

Das sind die Wallmüller Stuben

Festlicher Saal

Zum Feiern und Tagen bis zu 70 Sitzplätze.
Ob kleiner Geburtstag oder Sitzung, wir bieten
das richtige Ambiente. Menü auf Wunsch oder
Tagungspauschale. Wir beraten Sie gerne.



Irish Pub - Old Bembel

Das gemütliche Pub, im urigen Stil eingerichtet,
präsentiert Irische Biere, Bullmers und speziell für das
Pub typische Spezialitäten. Wöchentlich wechselnde
Live-Acts, Steeldart und typische Karaoke dürfen hier
nicht fehlen. „Sláinte“ (40 - 80 Sitz- und Stehplätze,
kleines Nebenzimmer)



Gaststube

Die heimelige Gaststube im Herzen des alten
Brauereigebäudes lädt zum Verweilen und Verwöhnen ein.
Ob gemütliche Nische zum Dinner zu zweit oder am
Familiertisch. Nehmen sie Platz. (ca. 65 Sitzplätze)



Biergarten

Im Sommer lädt der zurückgezogene
Hofbiergarten mit tollen fränkischen
Schmankerl und bayerischer Gemütlichkeit
zum verweilen ein. (ca. 70 Sitzplätze)



Feiern in unseren Räumlichkeiten

Wir gestalten Ihr Fest!

Fragen Sie uns gerne für Ihre Feierlichkeiten an.

Erlebnisgastronomie kombiniert mit Saal oder im speziell für
Sie reservierten Irish Pub.

Wir gestalten Ihnen Ihre individuelle Feier im urigen Ambiente mit Dartturnier,
Livemusik, Kneipenquiz oder Ihren speziellen Wünschen?

Gemeinsam mit unserem Team gestalten wir Ihr Fest in unseren verschiedenen
Räumlichkeiten. Ein unvergesslichen Erlebnis.

Für Anfragen und Reservierungen erreichen Sie uns telefonisch unter

 09142 / 975353

Übernachten

Übernachtungsmöglichkeiten und Fremdenzimmer bieten wir auf Nachfrage in
unserem Haus sehr gerne an.

Regional

Wir beziehen unsere Waren natürlich weitestgehend
von regionalen Anbietern.



Weine von Schindel LA


Fleisch von der Metzgerei Geiselmeier

Fisch von Kraft Windischhausen

Biere von unseren regionalen Partnern



Suppen

Rinderkraftbrühe - mit Pfannkuchenstreifen & frischen Kräutern	6,50
Französische Zwiebelsuppe - mit gratiniertem Käsetoast	8,50
Tomaten-Basilikumrahmsüppchen - mit Knoblauchcroutons & Sahnehäubchen	8,00 
Spanische Knoblauchsuppe - mit pochiertem Ei	8,00
Spanische Fischsuppe - mit Meeresfrüchten	8,00
Gulaschsuppe - vom Rind mit Kartoffeln & Baguette	9,00



Vorspeisen & kleine Gerichte

	klein	groß
Knoblauchbaguette - mit frischen Kräutern		7,00
Tomate - Mozzarella - mit frischem Basilikum, Balsamico & Baguette		13,50
Camembert gebacken - mit Preiselbeeren an kleinem Salatbouquet	10,50	13,50
Gebackene Champignons - mit hausgemachter Remouladensoße an kleinem Salatbouquet	8,50	14,50
Gratinierter Schafskäse - mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven an kleinem Salat & Baguette		14,50 





Salate

Bunter Salat -

mit Thunfisch , Ei, roten Zwiebeln, Italienischem Dressing & Baguette	17,50
mit gebratenen Putenbruststreifen , French-Dressing & Baguette	19,50
mit Schinken- und Käsestreifen , Ei, French-Dressing & Baguette	16,50
mit gebratenen Kräuterpilzen , Kürbiskernöl-Dressing & Baguette	20,00 
mit gebratenen Garnelen , Balsamico-Dressing & Baguette	22,50
mit gebratenen Roastbeefstreifen , Kräuter-Schnittlauch-Dressing & Baguette	23,50
Beilagensalat	6,50
Extra Baguettekörbchen	3,50

Spanische Kulinarik

Kalte Tapas

Spanische Salami - „Pan con salchichon“	7,50
Spanischer Käse - „Pan con queso Mancherorts“	7,50
Serrano-Schinken - „Pan con jamon Serrano“	8,50
Brot mit Knoblauchmayonnaise - „Pan con alioli“	7,50 
Grüne und schwarze Oliven - „Aceitunas verdes & Aceitunas negras“	6,50 
Meeresfrüchte Salat - „Ensalada de marisco“	8,50
Garnelensalat - „Ceviche de gambas“	9,50
Oktopussalat - „Ensalada de pulpo“	9,50
Thunfischsalat - „Ensalada de atún“	8,50

