GASTHAUS SCHOPFERWIRT

GASTHAUS SCHOPFERWIRT · WALCHSEE

Speisekarte

Aktiv. Gmiatlich. Echt guat.



TISCH RESERVIEREN
+43 5374 5233

ADRESSE
Dorfplatz 2, 6344 Walchsee

SEIT
1520 am Dorfplatz

HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass du da bist.

Regionale Küche aus Tiroler Zutaten, ehrlich gekocht und mit Liebe serviert – in der Stube, im Gastgarten oder auf der Terrasse mit Kaiserblick.

ÖFFNUNGSZEITEN

Wir haben für dich offen

Montag – Mittwoch	Ruhetag
Donnerstag	17–22 Uhr
Freitag, Samstag	8–22 Uhr
Sonntag	8–20 Uhr

WARME KÜCHE

Wann gekocht wird

Donnerstag	18–20:30 Uhr
Freitag	12–14 · 18–20:30 Uhr
Samstag, Sonntag	12–20:30 Uhr
Frühstück (Fr–So)	8–10:30 Uhr

RESERVIERUNG

Dein Platzerl in der Stube

Ruf uns einfach an – wir halten dir gern einen Tisch frei.

+43 5374 5233

Tischreservierung empfohlen.

FEIERN IM SCHOPFERWIRT

Dein Fest bei uns

Weihnachtsfeiern, Hochzeiten, Geburtstage … Alle Informationen zu Veranstaltungen im Gasthaus Schopferwirt bekommst du bei uns im Haus, telefonisch oder auf walchseerhof.com.

ZUM ANFANGEN

Suppen

Bouillon vom Tiroler Bio-Rind
mit 1 Kaspressknödel € 6,50
mit Frittaten € 5,90

Tomatencremesuppe € 6,90
garniert mit Pesto und getrockneten Tomaten

KLEIN & FEIN

Vorspeisen

Salate vom Buffet € 7,90
dazu gegrillter Ziegenkäse + € 5,90
dazu 2 Kaspressknödel + € 7,00

Kaspressknödel-Fries € 8,50
hausgemachter Sauerrahm-Knoblauch-Dip · Kürbiskernöl

Knoblauchbrot € 4,20

OHNE FLEISCH

Vegetarisch

Käsespätzle € 15,90
Röstzwiebel · Krautsalat

Spinatknödel
in Gorgonzolasauce € 18,50
in Butter € 16,50
+ 1 Knödel € 3,50

AUS DER SCHOPFERWIRT-KÜCHE

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 & 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

AUS DEM WASSER

Fisch

Saiblingsfilet € 29,90
Samstag & Sonntag
vom Schwendter Quellfischhof · Salzkartoffeln · zerlassene Butter · Zitronenscheibe

Zanderfilet € 27,90
Salzkartoffeln · zerlassene Butter · Zitronenscheibe

FÜR DIE KLEINEN

Kinderkarte *nur für Kinder*

Kinder-Wiener-Schnitzel € 10,50
vom Schwein · Pommes frites

Spaghetti € 7,50
Tomatensauce

Spätzle € 4,90
Rahmsauce

ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn € 16,80
ca. 20 Min. · Apfelmus · Rumrosinen

Hausgemachtes Schokomousse € 6,50
Früchtespiegel · Beeren

Marillenknödel € 6,50
2 Stück · ca. 10 Min. · süße Brösel · Staubzucker · Obstgarnitur

Blechkuchen nach Saison
ohne Sahne € 4,20
mit Sahne € 5,40

Eis € 1,90
pro Kugel
Zitrone · Erdbeer · Vanille · Schokolade · Stracciatella · Pistazie · Joghurt-Amarena

SAMSTAG & SONNTAG · 14–16:30 UHR

Nachmittagskarte

Salate vom Buffet € 7,90

Bouillon vom Tiroler Bio-Rind € 5,90
mit 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
ca. 20 Min. · Apfelmus · Rumrosinen

