



## Eine Reise in die Vergangenheit ...

**1520** Der „Schopferwirt“ wurde kurz nach dem Tod von Kaiser Maximilian I, erbaut. Benannt nach den „Schoppnern“, den Bootsbauern, die einst am Walchsee ihr Handwerk ausübten.

**1756** wurde die Hausfassade von dem bekannten Maler Joseph Adam Ritter von Mölk bemalt. Ein Künstler, dessen Werke heute Kirchen von Tirol bis Südtirol zieren.

**1930** zerstörte ein Brand den Dachstuhl. Unmittelbar danach wurden der Wiederaufbau und die Restaurierung des „Schopferwirtes“ durchgeführt. Der Walchseer Hof steht unter Denkmalschutz. Es wurden und werden immer dieselben Kaseinfarben, welche auch schon zur Zeit Mölks verwendet wurden, zur Restaurierung benützt.

**1934** Alois Kaltschmid und seine Frau Brunhilde erwarben den Schopferwirt und legten damit den Grundstein für die Geschichte unserer Familie in diesem Haus.

Hier wuchs auch ihr Sohn **Fritz Kaltschmid** auf. Gemeinsam mit seiner Frau **Sieglinde** prägte er die nächste Generation der Familie entscheidend. Mit viel unternehmerischem Mut, Weitblick und persönlichem Einsatz bauten Fritz und Sieglinde die familieneigenen Hotelbetriebe kontinuierlich aus und schufen damit die Grundlage für die größte österreichische Hoteliersfamilie.

Der Schopferwirt blieb dabei immer ein besonderer Ort. Für Fritz war er nicht nur ein Betrieb, sondern sein Elternhaus und der Ausgangspunkt einer Familiengeschichte, die weit über Walchsee hinaus weitergeschrieben wurde.

**1977** übernahm Georg (Bubi – Bruder von Fritz) Kaltschmid den Walchseer Hof und seit 2005 führte sein Sohn Georg das Familienerbe weiter, welcher 2009 das Haus zum 4 Sterne Hotel umbaute und damit auch den Grundstein für eine umweltgerechte, nachhaltige Bauweise und Betriebsführung legte.

Seit Mai 2026 dürfen wir, **Rebecca, die Enkelin von Fritz Kaltschmid, und Marc Kaltschmid**, das nächste Kapitel dieser Familiengeschichte weiterschreiben.

Vier Generationen. Ein Haus. Eine Geschichte, die weitergeht.

**Wo Geschichte Zukunft findet — Aktiv. Gmütlich. Echt guat.**

### **Kennt ihr schon unser Schwesternhotel Bellevue?**

Auch das Bellevue ist eng mit unserer Familiengeschichte verbunden. Rebecca ist dort aufgewachsen und bis heute wird das Haus von ihrer Mutter **Sieglinde Kaltschmid und Schwester Johanna Kaltschmid-Gruner** geführt.

So verbinden der Walchseer Hof, der Schopferwirt und das Bellevue nicht nur eine gemeinsame Geschichte, sondern vor allem eines: **Familie, Gastfreundschaft und echte Verbundenheit mit Walchsee.**

# Herzlich Willkommen!

## Öffnungszeiten

Montag 8-10.30 Uhr und 18-20 Uhr (nur Grillabend)

Dienstag 8-10.30 Uhr

Mittwoch, Donnerstag, Sonntag 8-22 Uhr

Freitag, Samstag 8-23 Uhr

## Warme Küche

12-13.30 Uhr (ganze Karte)

14-16.30 Uhr (Nachmittagskarte | Samstag & Sonntag)

18-20.30 Uhr (ganze Karte)

## Montagabend Grillabend

18-20 Uhr, Anmeldung erforderlich

## Frühstücksbuffet

Montag – Sonntag 8-10:30 Uhr

## Weihnachtsfeiern, Hochzeiten, Geburtstage,...

alle Informationen zu Veranstaltungen im Gasthaus Schopferwirt unter [www.walchseerhof.com](http://www.walchseerhof.com)