Warme Tapas



Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasoße - „Albondigas con Tomate“	8,50
Paellakroketten - „Croquetas de paella“	8,50
Schinkenkroketten - „Croquetas de jamón“	8,50
Thunfischkroketten - „Croquetas de atún“	8,50
Kartoffelomelette - „Tortilla de Patatas“	8,50 
Panierte Tintenfischstücke - „Calamares fritos“	9,50
Gebackene Sardinen - „Sardinas fritas“	9,50
Datteln & Feigen im Speckmantel am Spieß - „Brocheta de Daniels y Higós con bacon“	9,50
Knoblauch-Champignons - „Champinones al ajilo“	8,50 
Kleine grüne Paprikas - „Pimientos de Padrón“	8,50 
Garnelen vom Grill mit Knoblauchmayo - „Gambas a la plancha“	14,50
Garnelen in heißer Knoblauchsoße - „Gambas al ajilo“	14,50
Muscheln vom Grill mit Mojo - „Mejillones a la plancha con mojo“	9,50

Tapas-Variation



Tapas-Variation kalt	als Vorspeise / als Hauptgang	16,50	23,50
Tapas-Variation warm	als Vorspeise / als Hauptgang	17,50	26,50
Tapas-Variation warm & kalt	als Hauptgang		29,50

Spanische Hauptgerichte

Paella - Reispfanne ab 2 Personen

Zubereitungszeit ca 45 Minuten

Paella Valencia - Reispfanne mit Meeresfrüchten, Riesengarnelen und Geflügel pro Person **23,50**

Paella de Carne - Reispfanne mit gemischtem Fleisch und Kaninchen pro Person **23,50**



Fleischgerichte

Lammkotelettes auf Knoblauchbohnen - „Chuletas de cordero“ **27,50**

Rumpsteak mit gebratenem Knoblauch - „Entrecôte con ajo“ **29,50**

Fleischspieß mit Schweine- und Putenfleisch auf kanarische Art in

Paprika-Knoblauchsud - „Pinchos canarios“ **23,50**

Geschmorte Kaninchenstücke im Tontopf - „Conejo en salmorejo“ **19,50**



Fischgerichte

Sepias vom Grill in Paprika Knoblauchsud - „Chocos a la plancha“ **23,50**

Riesengarnelen vom Grill in Knoblauch gebraten mit Alioli - „Langostinos a la parrilla“ **27,50**

Dorade vom Grill - „dorada a la plancha“ **24,50**

Fischgrillteller mit verschiedenen Fischen und Meeresfrüchten - „parrilla de pescado“ **31,50**

Zu allen spanischen Hauptspeisen reichen wir typische

Papas Arrugadas mit Mojo

(Kartoffeln im Salzmantel in Schale & Paprika-Knoblauch-Dip)

Bayerisch-Fränkische Schmankerl

Dahoam is dahoam

Fränkisches Schäuferla - In kräftiger Biersoße dazu Bayerisch Kraut & Kartoffelködel	19,50
Fränkisches Schäuferla Ragout - Mit Röstknoedel & Bayerisch Kraut im Pfännchen	19,50
Fränkischer Sauerbraten - Vom heimischen Rind mit Semmelknödel, Rotkohl	18,50
Schweinehalsbraten in Kümmel-Biersoße - Dazu Knödelduette & deftigem Rotkohl	17,50
Altfränkische Rinderrouladen - Mit Rotkraut, hausgemachten Spätzle & herzhafter Soße	19,50
Zwiebelrostbraten - Vom Rinderrücken 200g mit Speckbohnen, hausgemachten	
Spätzle, Jus & Röstzwiebeln	29,50
Leberkäse - Mit Spiegelei und Bratkartoffeln	14,50
Fränkischer Wurstsalat - Im Salatbeet mit Schwarzbrot	14,50



Treuchtlinger Bratwurstgerichte

„Walli Zipfel“ - Saure Brautwürste im Zwiebelsud mit, Röstzwiebeln & Schwarzbrot	
12,50	
„Walli Bratwürste“ - Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut mit Jus,	
Röstzwiebeln & Schwarzbrot	12,50
„ROSINS“ Bratwurstpfännchen - Mit Champignon-Senfsoße, Sauerkraut,	
Röstzwiebeln & Schwarzbrot	13,50
Bratwurstsalat - Mit Radieschen in Kräutermarinade auf frischem Blattsalat	13,50

Bei Fragen zu Allergenen bitten wir Sie gern unser Personal zu kontaktieren. Wir beantworten Ihnen gerne alle Fragen

