

VIKTORIAS HOME

IN ROOM SPA APPARTEMENT 

GOURMETWIRTSCHAUS TIROLER HOF 

KOCHSCHULE 



24h CHECK IN & CHECK OUT

NEUERÖFFNUNG mit IN ROOM SPA APPARTEMENTS. Durch unsere individuell kombinierbaren Frühstücksarrangements starten Sie entspannt in Ihren Tag. Meine Schwester Elisabeth ist Ihre Ansprechpartnerin für die Planung Ihrer schönsten Tage im Jahr.

KLASSIK TRIFFT MODERNE

Begeistert von der Vielseitigkeit des Kochhandwerks, freue ich mich Sie ganzjährig sowohl mit klassisch österreichischer Wirtshausküche als auch mit stets wechselnder saisonaler Kreativküche zu verwöhnen. Als Gastgeber sorgen meine Eltern, Christa und Fritz, für perfekte Beratung bei Getränke- und Speisenauswahl.

VIKTORIAS KOCHSCHULE

Unser neuestes Projekt: Viktorias Kochschule für Jedermann/frau. Sie können sich allein, zu zweit oder als Gruppe anmelden und auf gemeinsames Kochen freuen. Unter meiner Anleitung werden verschiedenste Menüs zubereitet und natürlich verkostet.

**Wir verwöhnen Sie von Donnerstag bis Sonntag
11.00 - 14.00 Uhr + 17.30 - 21.00 Uhr
mit warmer Küche**

GETRÄNKE KARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,33 Römerquelle mit/ohne Kohlensäure 2,70
0,75 Römerquelle mit/ohne Kohlensäure 4,90

0,33 Tirola Kola normal und leicht 3,60
0,33 Almdudler „Das Original“ 3,60

GENIESSEN SIE UNSERE SÄFTE IM ORIGINAL RIEDEL GLAS

0,25 Orange oder Mango 2,90
0,5 Saft g'spritzt mit Wasser oder Soda 3,60
0,25 Saft g'spritzt mit Wasser oder Soda 2,60

0,25 Natursaft BIO 3,50
Ohne Konservierungsmittel und Farbstoffe

Apfel trüb (Schloss Melans, T)
Marillen- und Kirschsafte (Brunthaler, NÖ)
Weißer und Roter Traubensaft (Rosenberger, NÖ)

0,5 Saft g'spritzt mit Wasser oder Soda 4,10
0,25 Saft g'spritzt mit Wasser oder Soda 3,10

0,25 Kaisertalwasser still 0,90
1 Karaffe Kaisertalwasser still 2,50
1 Karaffe Kaisertalwasser Prickelnd 3,70

Liebe Gäste!

Gerne servieren wir Ihnen Leitungswasser.
Wir bitten um Verständnis, dass wir für diesen Service einen geringen Kostenersatz in Rechnung stellen. Dieser dient als Beitrag zu Personalaufwand, Energie- und sonstigen Betriebskosten Ihres Wirtes, die unabhängig vom reinen Warenwert Ihrer Bestellung anfallen.

BIER

0,3 „Stiegl – Zitronenradler“ (2,0% Alkohol) 3,70
0,3 Stiegl Paracelsus Zwickl 3,70
0,125 Lady Pfiff 2,30
0,2 Herren Pfiff 2,90
0,3 Stiegl vom Fass 3,40
0,5 Stiegl vom Fass 3,90
0,3 Radler 3,40
0,5 Radler 3,90
0,3 Freibier Stiegl(alkoholfrei) 3,70
0,75 Stiegl Spezialbier 14,50
0,5 Franziskaner Weißbier hell/dunkel 4,20

OFFENE WEINE

G'spritzter sauer oder süß 3,50

Fragen Sie nach unseren wechselnden
glasweise ausgeschenkten Flaschenweinen!

WARME GETRÄNKE

Café 2,70
kleiner Espresso 2,40
kleiner Espresso Macchiato 2,50
kleiner Brauner 2,50
großer Espresso 4,00
Cappuccino 3,80
Café Latte 3,90
Heiße Schokolade mit Schlag 3,80

TEE

Kleiner Auszug von unserem Teeangebot:
Früchte/Kräuter/Kamille 2,90
Pfefferminz/Grüner Tee/Schwarztee

SPIRITUOSEN

Campari Soda 4,90
Campari Orange 5,90
Amaretto 3,90
Grand Marnier 4,90
Rum 3,20
Weinbrand 3,90
Ramazotti 4,50

WHISKEY, RUM, GIN & COGNAC 2cl

Johnny Walker/Jim Beam 6,90
Irish Whiskey/Jack Daniels 6,90
Cognac Courvoisier 6,90
Rum Diplomatico Reserva Exclusivo 6,90
Bulldog London Dry Gin 6,90
WacholderBär-Der Gin aus Österreich 6,90