Tischreservierung empfohlen unter +43 5374 5233 | Dienstag Ruhetag

## Suppen

### **Bouillon vom Tiroler Bio-Rind**

1 Kaspressknödel € 6,50 | Frittaten € 5,90

### **Tomatencremesuppe € 6,90**

garniert mit Pesto und getrockneten Tomaten

## Vorspeisen

### **Salate vom Buffet € 7,90**

### **Beilagen zur Wahl als Aufpreis**

gegrillter Ziegenkäse € 5,90 | 2 Kaspressknödel € 7,00

### **Kaspressknödel-Fries € 8,50**

hausgemachter Sauerrahm-Knoblauch-Dip | Kürbiskernöl

## Brot

### **Knoblauchbrot € 4,20**

# Hauptspeisen

## Wiener Schnitzel

Preiselbeeren | Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln  
vom Kalb € 28,90  
vom Schwein € 19,90

## Tiroler Bauern-Cordon Bleu vom Schwein € 24,90

gefüllt mit Speck | Graukäse (würzig) | glasierte Zwiebel | Preiselbeeren | Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln

## Zwiebelrostbraten € 27,90

Speckbohnen | Spätzle | Zwiebelsauce | Röstzwiebeln

## Entrecôte vom Tiroler Bio-Rind € 31,50

### *Samstag und Sonntag*

Pfeffersauce oder Kräuterbutter | Speckbohnen | Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln

## Tiroler Gröstl € 14,50

Bio-Spiegelei vom Marxenhof | Krautsalat

## Backhendlsalat € 18,50

Panko-Cornflakes-Kruste | Kartoffelsalat | Vogerlsalat | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

# Vegetarisch

## Käsespätzle € 15,90

Röstzwiebel | Krautsalat

## Spinatknödel

in Gorgonzolasauce € 18,50

in Butter € 16,50

+1 Knödel € 3,50

## **Fisch**

**Saiblingsfilet € 29,90**

***Samstag und Sonntag***

***vom Schwendter Quelfischhof.***

Salzkartoffeln | Zerlassene Butter | Zitronenscheibe

**Zanderfilet € 27,90**

Salzkartoffeln | Zerlassene Butter | Zitronenscheibe

## **Kinderkarte (nur für Kinder)**

**Kinder-Wiener Schnitzel € 10,50**

vom Schwein | Pommes Frites

**Spaghetti € 7,50**

Tomatensauce

**Spätzle € 4,90**

Rahmsauce

# Dessert

## **Hausgemachter Kaiserschmarrn € 16,80**

20 min. | Apfelmus | Rumrosinen

## **Hausgemachtes Schokomousse € 6,50**

Früchtespiegel | Beeren

## **Marillenknödel € 6,50**

2 Stück | 10 min. | süße Brösel | Staubzucker | Obstgarnitur

## **Blechkuchen nach Saison**

ohne Sahne € 4,20

mit Sahne € 5,40

## **1 Kugel Eis € 1,90**

Zitrone

Erdbeer

Vanille

Schokolade

Stracciatella

Pistazie

Joghurt-Amarena

# Nachmittagskarte

Samstag und Sonntag | 14-16.30 Uhr

**Salate vom Buffet € 7,90**

**Bouillon vom Tiroler Bio-Rind € 5,90**

Frittaten

**Tomatencremesuppe € 6,90**

**Wiener Schnitzel vom Schwein € 19,90**

Preiselbeeren | Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln

**Tiroler Bauern-Cordon Bleu vom Schwein € 24,90**

gefüllt mit Speck | Graukäse | glasierte Zwiebel | Preiselbeeren | Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln

**Kaspressknödel-Fries € 8,50**

hausgemachter Sauerrahm-Knoblauch-Dip | Kürbiskernöl

**Käsespätzle € 15,90**

Röstzwiebel | Krautsalat

**Backhendlsalat € 18,50**

Panko-Cornflakes-Kruste | Kartoffelsalat | Vogerlsalat | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

**Hausgemachter Kaiserschmarrn € 16,80**

20 min. | Apfelmus | Rumrosinen

## Wasser

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Montes still 0,33l   0,75l     | € 3,50   € 6,90 |
| Montes prickelnd 0,33l   0,75l | € 3,50   € 6,90 |
| Soda 0,3l   Soda 0,5l          | € 3,10   € 4,20 |

