

Vorspeisen

Antipasti

3 ODER 6 IRISCHE FELSENAUSTERN UND GLAS PROSECCO
mit Schwarzbrot und Zitrone 12,00/20.00

WALKMÜHLENDREIERLEI
Carpaccio di Manzo - Vitello Tonnato - Mozzarella Caprese 14,50


VITELLO TONNATO VOM KALB
Rosa gegart und unter hausgemachter Thunfischsauce serviert 12,00

KANDIERTER ZIEGENKÄSE AUF ROTE-BEETE-CARPACCIO
mit Nuss-Honig am Tisch flambiert  *veganen n. W.* 14.00

MOZZARELLA-CAPRESE 
Büffel-Mozzarella auf Tomaten & Basilikum 14,50

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE
mit Markklößchen und feinen Kräutern abgeschmeckt 7,00

STEINPILZCREMESUPPE  *veganen n. W.* 8,00

Fisch

Pesce

DORADE ROYAL IM GANZEN VOM GRILL <i>mediterrane Goldbrasse mit Pasta "Aglio e Olio" & Salat der Saison</i>	26,00
LOUP DE MER FILET "AL CARTOCCIO" <i>mit Gemüsevielfalt & Kartoffeln in der Folie gedünstet</i>	26,00
LACHSFILET GEBRATEN AUF CHILI-MANGOSAUCE <i>mit Gemüserisotto</i>	23,50
EDELFISCHPLATTE "WALKMÜHLE" <i>Verschiedene Edelfischfilets der Saison für 2 Personen mit Basilikum-Kartoffelstampf & Ofengemüse</i>	49,00

*An der Fischtheke finden Sie die Fische
in Ganz, die für Sie zubereitet werden*

Fleisch

Carne

RUMPSTEAK AL ERBE DI ARGENTINA VOM GRILL <i>mit Sauce Bernaise, serviert mit Pommes frites und Salat</i>	30,50
WIENER TAFELSPITZ <i>vom Rind mit Suppengrün, Kartoffeln & Gemüse, dazu Meerrettichsauce</i>	24,50
WIENER SCHNITZEL MIT KRÄUTERDIP <i>paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites & Salat</i>	23,50
KALBSBÄCKCHEN GESCHMORT <i>in Portweinjus mit Stampfkartoffeln & Gemüse</i>	24,50
KALBSLEBER MIT SALBEI-BUTTER <i>auf Kartoffelstampf mit Salatvariation</i>	23,50
CARNE MISTO FÜR ZWEI "CHEF ART" <i>Fleischteller für 2 Personen mit extra Sauce, Rösti & Ofengemüse</i>	49,00

Fragen Sie uns gerne nach den speziellen Fleischsorten
für "Beef-Grill"-Zubereitung

Pasta

FETTUCCINE MIT SCHWARZEN TRÜFFELN 	<i>veganen n. W.</i>
<i>Bandnudeln mit Edel- & Saisonpilzen im Parmesannest serviert</i>	21,50
PENNE CON FILETTO	
<i>mit Rinderfiletspitzen, Champignons & Gorgonzola</i>	18,50
SPAGHETTI AUS PARMESANLAIB 	
<i>flambiert in Grappa mit Saisonpilzen</i>	19,00
PENNE ALLA PALERMITANA 	<i>veganen n. W.</i>
<i>mit Zucchini, Kernmischung, Pfeffer-Pecorino-Käse in Honig-Balsamico-Sauce</i>	13,50
CANNELLONI SPINACI 	
<i>Hausgemachte Cannelloni mit Spinat-Gorgonzola-Füllung, gratiniert</i>	14,50
LASAGNE AL SALMONE	
<i>Hausgemachte Lachslasagne mit Spinat in Hummersauce</i>	14,50

Gerne bereiten wir nach Wunsch glutenfreie Nudeln zu

Pizza

Klassisch italienisch vom Steinofen

NUNZIELLA

Schinken & Champignons

12,00

VEGETARIANA *veganen n. W.*

Verschiedene Gemüsesorten

12,50

MARCELO MASTROIANNI

Thunfisch & Zwiebeln

12,00

GAMBERETTI

Krabben, Knoblauch & Kräuter

14,50

LINO VENTURA

Parmaschinken & Rucola

14,50

DIAVOLO *veganen n. W.*

Frische Paprika & Pepperoni

10,50

QUATTRO STAGIONI

Schinken, Champignons, Thunfisch & Paprika

13,50

TARTUFATA

Trüffelkäse, Cherrytomaten & Rucola

15,50

...oder stellen Sie eine Pizza zusammen...

