

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen bei uns im „Eduard-Wallnöfer-Haus“!

„Gut Essen und Trinken“ sind Streicheleinheiten für die Seele, eine Erfahrung, die wir unsere Gäste spüren lassen wollen! Wir laden Sie herzlich ein, durch den Genuss unserer Spezialitäten den ehrlichen Geschmack unserer Heimat neu zu erfahren.

Freuen Sie sich auf ein Konzert der guten Zutaten!

Durch Ihren Besuch bieten Sie unseren Schülerinnen die einmalige Gelegenheit, wertvolle Erfahrungen im Service zu erleben. Gleichzeitig fördern Sie dadurch die Verbundenheit junger Menschen zu unseren heimischen Ressourcen. In diesem Sinne aufrichtigen Dank für Ihren Besuch!

**Nur wer sich der Vergangenheit bewusst ist,
kann in der Gegenwart eine Zukunft schaffen,
die die Geschichte ehrt und selbst Geschichte schreibt.**

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen im „Eduard-Wallnöfer-Haus“
viele schöne Stunden, Zeit sich zu freuen, zu lachen und zu staunen,
einfach Zeit zum Leben.

Die Schülerinnen und Lehrerinnen der LLA Imst

Öffnungszeiten

November - April

Jeweils Mittwoch und Freitag von 8:00 – 11:00 Uhr



In unserem Café werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV 1169/2011 angeführten allergenen Stoffe zubereitet. Bei aller Sorgfaltspflicht können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden.

Zum Einstimmen

1 Glas handgeschüttelter Blauburgundersekt vom Weingut Schödl, Loidesthal, NÖ (O)	€ 3,60
1 Glas handgeschüttelter Blauburgundersekt mit Holundersirup od. Johannisbeersirup (O)	€ 3,60
1 Glas Weißwein, Weinbauregion Tirol (O)	€ 3,50
1 Glas frisch gepresster Apfel-Karotten-Orangensaft	€ 3,50
1 Glas frisch gepresster Rohnensaft	€ 3,50
1 Glas frisch gepresster Birnen-Gurken-Saft mit Leinsamen	€ 3,50

Kalte Getränke

0,3 l Mineralwasser	€ 2,30
Johannisbeersaft aus eigener Produktion mit Imster Brunnenwasser	€ 2,20
Apfelsaft aus eigener Produktion	€ 2,20
Frisch gepresster Orangensaft	€ 3,50
Rosenlimonade	€ 3,-
Bitter Lemon	€ 3,-

Warme Getränke

Kaffee

Verlängerter (original italienischer Espresso) (G)	€ 2,40
Bio Verlängerter (Kaffeebohne aus biologischem Anbau) (G)	€ 2,40
Espresso (original italienischer Espresso) (G)	€ 2,10
Macchiato (G)	€ 2,10
Großer Brauner (G)	€ 3,30
Cappuccino (G)	€ 2,70
Latte Macchiato (G)	€ 3,20
Koffeinfreier Kaffee (G)	€ 2,40
Heiße Schokolade (G)	€ 3,40
Tee aus kontrolliert biologischem Anbau - mit Honig im Kännchen	€ 3,70

Vitalfrühstück

- vegetarisch in den Morgen

€ 8,70

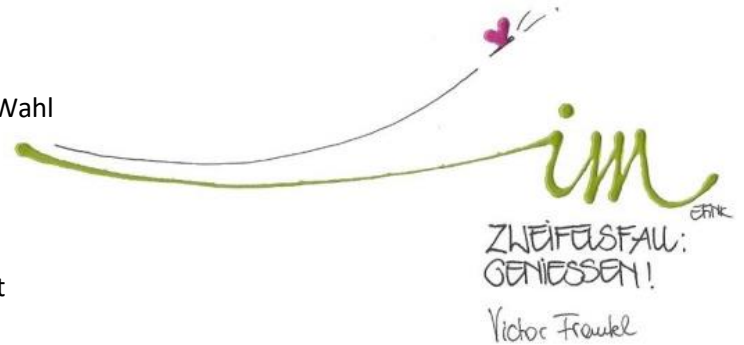
- 3 Scheiben Dinkelvollkornbrot (A,H)
- Bauernbutter von unseren SchülerInnen handgetrieben (G)
- Echter Bienenhonig aus unserer Imkerei
- Topfenaufstrich aus eigener Produktion (G)
- Hausgemachtes Müsli mit Milch (A,H,N,G)
- 1 Glas frisch gepresster Apfel-Karotten-Orangensaft
- 1 Tasse Frühstücksgetränk