WINTER KÜCHE 3.0

ab 22. Februar
die letzten Boten
des Winters



Frühlingsküche 1.0
ab 28. März
junges Gemüse, Bärlauch &
erste Gartenkräuter

Essen ist ein
Bedürfnis,
Genießen ist
eine Kunst

VORSPEISEN

CREMIGE KNOBLAUCH ESSENZ

Erdäpfel und Schnittlauch
5,90

SAFRANSÜPPCHEN

weißer Portwein_Wurzelgemüwestreifen
Miesmuscheln
9,00

CARPACCIO VON ROTER RÜBE UND APFEL

Sud aus eigenem Apfelessig_Kardamom
Topfen_Kren Mousse
8,00

HAUPTGÄNGE

RINDERBACKERL GESCHMORT

Schmorsaftl_Wurzelgemüse
Ofenpolenta Jungzwiebel
22,00

TORTELLINI HANDGEMACHT

Selleriecreme_Miesmuscheln_Wirsing
15,90

HÜHNCHEN

Rote Rübe & Kichererbsen Ragout
Kreuzkümmel Falafel
19,90

ZANDER UND BLATTSPINAT

gerollt und pochiert
Wurzelgemüse_Gerstl_Kräuterschaum
19,90

MEDAILLONS VOM HIRSCHKALB

Jus von Preiselbeeren und dunkler Schokolade
Apfel Rotkraut_Serviettenknödel
34,00

BLACK ANGUS STEAK & BLACK TIGER GARNELE

winterliches Pfannengemüse
Sellerie – Mango Chutney
Lady's Cut (170g, 1 Garnele)
29,50
Gentlemen's Cut (260g, 2 Garnelen)
36,00

Bitte wenden Sie sich bezüglich Allergenauskunft direkt an uns, wir beraten Sie gerne

WIRTS HAUS KÜCHE

KRAFTSUPPEN VOM TAFELSPITZ

mit Frittaten oder Nudeln und
bunten Wurzelgemüwestreifen
4,60

mit 1 Stück Pressknödel_Röstzwiebel
und frischem Parmesan
6,90

SALAT

Wissen Sie, warum
unser Gemischter Salat
so beliebt ist?
Weil wir jede Sorte
wie früher (als es keine
Fertigprodukte gab)
extra marinieren!

GEMISCHTER SALAT

mit Karotten-, Kraut-, Gurken-,
Bohnen-, Kartoffel und Blattsalat
5,50

BUNTER BLATTSALAT

eigenes Hausdressing (Geheimrezept mit 9 Zutaten)
4,50

LAUWARM MARINierter KARTOFFELSALAT

täglich frisch gemacht
4,50

Dazu ofenwarmes Knoblauchbaguette (4 Stück)
3,00



VOM GRILL UND AUSM PFANDL

TIROLER HOF KRÄUTERROSTBRATEN

aus der Rindsbeiried
Kräutersauce_hausgemachte Spätzle
19,50

ORIGINAL „WIENER ZWIEBELROSTBRATEN“

aus der Rindsbeiried
knusprige Bratkartoffeln_hausgemachte Röstzwiebel
19,50

RINDSRÜCKENSTEAK TIROLER HOF

260g in Kräuterkruste
bunter Pfefferrahm_grüne Bohnen
Rosmarin Erdäpferl
34,50

KAISERSCHNITZEL VOM MILCHKALB

in feiner Kapernrahmsauce
frisches Marktgemüse_Butterreis
21,50

GEKOCHTER TAFELSPITZ VON DER KALBIN

Wurzelgemüwestreifen_Röstkartoffeln
Apfelkren & Schnittlauchsauce
19,90

Kleine Portion
Preiselbeeren
Mayonnaise
Ketchup
je 0,70

CORDON BLEU VON DER PUTE

Pommes Frites_Brat- oder
Petersilenkartoffeln_Reis
14,90

hausgemachter Kartoffelsalat oder
Röstkartoffeln
16,90

GEBACKENES SCHNITZEL VOM JUNGSCHEIN ODER DER VON DER PUTE

Pommes Frites_Brat- oder
Petersilenkartoffeln_Reis
13,50

hausgemachter Kartoffelsalat
oder Röstkartoffeln
15,50

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

Pommes Frites, Brat- oder
Petersilenkartoffeln_Reis
19,90

hausgemachter Kartoffelsalat
oder Röstkartoffeln
21,90

Nach einem Rezept meiner
Ur-Oma „Brunner“ (ehemalige
Metzgerwirtin) aus Kössen

KALBSRAHMBEUSCHERL

mit flaumigem Serviettenknödel
12,90



SCHMANKERL AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

HAUSGEMACHTE PRESSKNÖDEL

braune Butter_Röstzwiebel
frischer Parmesan_bunter Blattsalat
13,90

weil Sie unser Senior
Chef so am liebsten hat
pikant – scharf!

CHEF MAKKARONI

Blattspinat in Kräutercrème_Parmesan
bunter Blattsalat
15,90

Nehmen Sie den Tiroler Hof
mit zu sich nach Hause
und genießen Sie alle unsere
Gerichte auch daheim!

Unsere Hauptgerichte sind auch
als kleine Portion möglich
-2,00

SÜSSES AUS MEINER PÂTISSERIE

TRADITIONELL & KLASSISCH

KAISERSCHMARRN

Kaiserschmarrn
- laut unseren Gästen -
„Best Schmarrn in town“ für 2
mit Rosinen karamellisiert
14,00

1 STÜCK PALATSCHINKE

hauchdünn
mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade
2,50

EIS PALATSCHINKE

mit 2 Kugeln Vanille Eis
Schokosauce_geröstete Mandelsplitter_Schlagobers
5,90



KREATIV & INNOVATIV

SCHOKOLADE HALBFEST AUS DEM OFEN

Milchschaum getrocknet_Himbeere_Sesamkrokant
8,00

ERFRISCHENDES GRANITÉ VON GURKE & ANANAS

Prosecco
8,00

CRÈME BRÛLÉE

Mango_Kokos_Karamell
8,00

TOPFEN MOUSSE MIT BOURBON VANILLE

Beeren eingekocht_Gewürzwein eisig
Kardamom Mürbteig
8,00