FRISCH

Wasser

Montes still 0,33 l | 0,75 l € 3,50 | 6,90

Montes prickelnd 0,33 l | 0,75 l € 3,50 | 6,90

Soda 0,3 l | 0,5 l € 3,10 | 4,20

OHNE ALKOHOL

Alkoholfreie Getränke

Tirola Kola 0,3 l | 0,5 l € 4,20 | 5,40

Tirola Kola Zero 0,33 l € 4,90

Silberquelle Orangenlimo 0,3 l | 0,5 l € 4,20 | 5,40

Silberquelle Zitronenlimo 0,3 l | 0,5 l € 4,20 | 5,40

Silberquelle Spezi 0,3 l | 0,5 l € 4,20 | 5,40

Silberquelle Eistee 0,33 l € 4,50

Silberquelle Almrausch 0,33 l € 4,50

Apfelsaft / Johann pur 0,3 l | 0,5 l € 4,10 | 5,40

Apfelsaft- / Johannschorle 0,3 l | 0,5 l € 3,90 | 5,20

Apfelsaft- / Johannschorle still 0,3 l | 0,5 l € 3,70 | 4,90

Traubensaft pur 0,3 l | 0,5 l € 4,20 | 6,00

Traubensaftschorle 0,3 l | 0,5 l € 4,00 | 5,50

Traubensaftschorle still 0,3 l | 0,5 l € 3,80 | 5,20

Soda Zitron 0,3 l | 0,5 l € 3,40 | 4,50

Soda Holunder 0,3 l | 0,5 l € 3,90 | 5,20

Holunder still 0,3 l | 0,5 l € 3,50 | 4,80

Schweppes Tonic Water € 4,90

Schweppes Bitter Lemon € 4,90

Schweppes Ginger Ale € 4,90

ZUM AUFWÄRMEN

Heißgetränke

Verlängerter auch koffeinfrei € 3,60

Espresso | Espresso doppio € 3,40 | 5,40

Cappuccino | Latte macchiato € 4,80 | 5,80

Heiße Schokolade ohne | mit Sahne € 4,80 | 5,80

Meinl Tee € 4,40

Früchte · Kräuter · Schwarztee · Ingwer-Zitrone · Kamille · Minze

⅛ L | ¼ L

Offene Weine

Grüner Veltliner € 3,70 | 7,40
Weingut Markus Huber, Reichersdorf

Riesling € 4,90 | 9,80
Weingut Haimerl, Gobelsburg im Kamptal

Wiener Gemischter Satz € 5,20 | 10,40
Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf

Göttlicher Zweigelt € 3,70 | 7,40
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn

Blaufränkischer halbtrocken € 3,70 | 7,40
Weinland Niederösterreich

Rosé € 4,90 | 9,80
Weingut Jamek, Joching

Weiß sauer | Weiß süß 0,25 l € 4,10

Rot sauer | Rot süß 0,25 l € 4,10

OHNE ALKOHOL

Alkoholfrei

Gemischter Satz ⅛ l | ¼ l € 5,20 | 10,40
Weingut Mayer am Pfarrplatz

Hugo Spritz mit alkoholfreiem Wein € 8,50

Weißbier alkoholfrei 0,5 l € 5,80

0,3 L | 0,5 L

Bier

Tegernseer € 4,10 | 5,20

Radler € 4,10 | 5,20

Radler sauer € 4,10 | 5,20

Dunkles Bier 0,5 l € 5,80

Weißbier € 4,60 | 5,80

Weißbier-Cola € 4,60 | 5,80

Weißbier-Sprite € 4,60 | 5,80

PRICKELND

Spritzer

Aperol Spritz € 8,50

Hugo Spritz € 8,50

Campari Spritz € 8,50

Limoncello Spritz € 8,50

Alpari Spritz € 9,50
4 cl Tirolikum Alpari, Mediterranean Tonic

Ingroni Spritz € 9,50
4 cl Tirolikum Ingroni, Mediterranean Tonic oder Ginger Ale

Wildberry Lillet € 9,50

AUS DEM KUFSTEINERLAND

Bier von der Tiroler Brauerei Bierol

Helles vom Fass € 4,10 | 5,20

0,3 l | 0,5 l

Handwerklich gebraut mit 100 % regionalem Aromahopfen. Sechs Wochen kalt gereift im Kufsteinerland. Moderne Braukunst aus Tirol.

The Padawan – Pale Ale € 5,50

0,33 l Dose

Irre fruchtig, irre samtig und hat alles, was ein Pale Ale braucht: eine ordentliche Dosis hochwertigen Hopfen, ein fast cremiges Mundgefühl, schlank im bernsteinfarbenen Körper und a bisserl trocken im Finish. Allem voran: Mango – in der Nase, am Gaumen, und sie bleibt. Spritzig, frisch und mit deutlicher Bittere.

Sunn-Seiterl – Bio Golden Ale € 5,50

0,33 l Dose

Komm mit uns auf d'Sunnseit des Lebns … Golden wie die Bergsonne strahlt unser naturtrübes Golden Ale. Gebraut mit Bio-Spalter Select aus dem Mühlviertel und Bio-Gerstenmalz aus Österreich.

Zapfn – Bio Zirbenradler € 5,50

0,33 l Dose

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

OHA-Bier – Pale Ale alkoholfrei € 5,50

0,33 l Dose

Aus einer gemeinsamen Vision von Bierol und BASEFIVE: ein alkoholfreies Bier, das mehr ist als Ersatz – fruchtig-erfrischend, handwerklich gebraut in Tirol, isotonisch, natürlich und voller Geschmack.

