

Aperitifs

CLOVER CLUB RASPBERRY

Gin, frisch gepresster Zitronensaft, Himbeersyrup, Himbeeren 10,00

NEGRONI

Gin, Campari, roter Vermouth 9,00

GLAS CHAMPAGNER 0,1

Jean Gimonet Reserve Brut 11,00

GLAS PROSECCO 0,1

Nardoni DOC Extra Dry 7,50

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Vodka, Caluha-Kaffeelikör 10,00

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Orange 7,50

HUGO (AUCH ALKOHOLFREI)

Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze 7,50

BELLINI MIT PFIRSICHMOUSSE

Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze 8,50



Viele Weitere Aperitifs auf der letzten Seite

Ukrainische Gerichte

Osteuropäische Spezialitäten

MLYNZI MIT LACHS

Ukrainische Crepes mit Lachs, Frischkäse & Hummersauce

16.50

GOLUBZI

Weißkohlrouladen mit Rindfleischfüllung

14.50

PELMENI

Maultaschen mit Hähnchen & Schmand

14.00

TSCHEBUREKY MIT RIND

Frittierte Riesentasche mit Rindfleischfüllung, Tomaten & Käse

16.50

TSCHEBUREKY MIT SCHWEIN

Frittierte Riesentasche mit Schweinefleischfüllung

15.50

WARENYKY MIT KARTOFFELN

Maultaschen mit Kartoffelfüllung & Pilzsauce

15,50

Was Süßes

MLYNZI MIT MOHN & KIRSCHEN

mit Schmand serviert

9,50

SYRNIKI (DESSERT)

Quarkpuffer mit Preiselbeeren & Schmand.

9,50

Vorspeisen

Antipasti

ANTIPASTI-PRACHT

Eine bunte Auswahl an traditionellen italienischen Vorspeisen 15,50

3 ODER 6 IRISCHE FELSENAUSTERN

mit Schwarzbrot, Zitrone & einem Glas Prosecco 15,00/21,00

WALKMÜHLENDREIERLEI

Carpaccio di Manzo - Vitello Tonnato - Mozzarella Caprese 15,50

VITELLO TONNATO

Feines Kalbfleisch unter cremigen Thunfischsoße, Kapern 14,00

KANDIERTER ZIEGENKÄSE AUF ROTE-BEETE-CARPACCIO

mit Nuss-Honig am Tisch flambiert 15,50

MOZZARELLA-CAPRESE

Büffel-Mozzarella auf Tomaten & Basilikum 14,50

CARPACCIO DI MANZO

Fein geschnittenes, rohes Rindfleisch, mit Rucola & Parmesan 15,50

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Markklößchen und feinen Kräutern abgeschmeckt 7,00

PIFFERLINGENCREMESUPPE

9,00

TOMATENCREMESUPPE

feine Cremesuppe aus frischen Tomaten mit Croutons 7,00

Sommer – Spezial

MATJESFILET

mit Zwiebelringen & Schwarzbrot

16,50

PIFFERLINGEN

mit Speck & Zwiebeln (oder vegetarisch)

15,50

PELMENI

Maultaschen mit Hähnchen & Schmand

14,00

ARGENTINSICHES RUMPSTEAK

mit Pfifferlingen & Rösti

33,00

MATJESFILET

an Butterkartoffeln und Speck-Bohnen

23,00

WEISSKOHLSROULADEN (GOLUBZI)

mit Rindfleischfüllung & Napoli-Sauce

14,50

BLINI MIT MOHN & KIRSCHEN

mit Schmand

9,50

Salate

DI TACCHINO

Frischer Salat mit gebratenen Putenfleischstreifen

17,00

DI GAMBERI

Frischer Salat mit saftigen Black-Tiger-Garnelen (4 St.)

21,00

MATJES SALAT

Frischer Sommersalat mit Rote-Beete, Wallnüssen & Honig-Senf-Dressing

17,00

Fl^eisch

Carne

ENTRECOTE DI ARGENTINA VOM GRILL

300 g, mit Sauce Bernaise, serviert mit Salat & Röstinchen

35,50

SCALOPINA DI MAIALE

Schweinefiletmedaillons mit Amarena-Sauce, Kroketten & Salat

24,50

WIENER SCHNITZEL MIT KRÄUTERDIP

Paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites & Salat

24,50

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

in Portweinjus mit Stampfkartoffeln & Gemüse

25,50

KALBSLEBER BERLINER ART

auf Kartoffelstampf mit Salatvariation

23,50

BOEUF STROGANOFF

Saftiges Rindfleisch in einer cremigen Senf-Champignon-Gurke Sauce,
mit Zwiebelstampf & Salat

28,50

RINDERFILET AN TRÜFFELSAUCE

Zartes argentinisches Rind vom Grill mit Rösti & Salat

33,00

CARNE MISTO FÜR ZWEI "CHEF ART"

Fleischteller für 2 Personen mit extra Sauce, Rösti & Ofengemüse

55,50

Fisch

Pesce

LOUP DE MEER ODER DORADE ROYAL

vom Grill, mit Spaghetti Aglio e Olio & Salat

27,50

GANZE SEEZUNGE MÜLLERIN ART

Fang aus dem Atlantik, mit Saisonpilzen-Kartoffelstampf

39,00

LACHSFILET GEBRATEN AUF CHILI-MANGOSAUCE

mit Pilzrisotto & Salat

25,00

GANZE SCHOLLE (MÜLLERIN ODER FINKENWERDER ART)

auf Butterkartoffeln und Salat

26,00/30,50

ZANDERFILET

an Zitronen-Butter gebraten; auf Stampfkartoffeln & Salat

27,00

JAKOBSMUSCHELN PROVENZIAL

mit Kapern, Oliven & Spaghetti in Weisswein abgelöscht

27,00

EDELFISCHPLATTE "WALKMÜHLE"

