od. Dessert **9,90** (Freitag 12,00)  
vom **01.12 – 07.12.2025**

**Montag:**

*Faschierter Stefanie-Braten mit Püree und Röstzwiebel*

**Dienstag:**

*„Bauernschmaus“ mit Schw. Braten-Geselchtes, Kraut und Knödel*

**Mittwoch:**

*Reichlich gefülltes Cordon Bleu mit Kartoffelsalat*

**Donnerstag:**

*Gegrillte Schweins Medaillon mit Steakgemüse und Kroketten*

**Freitag:**

*Gebackenes Kabeljaufilet (ohne Gräten) mit Kartoffelsalat*

## Wochen-Karte (bis 05.12)

Frische <b>Schinkenfleckerln</b> vom steir. <b>Landschinken mit Salat</b>	9,80
<b>Leicht scharfes Erdäpfel-Gulasch</b> mit frischem Gebäck	9,60
Frische hausgemachte <b>Eiernockerln</b> dazu einen grünen Salat	9,70
Saftiges <b>hausgemachtes Reisfleisch</b> mit Salatteller	10,80
Ausgelöstes <b>Paprikarähm-Hendl</b> mit frischen Butternockerln	11,80
Original <b>Alt Wiener Beuschl</b> (röhrenfrei) mit Serviettenknödel	12,80
<b>Gebackene Geflügel-Leber</b> mit Kartoffelsalat od. geröstet mit Reis	12,50
Mildes <b>steirisches Sur-Schnitzel</b> mit Kartoffelsalat (auf Wunsch mit Kernööl)	13,50
<b>Fasch. Kalbsbutter-Schnitzel</b> mit Püree Röstzwiebel und Salat	12,50
Wiener <b>Kalbsrahm-Gulasch</b> mit Rahm verfeinert dazu Nockerln	13,50
Herrliche „ <b>Rindsroulade Hausfrauen Art</b> “ mit Teigwaren	14,50

## DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Junge zarte „ <b>Rehschulter Förster Art</b> “ in einer herrlichen Wildsauce mit Speck und Pilzen, dazu servieren wir Kroketten und Preiselbeeren	14,50
Ganz frische <b>Kalbs-Leber gebacken</b> mit vitaminreichen Salatteller oder geröstet „ <b>Tiroler Art</b> “ mit Zwiebel Speck und Bratkartoffeln	15,50

Reservieren sie rechtzeitig ihre WF – wir machen auch kleine Feiern zu einen schönen Fest - **auch Caterings**



Restaurant

**WALTERS KÜCHE**

A-1060 Wien, Gumpendorfer Str. 113

**www.Walters-Küche.at**

0699 / 107 79 660