0,75 L

Weißwein

Grüner Veltliner Kaiserstiege € 39,00
Weingut Josef & Philipp Bründlmayer, Kremstal

Riesling vom Löss € 39,00
Weingut Vorspannhof Mayr, Kremstal

Weinviertel DAC – Grüner Veltliner € 33,70
Weingut Familie Mantler, Ebersbrunn · Qualitätswein trocken

Sauvignon Blanc € 40,70
Weingut Skoff, Gamlitz, Südsteiermark

Wiener Gemischter Satz € 31,20
Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf/Wien

Welschriesling € 42,00
Weingut Tement, Südsteiermark

Welschriesling € 31,90
Weingut Polz, Südsteiermark

0,75 L

Rotwein

Zweigelt Reserve € 37,70
Familie Mantler, Ebersbrunn, Weinviertel

Zweigelt Classic € 36,70
Familie Mantler, Ebersbrunn · Qualitätswein trocken

Zweigelt Purbach-Mitterjoch € 49,10
Weingut Birgit Braunstein, Purbach, Burgenland

Blaufränkisch Hochäcker € 39,70
Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland

Vulcano € 55,70
Cuvée aus 55 % Blaufränkisch, 20 % Cabernet Sauvignon, 15 % Zweigelt, 10 % Merlot · Weingut Hans Igler, Deutschkreutz

0,75 L

Rosé

Römerhof Rosé € 42,80
Weingut Römerhof – Familie Anton Kollwentz, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland

Weixelbaum Rosé € 33,70
In Vino Weix, Straß im Straßertale · Handlese

ZUM ANSTOSSEN

Schaumwein

Prosecco Sacchetto 0,1 l | 0,75 l € 4,80 | 36,00

Fili Rosé Prosecco Sacchetto 0,75 l € 32,00

Bründlmayer Rosé Sekt 0,75 l € 49,00

AUS DER BRENNEREI IN WALCHSEE

Tirolikum

Tirolikum Gin € 8,60 | mit Tonic 13,50

2 cl · 48 % vol.

Elegante Frische von Zitrus und Kräutern, dezente Gewürze, helle Blütenaromen. Am Gaumen weiche Zitrusnoten mit Wacholder und Koriander, süßwürzig. Langer, sanfter, leicht herber Abgang.

Tirolikum Rum € 9,50

2 cl · 40 % vol.

Mehrere Jahre gelagert in österreichischen Eichenfässern. Zuckerrohr, Karamell, Vanille und ein Hauch getoastetes Holz; am Gaumen mild, süß und vollmundig mit Kaffee- und Kakaonoten.

Tirolikum Duckspresso € 4,50

Coffee Liqueur · 2 cl · 30 % vol.

Kräftige Röstaromen, ein Hauch Orange und feine alpine Kräuter. Pur in der Espressotasse, als Iced Latte oder als Duckspresso Spritz – die Ente ist immer dabei.

Tirolikum Elixier € 4,50

2 cl · 39 % vol.

Das geheimnisvolle Edelkräuter-Elixier aus den Tiroler Bergen – aus 46 Kräutern und Wurzeln, durch Mazeration und Destillation gewonnen.

2 CL

Spirituosen

Williamsbirne € 4,50

Marille € 4,50

Obstler € 4,50

Zirbenschnaps € 4,50

Zirbenlikör € 4,50

Nusslikör € 4,50

Enzian € 4,50

Jägermeister € 5,50

Averna € 4,50

Averna Sour € 4,70

Martini Bianco € 4,50

Gin Tonic € 9,50

Bacardi-Cola € 9,50

Vodka-Red Bull € 9,50

Red Vodka-Red Bull € 9,50

Vodka-Lemon € 9,50

Campari Soda € 7,50

EINE REISE IN DIE VERGANGENHEIT

Vier Generationen. Ein Haus.

1520 Kurz nach dem Tod von Kaiser Maximilian I. wird der „Schopferwirt" erbaut – benannt nach den „Schoppern", den Bootsbauern, die einst am Walchsee ihr Handwerk ausübten.

1756 Der bekannte Maler Joseph Adam Ritter von Mölk bemalt die Hausfassade – ein Künstler, dessen Werke heute Kirchen von Tirol bis Südtirol zieren.

1930 Ein Brand zerstört den Dachstuhl; Wiederaufbau und Restaurierung folgen unmittelbar. Das Haus steht unter Denkmalschutz – restauriert wird bis heute mit denselben Kaseinfarben wie zur Zeit Mölks.

1934 Alois Kaltschmid und seine Frau Brunhilde erwerben den Schopferwirt und legen den Grundstein für die Geschichte unserer Familie in diesem Haus.

Hier wächst ihr Sohn **Fritz Kaltschmid** auf. Gemeinsam mit seiner Frau **Sieglinde** baut er mit Mut, Weitblick und persönlichem Einsatz die familieneigenen Hotelbetriebe aus – die Grundlage für die größte österreichische Hoteliersfamilie. Der Schopferwirt bleibt für Fritz immer sein Elternhaus.

1977 Georg „Bubi" Kaltschmid, der Bruder von Fritz, übernimmt den Walchseer Hof; ab 2005 führt sein Sohn Georg das Familienerbe weiter und baut das Haus 2009 zum 4-Sterne-Hotel um – mit umweltgerechter, nachhaltiger Bauweise und Betriebsführung.

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

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

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

Kennt ihr schon unser Schwesterhotel Bellevue?

Auch das Bellevue ist eng mit unserer Familie verbunden: Rebecca ist dort aufgewachsen, bis heute führen es ihre Mutter Sieglinde Kaltschmid und ihre Schwester Johanna Kaltschmid-Gruner. So verbindet den Walchseer Hof, den Schopferwirt und das Bellevue vor allem eines – Familie, Gastfreundschaft und echte Verbundenheit mit Walchsee.