



# GOOD FOOD & GOOD TIMES

regionale Wirtshaus-  
und moderne Gourmet Küche

Wir sind ein **richtiger Familienbetrieb**. Meine Schwester **Elisabeth**, links, finden Sie in der Rezeption und unsere Eltern **Christa & Fritz**, rechts, sind Ihre Gastgeber im Service. Und ich, **Viktoria**, koche für Sie!



Kräuter, Beeren, Gemüse alles aus Mama Christas **Schrebergarten** oder von regionalen **Bauern** und Familienbetrieben in Österreich. Tiroler Wild aus eigener Jagd, der Onkel ist nämlich **Jäger**. Viele Jahre Erfahrung im In- & Ausland und die Liebe zum **Handwerk** prägen unsere **moderne**, ganz eigene, **Wirtshauskultur**

Neue Öffnungszeiten!

**MO-SO: Boutique Hotel** | Apartments mit privatem In Room Spa

**MI & DO: Kochschule** mit wechselndem Kursprogramm

**FR - SO: Gourmet Wirtshaus, Take Away & Wirtshaus Shop**

**Sonntagmittag: Festessen - nicht A La Carte bestellbar**

# SONNTAG-MITTAG

## FESTESSEN

SONNTAG 19 07 2020

### WIRTSCHAUS KÜCHE

BROT & AUFSTRICH

Vorspeise

Jungschweinsröllchen

Beilagen

Moosbeernocken mit Vanille Eis

SONNTAG 02 08 2020

### INDIEN

BROT & AUFSTRICH

Kichererbsen Tomaten Raita, Onion Bhajis

Spinat Pakoras, Tomatenlinsen, Naan Brot

Chicken Tikka Masala, Basmati Reis

Nariyal ki Kheer (Kokos Reis Flammeri)

SONNTAG 26 07 2020

### MEXICO

Guacamole, Enchiladas, Taquitos

Chile Relleno

Pollo con Mole Poblano

Saucen

Churros

SONNTAG 09 08 2020

### BAYRISCH

BROT & AUFSTRICH

Speckknödelsuppe

Schweinskrustenbraten

Biersaft, Knödel, Krautsalat

Rohrnudeln mit Vanillesauce

# WIRTSCHAUS SHOP

100% Liebe zum **Koch-Handwerk**

3 Gründe für Viktorias Wirtshausgläser

1. Ein schneller & gesunder Arbeitslunch (ohne Deckel in die Mikrowelle) oder auf dem Herd erhitzen
2. Das Gourmet Wirtshaus Daheim haben. Die Gläser sind mindestens 3 Tage im Kühlschrank haltbar
3. Als Mitbringsel oder kleine Aufmerksamkeit für Genießer

Als ausgebildete Diätköchin legt Viktoria hier größten Wert,  
auf das Beachten möglicher Unverträglichkeiten