Fisch aus der Region

Filet vom Saibling - Mit Kräuterrisotto & Marktgemüse			23,00
Forelle „Müllerin“ - Mit Petersilienkartoffeln & Marktgemüse	klein	22,00	groß 27,50
Zanderfilet - Auf provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln			24,50
Lachssteak - Auf Nudelnest in Lauchrahm mit buntem Gemüse			25,50



Für unsere Kleinen

Pommes - Portion	6,50
Hähnchennuggets - Mit Pommes	8,50
Spätzle - Mit Rahmsoße	7,50
Knödel - Mit Soße / Semmel- oder Kartoffelknödel	7,50
Kinderschnitzel - Mit Pommes an kleinem Salat	10,50
Fischstäbchen - Mit Pommes an kleinem Salat	9,50
Kleine Currywurst - Mit Pommes an Salat	9,50
Große Currywurst - Mit Pommes an kleinem Salat für Papa & Mama	12,50



Desserts

Schokoladen-Soufflé - dazu marinierte Beeren, Vanilleeis & Sahnehäubchen	9,00
Apfelküchle - Gebacken mit Früchten, Vanilleeis & Sahnehäubchen	9,00
Apfelstrudel - Auf Vanillesoße, einer Kugel Vanilleeis, frischen Früchten & Sahnehäubchen	9,50
Vanilleeis - Mit heißen Waldbeeren und Sahnehäubchen	7,50
Palatschinken - Gefüllt mit Eis und Früchten, flambiert	11,50
Flan - Spanische Vanillecreme im Ofen gebacken	8,50

Hausmacher Schnitzel

Schnitzel Wiener Art - Schweinelachs paniert an Salat	18,50
Wiener Schnitzel - Vom Kalb paniert an Salat	24,50
Putenschnitzel - Mit Cornflakes Panade an Salat	19,50
Cordon Bleu - Mit zweierlei Käse und Kochschinken an Salat	22,50
Champignon Schnitzel - In Rahmsoße mit frischen Champignons und Gemüse	20,50
Paprika Schnitzel - In pikanter Paprikasoße mit Pilzen und buntem Gemüse	20,50
Münchner Schnitzel - Mit Meerrettich-Senf-Panade	20,50

Beilagen nach Wahl:

Pommes, Kartoffelsalat, Speckbratkartoffeln, Spätzle, Rösti, Kroketten



Hausgemachte Nudelgerichte

Hausgemachte Nudeln - Mit Garnelen, Basilikum und Parmesan	23,50
Hausgemachte Nudeln - Mit Schinken in Sahnesoße und Käse überbacken	18,50
Lachsnudeln - Mit Kirschtomaten in Sahnesoße und frischem Parmesan	22,50



Vegetarisches

Käsespätzle - Mit Röstzwiebeln und kleinen Salat im Pfännchen	17,50
Hausgemachte Nudeln - Mit gebackenen Austernpilze dazu Marktgemüse, Parmesan & Lauchzwiebeln	16,00
Folienkartoffel - Mit Sauerrahmdip an kleinem Salat	12,50

Wallis Spezialitäten

Wallmüllerstubenspieß - Medaillons von Rind, Schwein und Pute auf Zwiebeln,
Paprika, Pilze, Speck, Tomatensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speckwürfel 26,50

Pfännchen - Medaillons von Rind, Schwein und Pute in Pilzrahmsoße mit Gemüse
hausgemachten Spätzle in der Eisenpfanne serviert. 25,50

Schubkarre - Allerlei Gegrilltes im Töpfchen in pikanter Paprika-Pilzsoße dazu
Bratkartoffeln mit Speck 24,50

Feuertopf - Putenbruststreifen in milder Curry-Früchtesoße im Kessel dazu
gebackene Banane und Wildreis, brennend serviert. 21,50

Tontopf - Filetspitzen von Rind, Schwein und Pute in Pilzrahmsoße im Töpfchen
und hausgemachten Spätzle 23,50

Gußpfanderl - Holzfällersteak vom Schweinehals mit Röstzwiebeln und
Speckbohnen mit Pommes 17,50

Steakkarte

Lady Steak

Der Klassiker für Damen. Kleines Rinderfilet 150g

19,50

Argentinisches Rumpsteak

Der Dauerbrenner, aus dem hinteren Rücken geschnitten

200g

24,50

250g

28,50

Argentinisches Rinderfilet vom Angusrind

Das edelste Stück vom Rind, mager und saftig

200g

26,50

250g

31,50

Argentinische Rinderhüfte vom Angusrind

Das gefragte Stück vom hinteren Ende des Rückens

200g

19,50

250g

24,50

Dry Age 7-Bonesteak

Der König unter den Steaks. Filet und Roastbeef am Knochen gegrillt

600g

36,50

Putensteak

Aus der Putenbrust, mager und zart.

