



GASTHAUS SCHOPFERWIRT

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 erwarb Alois Kaltschmid gemeinsam mit seiner Frau Brunhilde den Schopferwirt und gründete daraus den Walchseer Hof — das Ehepaar setzte damit den Grundstein für die damals größte österreichische Hoteliersfamilie.

1977 übernahm Georg (Bubi) 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 & Marc Kaltschmid**, das nächste Kapitel schreiben.

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

Wo Geschichte Zukunft findet — Aktiv. Gmiatlich. Echt guat.

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)

18-20.30 Uhr (ganze Karte)

Montagabend Grillabend

18-20 Uhr, Anmeldung erforderlich

Frühstücksbuffet

Montag – Sonntag 8-10:30 Uhr

WLAN

Netzwerk: Walchseerhof

Passwort: walchsee1

Weihnachtsfeiern, Hochzeiten, Geburtstage,...

alle Informationen zu Veranstaltungen im Gasthaus Schopferwirt unter

www.walchseerhof.com



Tischreservierung empfohlen unter +43 5374 5233 | Dienstag Ruhetag

Suppen

Bouillon vom Tiroler Bio-Rind

1 Kaspressknödel € 9,50 | Frittaten € 5,90

Tomatencremesuppe € 6,90

garniert mit Pesto und getrockneten Tomaten

Vorspeisen

Salate vom Buffet € 7,90

Beilagen zur Wahl als Aufpreis

gegrillte Hühnerstreifen € 8,50 | Räucherforelle € 9,50 | gegrillter Ziegenkäse € 5,90 | 2
Kaspressknödel € 7,00

Kaspressknödel-Fries € 8,50

hausgemachter Sauerrahm-Knoblauch-Dip | Kürbiskernöl

Saures Sülzchen € 10,50

Brot, eingelegte Zwiebeln

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 | glasierte Zwiebel | Preiselbeeren | Pommes Frites oder
Petersilienkartoffeln

Zwiebelrostbraten € 27,90

Speckbohnen | Spätzle | Zwiebelsauce | Röstzwiebeln

Entrecôte vom Tiroler Bio-Rind € 31,50

Pfeffersauce oder Kräuterbutter | Speckbohnen | Pommes Frites oder
Petersilienkartoffeln

Tiroler Gröstl € 14,50

Bio-Spiegelei vom Marxenhof | Krautsalat

Backhendlsalat € 18,50

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

Vegetarisch

Käsespätzle € 15,90

Röstzwiebel | Krautsalat

Spinatknödel

in Gorgonzolasauce € 18,50

in Butter € 16,50

+1 Knödel € 3,50

Fisch

Wir erhalten mehrmals wöchentlich Saibling und Forelle von Schwendter Quellfischhof. Fischgerichte deswegen nur solange der Vorrat reicht.

Forelle Müllerin € 29,50

Freitag bis Sonntag, 20 Minuten

Petersilienkartoffeln | Mandelbutter | Zitronenscheibe

Saiblingsfilet € 27,90

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

Chicken Nuggets € 10,50

4 Stück | Pommes Frites

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 € 5,00

1 Kugel Eis € 1,90

Zitrone

Erdbeer

Vanille

Schokolade

Stracciatella

Pistazie

Joghurt-Amarena

Wasser

Montes still 0,33l 0,75l	€ 4,20 € 6,90
Montes prickelnd 0,33l 0,75l	€ 4,20 € 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 Apfelsaft / Johann pur 0,3 l 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 0,33l	€ 4,10
Soda Zitron 0,3 l 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 0,33l	€ 4,90
Schweppes Bitter Lemon 0,33l	€ 4,90
Schweppes Ginger Ale 0,33l	€ 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 ½l ¼l	€ 3,70 € 7,40
Riesling ½l ¼l	€ 4,10 € 8,20
Gemischter Satz ½l ¼l	€ 5,10 € 9,20
Chardonnay ½l ¼l	€ 4,10 € 8,20
Blauer Zweigelt ½l ¼l	€ 3,70 € 7,40
Blaifränkischer, halbtrocken ½l ¼l	€ 3,70 € 7,40
Rosé ½l ¼l	€ 3,70 € 7,40
Weiß-Sauer Weiß-Süß 0,25l	€ 4,10
Rot-Sauer Rot-Süß 0,25l	€ 4,10

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	€ 4,20 € 5,80
Weißbier-Cola 0,3l 0,5l	€ 4,20 € 5,80
Weißbier-Sprite 0,3l 0,5l	€ 4,20 € 5,80
Weißbier alkoholfrei 0,5l	€ 5,80
Bierol OHA-Bier Pale Ale alkoholfrei 0,33l	€ 4,10

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</i>	
Wildberry Lillet	€ 9,50

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	€ 4,50
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	€ 5,90

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

€ 4,10

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

€ 4,10

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

€ 4,10

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

€ 4,10

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.