*Mediterrane Edelfischfilets der Saison für 2 Fischgenießer
mit Butterkartoffelstampf & Frühlingsalat*

57,00

Pasta

FETTUCCINE MIT SCHWARZEN TRÜFFELN

Bandnudeln mit Pfifferlingen im Parmesannest serviert

25,50

PENNE CON FILETTO

mit Rinderfiletspitzen, Champignons & Gorgonzola

21,50

SPAGHETTI AUS PARMESANLAIB

flambiert in Grappa mit Saisonpilzen

19,50

PENNE ALLA PALERMITANA

*mit Zucchini, Kernmischung, Pfeffer-Pecorino-Käse
in Honig-Balsamico-Sauce*

15,50

CANNELLONI SPINACI

Hausgemachte Cannelloni mit Spinat-Gorgonzola-Füllung, gratiniert

16,00

LASAGNE AL SALMONE

Hausgemachte Lachslasagne mit Spinat in Hummersauce

16,50

Pizza

Klassisch italienisch vom Steinofen

NUNZIELLA

Schinken & Champignons

13,00

VEGETARIANA

Verschiedene Gemüsesorten

13,50

MARCELO MASTROIANNI

Thunfisch & Zwiebeln

13,00

GAMBERETTI

Krabben, Knoblauch & Kräuter

16,00

LINO VENTURA

Parmaschinken & Rucola

15,50

DIAVOLA

Frische Paprika & Pepperoni

12,50

QUATTRO STAGIONI

Schinken, Champignons, Thunfisch & Paprika

14,50

TARTUFATA

Trüffelkäse, Cherrytomaten & Rucola

17,00

...oder stellen Sie eine Pizza zusammen...

Dessert

Handgemachte Nachspeisen 🌿

CRÈME BRÛLÉE

Traditionelle französische Süßspeise aus Eigelb, Sahne & Zucker 9,50

TIRAMISU

Hausgemachte Biskuit-Torte mit Kaffee-Amaretto-Aroma 7,50

PANNA COTTA MIT HIMBEERSAUCE

Vanille Pudding aus der italienischen Cuisine 7,50

ZITRONENSORBET MIT LIMONCELLO

Sgroppino aus Venedig mit Limoncello aufgestockt 9,50

VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN

alternativ mit heißen Kirschen oder Schokoladensoße 8,50

FRISCHE FEIGEN AUF WALNUSS-EIS

mit San-Marzano-Likör 9,50

CREMA DI MASCARPONE

Eine leichte und cremige Mascarpone-Creme, kombiniert mit süßen, reifen Erdbeeren 9,00

COMPOSIZIONE „WALKMÜHLE“

Gemischte Süßspeisen des Hauses 12,00

Unsere Desserts werden mit frischen Früchten garniert

Bevande

APERITIVO

Prosecco 0,1	7,50
Champagner 0,1	11,00
Hugo, & alk.fr.	6,50
Aperol Spritz	7,50
Ramazzotti Rosato Mio	8,50
Prosecco al Limoncello	8,50
Lillet Spritz / Lemon / Tonic	8,00
Bellini mit fr. Pfirsichmousse	8,50
Campari Soda, O & alk.fr.	7,50

ROTWEINE

	GLAS	FLASCHE
Primitivo Salento	9,00	30,00
Primitivo di Manduria	12,50	42,00
Scaia (Cabernet & Merlot)	10,00	33,00
Trementi (Nero&Cabernet)	10,00	33,00
Barbera d'Asti	12,00	39,00
Barista Süd-Afrika	14,00	49,00

SOFTS

	0.25	0,75
San Pellegrino	3,00	7,50
Acqua Panna	3,00	7,50
	0.2	0,4
Säfte (Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Kirsche, Johannisbeere, Tomate)	3,30	5,50
Saftschorle	3,00	5,00
Schweppes (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale)	3,90	
	0.2	0,5
Coca-Cola (auch Zero & Lite), Sprite, Fanta, Spezi	3,00	5,00

BIERE

	0,2	0,4
Stauder Pils	2,20	4,20
Frühkölch	2,20	4,20
Diebels Alt	2,20	4,20
Radler, Alsterwasser	2,20	4,20
	FLASCHE	
Franziskaner Weizenbier 0,5		5,50
Franziskaner Weizenbier (Alk. frei)		5,50
Stauder Pils (Alk. frei) 0,33		4,50

WEISSWEINE

	GLAS	FLASCHE
Grillo Sicilia	10,00	33,00
Rivaner Kallfelz	10,00	33,00
Scaia Toscana	10,00	33,00
Riesling trock. o fr. Kallfelz	10,00	35,00
Lugana del Garda Venezia	12,00	35,00
Lugana "Ca Dei Frati"	14,00	45,00
Grauburgunder Pfalz	9,50	30,00
Weißburgunder Kallfelz	10,00	33,00

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,90
Espresso Doppio	5,00
Espresso Coretto	
(mit Brandy oder Grappa)	5,50
Caffe Creme	3,50
Cappuccino	3,90
Latte Macchiatto	4,50
Tasse Tee	3,50
Marsala mit Sahne	5,00

DIGESTIVI

Williams Birne	2cl	6,50
Grappa	2cl	5,50
Ramazzotti	4cl	6,00
Averna	4cl	6,00
Fernet Branca/Menta	4cl	6,00
Sambuca	2cl	5,00
Ouzo	2cl	5,00
Wodka	2cl	5,00
Brandy "Vecchia Romagna"	2cl	5,00
Bailys	3cl	7,00
Whisky	2cl	7,50