200g

14,50

Schweinefilet

Zarte Medaillons vom Schwein

200g	18,50
250g	21,50

Schweinerückensteak

Auch Schweinelachs genannt, aus der linken und rechten Wirbelsäule geschnitten

200g	14,00
250g	19,00

Grillplatte für 2 Personen

Allerlei gegrilltes von Rind, Pute und Schwein

500g	46,00
------	-------



Beilagen

Rösti	3,50
Pommes	3,50
Bratkartoffeln mit Speck	4,00
Rosmarinkartoffeln	4,50
Süßkartoffel-Fries	4,50
Kroketten	4,00
Knoblauchbaguette	4,50
Mediterranes Gemüse	4,00
Champignonpfanne	4,50
Folienkartoffel	5,00
Speckbohnen	4,50
Gemüse gemischt	4,00
Maiskolben	4,50

Soßen/Dips

Paprikasoße	3,00
Pfeffersoße	3,00
Championnonsoße	3,50
Rinderjus	2,50
Sourcream	3,50
Aioli-Knoblauchmayo	3,50
Zweierlei Dipsoßen	2,50

*Alle Steaks werden auf dem Lavasteingrill zubereitet.
Dadurch bleibt das Fleisch aromatisch und saftig.*

Getränke

Alkoholfrei

Purezza Wasser still / spritzig	350ml	3,50
	750ml	4,50
	<u>klein 0,25l</u>	<u>groß 0,4l</u>
Coca-Cola <i>Original / Light / Zero</i>	3,40	4,50
Spezi	2,90	3,80
Limo Zitrone / Orange	2,90	3,80
Schweppes - verschiedene Sorten	3,40	4,50
Fruchtsaftschorlen	2,90	3,90
Fruchtsäfte	3,40	4,50
Apfel / Kirsch / Orange / Traube / Maracuja / Mango / Banane / Johannisbeere / Ananas		



Kaffee & Tee

	<u>klein</u>	<u>groß</u>
Café Crema	3,00	4,00
Cappuccino	3,50	4,50
Latte Macchiato	3,50	4,80
Espresso (Macchiato)	2,50	5,00
Tee - verschiedene Sorten	2,50	4,00
Heiße Schokolade		4,50
Heiße Schokolade mit Sahne		4,80



Aperitif

Sekt / Prosecco	0,1l	4,00
Spritz-Variationen - Aperol / Sarti / Limoncello / Campari / Martini / Wild Berry Lillet	0,25l	7,50

Mischen Impossible

	<u>klein</u>		<u>groß</u>	
Radler	0,25l	3,40	0,5l	4,00
Russ	0,3l	3,40	0,5l	4,00
Cola-Weizen	0,3l	3,40	0,5l	4,00
Goaß	0,5l	6,50	1l	12,50



Schnaps & Liköre 2cl

Obstler / Zwetschge / Marille / Pflaume / Himbeere / Willi / Haselnuss / Zirpe	3,50
Ouzo / Sambuca / Berentzen / Eierlikör / Baileys	3,50
Jägermeister / Ramazzotti / Underberg	3,80



Longdrinks.

Wodka Bull / Orange / Bitterlemon	klein 4,50	groß 8,50
Jacky Cola		
Havanna Cola		
Bacardi Orange		
Captain Morgan Cola		
Asbach Cola		
Campari		

Biere vom Faß

	klein		groß	
Hofmühl Hell	0,25l	3,40	0,5l	4,00
Hofmühl Dunkles	0,25l	3,40	0,5l	4,00
Hofmühl Pils	0,3l	3,50	0,4l	4,00
Hofmühl Weizen	0,3l	3,50	0,5l	4,00



Biere aus der Flasche

Wettelsheimer	Hell / Pils / Märzen	0,5l	4,00
Gutmann Weizen	Hell / Dunkel / Leicht.	0,5l	4,00
Hofmühl	leichtes Helles	0,5l	4,00
Hofmühl Weizen	Hell / Dunkel / Leicht	0,5l	4,00
Augustiner	Hell	0,5l	4,00
Augustiner	Weizen	0,5l	4,00
Hechtbräu Landbier	Hell / Dunkel	0,5l	5,00
Hechtbräu Weizen	Hell	0,5l	5,00



Für Zwischendurch 0,3l Fläschla

Wettelsheimer Wet	Pils	3,50
Spalter No. 1		3,50

Alkoholfreie Biere

Hofmühl	Hell	0,5l	4,00
Augustiner	Hell	0,5l	4,00
Spalter Freiheit.	Pils	0,3l	3,50
Gutmann Weizen	Hell / Dunkel	0,5l	4,00