## Alkoholfreie Getränke

|                                                         |                 |
|---------------------------------------------------------|-----------------|
| Tirola Kola 0,3l   0,5l                                 | € 4,20   € 5,40 |
| Tirola Kola Zero 0,33l                                  | € 4,90          |
| Silberquelle Orangenlimo 0,3l   0,5l                    | € 4,20   € 5,40 |
| Silberquelle Zitronenlimo 0,3l   0,5l                   | € 4,20   € 5,40 |
| Silberquelle Spezi 0,3l   0,5l                          | € 4,20   € 5,40 |
| Silberquelle Eistee 0,33l                               | € 4,50          |
| Silberquelle Almrausch 0,33l                            | € 4,50          |
| Silberquelle Apfelsaft / Johann pur 0,3l   0,5l         | € 4,10   € 5,40 |
| Silberquelle Apfelsaft-/Johannschorle 0,3l   0,5l       | € 3,90   € 5,20 |
| Silberquelle Apfelsaft-/Johannschorle still 0,3l   0,5l | € 3,70   € 4,90 |
| Traubensaft pur 0,3l   0,5l                             | € 4,20   € 6,00 |
| Traubensaftschorle 0,3l   0,5l                          | € 4,00   € 5,50 |
| Traubensaftschorle still 0,3l   0,5l                    | € 3,80   € 5,20 |
| Soda Zitron 0,3l   0,5l                                 | € 3,40   € 4,50 |
| Soda Hollunder 0,3l   0,5l                              | € 3,90   € 5,20 |
| Hollunder still 0,3l   0,5l                             | € 3,50   € 4,80 |
| Schweppes Tonic Water                                   | € 4,90          |
| Schweppes Bitter Lemon                                  | € 4,90          |
| Schweppes Ginger Ale                                    | € 4,90          |

## Heißgetränke

|                                                                          |                 |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Verlängerter   koffeinfrei                                               | € 3,60   € 3,60 |
| Espresso   Espresso Doppio                                               | € 3,40   € 5,40 |
| Cappuccino   Latte Macchiato                                             | € 4,80   € 5,80 |
| Heiße Schokolade ohne Sahne   mit Sahne                                  | € 4,80   € 5,80 |
| Meinl Tee                                                                | € 4,40          |
| <i>Früchte   Kräuter   Schwarztee   Ingwer-Zitrone   Kamille   Minze</i> |                 |

## Offene Weine

|                                                                                |                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Grüner Veltliner ⅓l   ⅓l<br><i>Weingut Markus Huber, Reichersdorf</i>          | € 3,70   € 7,40                        |
| Riesling ⅓l   ⅓l<br><i>Weingut Haimerl, Gobelsburg im Kamptal</i>              | € 4,90   € 9,80                        |
| Wiener Gemischter Satz ⅓l   ⅓l<br><i>Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf</i> | € 5,20   € 10,40                       |
| Göttlicher Zweigelt ⅓l   ⅓l<br><i>Weingut Glatzer, Göttlesbrunn</i>            | € 3,70   € 7,40                        |
| Blaifränkischer, halbtrocken ew. ⅓l   ⅓l<br><i>Niederösterreich</i>            | € 3,70   € 7,40 <i>Weinland</i>        |
| Rosé ⅓l   ⅓l<br><i>Joching</i>                                                 | € 4,90   € 9,80, <i>Weingut Jamek,</i> |
| Weiß-Sauer   Weiß-Süß 0,25l                                                    | € 4,10                                 |
| Rot-Sauer   Rot-Süß 0,25l                                                      | € 4,10                                 |

## Alkoholfrei

|                                                                                    |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Gemischter Satz, Mayer am Pfarrplatz ⅓l   ⅓l<br><i>Weingut Mayer am Pfarrplatz</i> | € 5,20   € 10,40 |
| Hugo Spritz mit alkoholfreiem Wein                                                 | € 8,50           |
| Weißbier alkoholfrei 0,5l                                                          | € 5,80           |

## Bier

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Tegernseer 0,3l   0,5l      | € 4,10   € 5,20 |
| Radler 0,3l   0,5l          | € 4,10   € 5,20 |
| Radler sauer 0,3l   0,5l    | € 4,10   € 5,20 |
| Dunkles Bier 0,5l           | € 5,80          |
| Weißbier 0,3l   0,5l        | € 4,60   € 5,80 |
| Weißbier-Cola 0,3l   0,5l   | € 4,60   € 5,80 |
| Weißbier-Sprite 0,3l   0,5l | € 4,60   € 5,80 |