Dessert

Handgemachte Nachspeisen 

CRÈME BRÛLÉE

Traditionelle französische Süßspeise aus Eigelb, Sahne & Zucker 9,50

TIRAMISU

Handgemachte Biskuit-Torte mit Kaffee-Amaretto-Aroma 7,00

PANNA COTTA MIT HIMBEERSAUCE

Vanille Pudding aus der italienischen Cousine 7,00

ZITRONENSORBET MIT VODKA *veganen n.W.*

Sgroppino aus Venedig mit Prosecco aufgestockt 9,00

VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN

alternativ mit heißen Kirschen oder Schokoladensoße 8,50

WALLNUSS-EIS

auf frischen Feigen mit San-Marzano-Likör 9,50

CASSATA SICILIANA

Handgemachtes Eis mit Portweinkirschen 9,50

COMPOSIZIONE „WALKMÜHLE“

Gemischte Süßspeisen des Hauses 10,50

Unsere Desserts werden mit frischen Früchten garniert

Bevande

APERITIVO

Prosecco 0,1	6,00
Champagner 0,1	11,00
Hugo, & alk.fr.	6,50
Aperol Spritz	7,50
Ramazzotti Rosato Mio	8,50
Prosecco al Limoncello	8,50
Lillet Spritz / Lemon / Tonic	8,00
Bellini mit fr. Pfirsichmousse	8,50
Campari Soda, O & alk.fr.	7,50

ROTWEINE

	GLAS	FLASCHE
Primitivo Salento	9,00	30,00
Primitivo di Manduria	12,50	42,00
Scaia (Cabernet & Merlot)	10,00	33,00
Trementi (Nero&Cabernet)	10,00	33,00
Barbera d'Asti	12,00	39,00
Barista Süd-Afrika räuchig	14,00	45,00

SOFTS

	0.25	0.75
San Pellegrino	3,00	7,50
Acqua Panna	3,00	7,50
Walkmühlen Wasser minimaler TDS-Wert		4,90
	0.2	0.5
Säfte (Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Kirsche, Johannisbeere, Tomate)	3,30	5,00
Tomate)	3,00	5,00
Saftschorle		
Coca-Cola (auch Lite & Zero)	2,50	5,50
Schweppes (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale)	3,90	3,00
Sprite, Fanta, Spezi	3,00	

BIERE

	0,2	0,4
Stauder Pils	2,20	4,20
Frühkölch	2,20	4,20
Diebels Alt	2,20	4,20
Radler, Alsterwasser	2,20	4,20
FLASCHE		
Franziskaner Weizenbier 0,5		5,50
Franziskaner Weizenbier (Alk. frei)		5,50
Stauder Pils (Alk. frei) 0,33		4,50

WEISSWEINE

	GLAS	FLASCHE
Grillo Sicilia	10,00	33,00
Rivaner Kallfelz	10,00	33,00
Scaia Toscana	10,00	33,00
Riesling trock. o fr. Kallfelz	10,00	35,00
Lugana del Garda Venezia	12,00	39,00
Lugana "Ca Dei Frati"	14,00	45,00
Grauburgunder Pfalz	9,50	30,00
Weißburgunder Kallfelz	10,00	33,00

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,90
Espresso Doppio	5,00
Espresso Coretto	
(mit Brandy oder Grappa)	5,50
Caffe Creme	3,30
Cappuccino	3,90
Latte Macchiatto	4,50
Tasse Tee	3,90
Marsala mit Sahne	5,00

DIGESTIVI

Williams Birne	2cl	6,50
Grappa	2cl	5,50
Ramazzotti	4cl	6,00
Averna	4cl	6,00
Fernet Branca/Menta	4cl	6,00
Sambuca	2cl	5,00
Ouzo	2cl	5,00
Wodka	2cl	5,00
Brandy "Vecchia Romagna"	2cl	5,00
Bailys	3cl	7,00
Whisky	2cl	7,50