



# WALLTER'S

WINE BEEF KONTOR

## STARTERS

<b>TAGESSUPPE</b>	1/A
<b>BEEF TATAR 120G (HANDGESCHNITTEN)</b> <i>Senfmayo / frittierte Kapern / Olivenpulver</i>	15€
<b>TATAR VEGETARISCH</b> <i>Avocado Creme / Walnüsse / Zucchini / getrocknete Tomate / Schafskäse</i>	13€
<b>SARDINEN</b> <i>Brot / Salat / Zitrone</i>	15€
<b>BURRATA</b> <i>Gegrillter grüner Spargel / Kirschtomaten / Basilikum Öl</i>	16€
<b>IBERICO DE BELLOTA</b> <i>Vorderschinken vom schwarzen Eichelschwein</i>	15€
<b>CARPACCIO VOM FILET</b> <i>Rucola / Parmesan</i>	19€
<b>6 ODER 12 ST. ROTSCHWANZGARNELE</b> <i>Geröstet mit Kräutern / Aioli</i>	18€ / 36€
<b>WALLTER'S VORSPEISENPLATTE FÜR ZWEI</b> <i>Beef Tatar / Iberico / Oliven / Parmesan / Garnele</i>	28€

## MAINS

### GRAS FED BEEF

<b>STEAK FRITES</b> <i>Roastbeef 200g / Pommes / Café de Paris Sauce</i>	26€
<b>ENTRECÔTE 300G</b> <i>Salat / Café de Paris Sauce</i>	39€
<b>FILET 150G/250G (ROTSCHWANZGARNELE 6€ EXTRA)</b> <i>Salat / Café de Paris Sauce</i>	32€ / 49€
<b>BEEF TATAR 180G (HANDGESCHNITTEN)</b> <i>Senfmayo / frittierte Kapern / Olivenpulver / Salat</i>	26€
<b>GRATINIERTER AUBERGINE (VEGAN)</b> <i>Kirschtomaten / Blumenkohl Crème / Tomaten</i>	21€
<b>PILZ-RISOTTO</b>	25€
<b>WALLTER'S SPECIAL</b>	
<b>FILET UND ENTRECÔTE AB 2 PERSONEN (600G)</b> <i>Salat / Café de Paris Sauce</i>	49€ p.P.

**SURF & TURF AUFPREIS 6€ p.P.**  
*Rotschwanzgarnele*

## LUNCH MENUE = DI - FR

12:00 - 15:00

**MITTAGSMENÜ NACH TAGESANGEBOT** 19€  
*Tagessuppe + Hauptgang*

## LUNCH

<b>SANDWICH UND SALAT</b> <i>Vegetarisch oder Roastbeef</i>	12€
<b>GROBER GEMISCHTER SALAT</b> <i>Topping Beef 3€ / Gemüse 2€ / Käse 2€ / Garnele 6€</i>	13€

## BEILAGEN /extra

<b>Nº 1</b> KARTOFFEL-TRÜFFEL PÜREE	5€
<b>Nº 2</b> POMMES	5€
<b>Nº 3</b> WILDER BROKKOLI	6€
<b>Nº 4</b> CONFIERTE KIRSCHTOMATEN	6€
<b>Nº 5</b> SALAT	5€
<b>Nº 6</b> SAUCEN Chimichurri / Café de Paris / Trüffelmayo	3€

## DESSERTS

<b>HOMEMADE SCHOKOTARTE</b> mit Vanilleeis	8€
<b>HOMEMADE CHEESECAKE</b> mit Dulce de Leche	8€
<b>CRÈME BRULÉE</b>	9,5€
<b>2 KUGELN SORBET</b> Himbeere	6€
<b>2 KUGELN EIS</b> Vanilleeis	6€

SPRECHEN SIE UNS AN, WENN SIE MEHR ÜBER INHALTSSTOFFE ODER ALLERGENE ERFAHREN MÖCHTEN.



## APERITIF

<b>WALLTER'S BELLINI</b> <i>Pfirsich/Sekt/Basilikum</i>	9,5€
<b>HERBAL SOUR</b> <i>Minze/Antica Formula/Zitrone/Campari</i>	12,5€
<b>CUCUMBER SPRITZ</b> <i>Gurke/Bombay/St.Germain/Minze/Soda</i>	12,5€
<b>ROSEMARY TEGRONI</b> <i>Patron/Vermouth/Campari</i>	13,5€
<b>BIER VOM FASS</b> <i>PREUßENS PILSENER, BAYREUTHER HELL</i>	4€
<b>HOMEMADE LEMONADE</b>	6,5€
<b>JÖRG GEIGER</b> <i>Cuvée alkoholfrei</i>	4,90€

## OFFEN

### CHAMPAGNER SEKT UND CO. (0,1l)

<b>JEAN PERNET</b> <i>Blanc de Blancs Réserve</i>	14,5€ 0,75l/85€
<b>RUINART</b> <i>Brut Rosé</i>	19,5€ 0,75l/130€
<b>RIESLING SEKT</b> <i>Rheingau</i>	8,5€ 0,75l/42,5€

### WEISS OFFEN (0,15l)

<b>OJO DE AGUA</b> <i>Torrontés</i>	7€
<b>PFANNENBECKER</b> <i>Weißburgunder</i>	6€
<b>EPPELMANN</b> <i>Grauburgunder</i>	6€
<b>LAURA WEBER</b> <i>Riesling</i>	7€
<b>DOMAINE FOUASSIER</b> <i>Sancerre</i>	12€
<b>DOMAINE DES TERRES DE VELLE</b> <i>Chardonnay</i>	12€

### ROT OFFEN (0,15l)

<b>OJO DE AGUA</b> <i>Malbec</i>	6€
<b>KLOOF STREET</b> <i>Rouge</i>	8€
<b>LA BOLLINA</b> <i>Primitivo</i>	6€
<b>CASTANO PACO GARCIA</b> <i>Rioja</i>	11€
<b>ANTON BAUER</b> <i>Pinot Noir</i>	8€
<b>SES TALAIOLES</b> <i>Sestalino</i>	10€
<b>WERKSTOFF</b> <i>Rosé</i>	6€