### VEGGIE BAG

3 Gänge - Menü in der Tasche  
zum Daheim zubereiten  
inkl. Winzersaft € 55

### GERÖSTETE ERDÄPFEL SUPPE

Eierschwammerl  
410 ml € 5

### KICHERERBSEN CHILI (ohne Fleisch)

vegan, gluten- und laktosefrei  
410 ml € 8

### KARTOFFEL-GEMÜSE CURRY

vegan, gluten- und laktosefrei  
410 ml € 8

### KALBSRAHM BEUSCHERL

nach Ur-Oma „Brunners“ Rezept  
410 ml € 9

### „DES JÄGER - ONKELS“ Hirschgulasch

Gewürzweinsauce  
410 ml € 15

### EIERSCHWAMMERL GULASCH

410 ml € 8

### SIRUP (Rose, Holunder oder Rote Ribisel)

je nach Größe S M L €4 €7 €9

### Schwarze Ribisel Marmelade

Schrebergartenbeeren 2:1 | 1 Glas €4

### Löwenzahn Honig

Kostprobe € 3

### HALBFESTES SCHOKOKÜCHLEIN

zum Aufbacken daheim  
laktosearm und glutenfrei, 212 ml € 5

# MODERNE Gourmet KÜCHE

## BROT\_ZEIT

vegetarisch

Eigenes Roggen-Sauerteig Brot  
Blüten Topfen | Smoked:Zwiebelbutter  
p.P 7

2 Sterne 77 Punkte A LA CARTE

1 Gabel 83 Punkte Falstaff

**SOMMER Menü #4**

ab 24. Juli

## Knollensellerie: gebeizt

Essenz von Gurke & Petersilie  
Radiesschen  
Salzzitronen Tropfen  
11

**HOCHSOMMER Menü #5**

ab 14. August

## Schaumsüppchen vom Radiesschengrün

Brioche Chip  
Löwenzahnblüten Emulsion  
6

5 GANG - Fleisch € 59

5 GANG - Veggie € 49

alle Gänge auch  
einzeln bestellbar

Weinbegleitung € 22

## HAUPT.GÄNGE

### Rosa Entenbrust

Kurkuma- Limetten Jus  
Sommerkarotte<sup>3</sup>  
Falafelpraline  
26

### Erdäpfel Nocken

Gerösteter Erdäpfeljus  
Pilzpesto  
Schrebergarten Zucchini  
17

## ZUCKER.WERKE

### Schrebergarten Schüsserl

geeiste Melisse  
Kräuterchips  
Staudenbeeren  
9

### "Kaiserschmarren": destructed

Apfel in 3 Texturen (eisig.chip.gel)  
Rumrosinen Püree  
Hippengitter  
9



### WILDe Gerichte?

Der Onkel aus Kössen ist Jäger und je nachdem wie fleißig er auf der Pirsch war, kochen wir WILD!

Fragen Sie bitte bei Ihren Gastgebern  
Christa und Fritz nach

# WIRTSCHAUS KÜCHE

100% Liebe zum **Handwerk**  
von Generation zu Generation

jede Salatsorte wird separat mariniert  
und alle Marinaden sind hausgemacht

## HAUSGEMACHTE KAS' PRESSKNÖDEL

braune Butter\_Röstzwiebel  
frischer Parmesan  
mit buntem Blattsalat  
14  
mit gemischtem Salat  
15

## we love SCHNITZEL

### DAS ORIGINALE WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB oder von der PUTE

Pommes Frites, gebackene Erdäpfel  
Petersilerdäpfel oder Butterreis  
Kalb 22  
Pute 13,5

mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
oder knusprigen Röstkartoffeln  
Kalb 24  
Pute 15,5

**CORDON BLEU von der Pute**  
gefüllt mit Käse und Schinken  
Pommes Frites, gebackene Erdäpfel  
Petersilerdäpfel oder Butterreis  
15

mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
oder knusprigen Röstkartoffeln  
17

Wildpreiselbeeren  
Ketchup oder Mayonnaise  
je 0,7

## KRAFTSUPPE vom Tiroler Kalbinnen Tafelspitz

mit Frittaten  
und bunten Wurzelgemüse Streifen  
4,9  
mit 1 Stück Pressknödel  
6,9

## SALATE

**BUNTE BLATTSALATE**  
eigenes Hausdressing  
(Geheimrezept mit 9 Zutaten)  
4,5

**GEMISCHTER SALAT**  
mit Karotten-, Kraut-, Gurken-,  
Bohnen-, Kartoffel- und  
Blattsalat  
5,9

**LAUWARM MARINIERTER  
KARTOFFELSALAT**  
täglich frisch gemacht  
4,5

## ÖSTERREICHISCHE RINDFLEISCH KÜCHE

**ORIGINAL "Wiener Zwiebelrostbraten"**  
Black Angus Rind  
kräftige Zwiebelsauce  
gebackene Erdäpfel  
knusprige Röstzwiebeln  
21

**RINDSRÜCKENSTEAK**  
vom **BLACK ANGUS RIND**  
mind. 280g Käuterkruste  
Pfefferahmsauce\_Cognac  
Speck Bohnen | Pommes  
36

**GEKOCHTER TIROLER  
KALBINNEN TAFELSPITZ**  
Wurzelgemüse Streifen  
Röstkartoffeln\_Maggikraut (Liebstöckl)  
Apfelkren & Schnittlauchsauce  
21

**KALBSRAHMBEUSCHERL**  
von Herz & Lunge  
Original Rezept der Uroma-Brunner  
(ehem. Metzgerwirtin zu Kössen)  
Wurzelgemüse  
flaumige Serviettenknödel  
14

# ZUCKER WERK

## TRADITIONELL & KLASSISCH

**KOCHKURS-TIPP**  
Vegetarisch & Vegan

**MI 12 08 2020**  
**16:00-20:00 Uhr**

Kreativküche die ganz ohne Fleisch auskommt. Sommergemüse, Früchte & Gemüse aus eigenem Anbau  
EUR 145 | limitierte Plätze



„DESSERTS NEHMEN IMMER  
DEN DIREKTEN WEG ZUM HERZEN  
- NICHT ZUM BAUCH“

### KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARREN

im Kupferpfandl serviert  
laut Gästen auf Facebook  
„Best SCHMARRN IN TOWN“  
14,5

### 1 STÜCK PALATSCHINKE

mit Marillen- oder  
Preiselbeermarmelade  
2,5

### EIS PALATSCHINKE

2 Kugeln Vanille Eis  
Schokoladensauce  
Mandelsplitter\_Schlagobers  
6,5

## KREATIVE PÂTISSERIE

**Destructed: „Kaiserschmarren“**  
Apfel in 3 Texturen (eisig.chip.gel)  
Rumrosinen Püree  
Hippengitter  
9

### Schrebergarten Schüssel

Geeiste Melisse  
Kräuterchips  
Staudenbeeren  
9