Regionales Genießerfrühstück

-regional ist einfach genial

€ 10,70

- 3 Scheiben (Hausbrot, Milchzopf) (A,G,C,H,O)
- Zirbenbutter (G)
- Unsere Marmelade oder echter Bienenhonig nach Wahl
- Schinken aus unserer Region
- Weich- und Schnittkäse aus unserem Hofladen (G)
- Joghurt aus eigener Erzeugung (G)
- Weiches Bio Ei vom Gutshof (C)
- 1 Glas frisch gepresster Apfel-Karotten-Orangensaft
- 1 Tasse Frühstücksgetränk



Kleines Frühstück

€ 4,50

- 2 Scheiben Brot nach Wahl oder Salzstangerl (A,C,G,H,O)
- Tiroler Alpenbutter (G)
- Unsere Marmelade
- 1 Tasse Frühstücksgetränk

Langschläferfrühstück

€ 12,70

- 3 Scheiben Hausbrot (A)
- Butter (G)
- Unsere Marmelade oder echter Bienenhonig nach Wahl
- Schinken aus unserer Region
- Weich- und Schnittkäse aus unserem Hofladen (G)
- Topfenaufstrich aus eigener Produktion (G)
- Joghurt aus eigener Erzeugung (G)
- 2 Rühreier mit Schinken (C)
- 1 Glas handgeschüttelter Blauburgundersekt (O)
- 1 Tasse Frühstücksgetränk

Frühstück mal 2

€ 21,90

- 6 Scheiben (Hausbrot, Dinkelvollkornbrot) (A,H)
- Tiroler Alpenbutter (G)
- Unsere Marmelade und echter Bienenhonig
- Schinken und Käse aus der Region (G)
- Topfenaufstrich aus eigener Produktion (G)
- Frisches Obst und Rohkostgemüse, Sauerrahmdipp (G)
- 2 weiche Bio Eier vom Gutshof (C)
- Je 1 Glas Sekt (O)
- Je 1 Tasse Frühstücksgetränk

Frühstück à la carte

Brot und Gebäck

- 1 Scheibe Hausbrot (A)
- 1 Scheibe Milchzopf aus eigener Produktion (A,C,G,H,O)
- 1 Scheibe Dinkelvollkornbrot (A,H)
- 1 Salzstangerl (A)
- 1 Stück Kuchen lt. Auszeichnung in der Vitrine
- 1 Linzerauge mit Marmelade gefüllt (A,C,H)



- € 0,50
- € 0,70
- € 0,70
- € 1,00
- € 3,00
- € 2,00

Butter

- 1 Port. Tiroler Alpenbutter (G)
- 1 Port. Zirbenbutter oder Bauernbutter (G)

- € 0,50
- € 0,70

Marmeladen und Honig – Die süße Verführung

- 1 Port. unsere Marmelade
- 1 Port. echter Bienenhonig aus unserer Imkerei

- € 1,00
- € 1,20

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A – Gluten, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere

Würziges

- 1 Käseteller Weich- und Schnittkäse aus dem Hofladen, Schaffrischkäse aus Roppen (G) mit Brot € 4,50
- 1 Schinkenteller mit Brot € 4,50
- 1 weiches Bio Ei vom Gutshof € 1,50
- 2 Rühreier mit Schinken € 4,50
- Hofladenmarend (Hausbrot, Speck, Käse aus eigener Erzeugung) (A,G) € 7,50

Aufstriche

- Topfenaufstrich (saisonsbedingt mit Kräutern) (G) € 1,50
- Kürbiskernaufstrich (G) € 2,00
- Hummus (N, kann Spuren von A, E, F, H enthalten) € 2,00

Aus unserer gesunden Ecke

- 1 Port. Biojoghurt mit Bananen, Ahornsirup und geröstetem Buchweizen (A,G) oder mit frischen Feigen und hausgemachtem Brombeergelee oder mit Honig und Blütenpollen € 3,50
- 1 Port. Hauseigenes Müsli mit Milch oder Joghurt (A,H,N) € 3,50
- 1 Stück frische Feige mit Schaffrischkäse gefüllt, dazu karamellisierte Walnüsse (G,H) € 2,80
- Mr. Galgant und Herr Bertram - Lauwarmes Dinkelmus mit Birnen und Mandeln (A,H) € 4,00

Ausführliche Allergen-Legende siehe Beiblatt!

Beiblatt: Allergen-Legende

Allergen	Buchstaben-code	Steht für ...
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes S=2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusätzliche Hinweise:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.