## Spritzer

|                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------|--------|
| Aperol Spritz                                                     | € 8,50 |
| Hugo Spritz                                                       | € 8,50 |
| Campari Spritz                                                    | € 8,50 |
| Limoncello Spritz                                                 | € 8,50 |
| Alpari Spritz                                                     | € 9,50 |
| <i>4cl Tirolikum Alpari, Mediterranean Tonic</i>                  |        |
| Ingroni Spritz                                                    | € 9,50 |
| <i>4cl Tirolikum Ingroni, Mediterranean Tonic oder Ginger Ale</i> |        |
| Wildberry Lillet                                                  | € 9,50 |

## Flaschenweine weiß

|                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Grüner Veltliner Kaiserstiege</b> 0,75l                                       | € 39,00 |
| <i>Weingut Josef &amp; Philipp Bründlmayer, Kremstal</i>                         |         |
| <b>Riesling vom Löss</b> 0,75l                                                   | € 39,00 |
| <i>Weingut Vorspannhof Mayr, Kremstal</i>                                        |         |
| <b>Weinviertler DAC – Grüner Veltliner</b> 0,75l                                 | € 33,70 |
| <i>Weingut Familie Mantler, Ebersbrunn, Weinviertel, Qualitätswein – trocken</i> |         |
| <b>Sauvignon Blanc</b> 0,75l                                                     | € 40,70 |
| <i>Weingut Skoff, Gamlitz, Südsteiermark</i>                                     |         |
| <b>Wiener Gemischter Satz</b> , 0,75l                                            | € 31,20 |
| <i>Weingut Fritz Wieninger, Stammerdorf/Wien</i>                                 |         |
| <b>Welschriesling</b> 0,75l                                                      | € 42,00 |
| <i>Weingut Tement, Südsteiermark</i>                                             |         |
| <b>Welschriesling</b> 0,75l                                                      | € 31,90 |
| <i>Weingut Polz, Südsteiermark</i>                                               |         |

## Flaschenweine rot

|                                                                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Zweigelt Reserve</b> 0,75l                                                                                                            | € 37,70 |
| <i>Familie Mantler, Ebersbrunn, Weinviertel</i>                                                                                          |         |
| <b>Zweigelt Classic</b> 0,75l                                                                                                            | € 36,70 |
| <i>Familie Mantler, Ebersbrunn, Weinviertel, Qualitätswein – trocken</i>                                                                 |         |
| <b>Zweigelt Purbach-Mitterjoch</b> 0,75l                                                                                                 | € 49,10 |
| <i>Weingut Birgit Braunstein, Purbach/Burgenland</i>                                                                                     |         |
| <b>Blafränkischer Hochäcker</b> 0,75l                                                                                                    | € 39,70 |
| <i>Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland</i>                                                                             |         |
| <b>Vulcano</b> 0,75l                                                                                                                     | € 55,70 |
| <i>Cuvée aus 55% Blafränkisch, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Zweigelt, 10% Merlot, Weingut Hans Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland</i> |         |

## Flaschenweine Rosé

|                                                                                                 |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Römerhof Rosé</b> 0,75l                                                                      | € 42,80 |
| <i>Weingut Römerhof - Familie Anton Kollwentz, Markt Großhöflein, Neusiedlersee – Hügelland</i> |         |
| <b>Weixelbaum Rosé</b> 0,75l                                                                    | € 33,70 |
| <i>In Vino Weix, Strass in Strassertale, Handlese</i>                                           |         |

## Schaumweine

|                                            |                  |
|--------------------------------------------|------------------|
| <b>Prosecco Sacchetto</b> 0,1l   0,75l     | € 4,80   € 36,00 |
| <b>Fili Rosé Prosecco Sacchetto</b> 0,75 l | € 32,00          |
| <b>Bründlmayer Rosé Sekt</b> 0,75l         | € 49,00          |

# TIROLIKUM Brennerei Walchsee

**TIROLIKUM Gin** 2cl, 48% vol., ohne Tonic € 8,60 | mit Tonic € 13,50

*in der Nase eine elegante Frische von Citrus und Kräutern. Dezente Gewürze mit Wurzelklängen und hellen Blütenaromen. Sehr harmonisch. Am Gaumen weiche Citrusnoten mit etwas Wacholder und Koriander. Süßwürzig. Blüten. Verspielt blitzt der Wacholder immer wieder in den Vordergrund. Langer, sanfter, leicht herber Abgang, der süßlich endet.*

**TIROLIKUM Rum** 2cl, 40% vol.

€ 9,50

*Mehrere Jahre gelagert in medium getoasteten österreichischen Eichenfässern. In der Nase eine elegante Zuckerrohrnote, Caramel, Vanille, begleitet von einem feinen Duft nach getoastetem Holz. Am Gaumen mild, süß und vollmundig, mit filigranem Kaffee- und Kakounoten. Langer Abgang, rund, absolut typisch und schmeichelnd.*

**TIROLIKUM Duckpresso Noble Coffee Liqueur** 2cl, 30% vol.

€ 4,50

*Der Duckpresso begeistert mit kräftigen Röstaromen, einem Hauch von Orange und feinen alpinen Kräutern. Durch ein innovatives Verfahren aus Mazeration und Destillation werden die wertvollen Aromen in ihrer reinsten Form extrahiert – und zu einem unvergleichlichen Genuss vereint. Ob als kultiger Digestif pur in der Espressotasse, als Duckpresso Iced Latte oder als erfrischender Duckpresso Spritz, die Ente ist immer dabei.*

**TIROLIKUM Elixier** 2cl, 39% vol.

€ 4,50

*Das geheimnisvolle Edelkräuter Elixier aus den Tiroler Bergen vereint Wohlgeschmack und handwerkliches Können. Es bedarf viel Erfahrung, um den 46 verschiedenen Kräutern und Wurzeln durch ein ausgeklügeltes Verfahren aus Mazeration und Destillation die besondere Wirkung für unseren Körper und die Inspiration für den Geist zu entlocken.*

## Spirituosen

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Williamsbirne 2cl  | € 4,50 |
| Marille 2cl        | € 4,50 |
| Obstler 2cl        | € 4,50 |
| Zirbenschnaps 2cl  | € 4,50 |
| Zirbenlikör 2cl    | € 4,50 |
| Nusslikör 2cl      | € 4,50 |
| Enzian 2cl         | € 4,50 |
| Jägermeister 2cl   | € 5,50 |
| Averna 2cl         | € 4,50 |
| Averna Sour        | € 4,70 |
| Martini Bianco     | € 4,50 |
| Gin Tonic          | € 9,50 |
| Barcardi-Cola      | € 9,50 |
| Vodka-Red Bull     | € 9,50 |
| Red Vodka-Red Bull | € 9,50 |
| Voda-Lemon         | € 9,50 |
| Campari-Soda       | € 7,50 |

# Bier von der Tiroler Brauerei Bierol

**Helles vom Fass** 0,3l | 0,5l

€ 4,10 | € 5,20

*Handwerklich gebraut mit 100% regionalen Aromahopfen. Kalt gereift für 6 Wochen im Kufsteinerland. Moderne Braukunst aus Tirol.*

**The Padawan – Pale Ale** 0,33l Dose

€ 5,50

*Irre fruchtig, irre samtig und hat alles was ein Pale Ale braucht: Die richtige Dosis (und die ist natürlich nicht gerade klein) an qualitativ hochwertigem Hopfen, ein feines, ja schon fast cremiges Mundgefühl, schlank im bernsteinfarbenen Körper und a bisserl trocken im Finish. Aber allem voran: Mango. In der Nase, am Gaumen, und es bleibt. Lange. Richtig lange. Spritzig, frisch, schlank und mit deutlicher Bittere.*

**Sunn-Seiterl – BIO Golden Ale** 0,33l Dose

€ 5,50

*Komm mit uns auf d'Sunnseit des Lebns...*

*Golden wie die Bergsonne erstrahlt unser naturtrübes Golden Ale im schönsten Licht. Gebraut mit Bio-Spalter Select aus dem Mühlviertel sowie Bio-Gerstenmalz aus Österreich.*

**Zapfn – BIO Zirbenradler** 0,33l Dose

€ 5,50

*Eine stimmige Mischung aus Bierol Bio-Zwicklbier und NAKO Bio-Zirbensirup. Mit nur 2,5 % Alkohol ist es leicht und erfrischend und doch so besonders, dass man es einfach probiert haben muss. Ausgedacht und handgemacht in Tirol.*

**OHA-Bier – Pale Ale alkoholfrei** 0,33l Dose

€ 5,50

*Aus einer gemeinsamen Vision von Bierol und der BASEFIVE entstand ein alkoholfreies Bier, das mehr ist als bloßer Ersatz: OHA – ein fruchtig-erfrischendes Pale Ale, handwerklich gebraut in Tirol, isotonisch, natürlich und voller Geschmack.*