



GOOD FOOD & GOOD TIMES

regionale Wirtshaus-
und moderne Gourmet Küche

Chefköchin **Viktoria** steht mit Leidenschaft für die moderne **Gourmet Küche** und **Papa Fritz** ist zurück am Herd mit seinen **Wirtshaus Classics**. Sicher aufgehoben sind sie bei **Gastgeberperlen Mama Christa** und **Schwester Elisabeth**.



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: Apartments mit privatem In Room Spa

MI & DO: Kochschule mit wechselndem Kursprogramm

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

RUND UM SORGLOS GANSL PAKET FÜR 4

Brot.Zeit

Hausgemachtes
Gansl-Schmalz
und Viktorias Roggen-Sauerteig Brot

danach

Knuspriges

Martinigansl mit Majoransaftl,
Apfel-Rotkraut | Serviettenknödel
(Beilagen Nachschlag inkl.)

Inklusive

0,75 **Blaifränkisch Zeitlos 2015**

Heribert Bayer

Burgenland

und **Kaisertalwasser**

still oder prickelnd

Paketpreis

für 4 Personen EUR 130

oder pP (ohne Wein & Getränke) EUR 26



17.10 - 15.11

**MARTINI GANSL
IM TIROLER HOF**

FR-SO

NUR AUF VORBESTELLUNG

 www.viktoriashome.at

 0043 5372 62331

 tirolerhof@viktoriashome.at

MODERNE Gourmet KÜCHE

BROT_ZEIT

vegetarisch

Eigenes Sauerteigbrot
Kürbiskern Hummus
Gartenkräuter Topfen
7

2 Sterne 77 Punkte A LA CARTE
1 Gabel 83 Punkte Falstaff

HERBSTMENÜ #1

ERNTE.DANK

vegetarisch (vegan möglich)

Lauwarmer Herbstsalat

Muskat- & Hokkaido Kürbis
[geschmort.gepickelt.cremig]
Walnuss Crunch
Honig-Orangen Vinaigrette
14

5 GANG - Fleisch € 59

5 GANG - Veggie € 49

alle Gänge auch
einzeln bestellbar
Weinbegleitung € 22

SCHAUMSUPPE

vegetarisch (vegan möglich)

Knollensellerie
Schloss Melanser Apfel
6

HAUPT.GÄNGE

ZARTE SCHWEINSBACKERL (ÖSTERREICH)

sous vide

Senfkorn [süß.sauer]
Rieslingsauce
Kimchi [Chinakohl,Erdnuss]
Erdäpfelbiskuit
28

HANDGESCHNITTENE TAGLIATELLE

vegetarisch

Pasta [Tiroler Hartweizen.Safran]
Mama Christas Schrebergarten Zucchini
Parmesan
Zitronenduft
17

ZUCKER.WERKE

CHOCOLATE LOVER

vegetarisch

Schweizer Edelschokolade [Mousse]
Sauerkirschen [Ragout.Baiser]
9

ICED STYRIA

Kürbiskern [parfait]
Knusper [krokant.hippe]
Pralinen [creme]
9



WILD Essen?

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

Fragen Sie bei Seniorperle Christa nach unseren aktuellen WILDen Gerichten

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

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

CHOCOLATE LOVER

vegetarisch
Schweizer Edelschokolade [Moussel]
Sauerkirschen [Ragout.Baiser]
9

ICED STYRIA

Kürbiskern [parfait]
Knusper [krokant.hippe]
Pralinen [creme]
9

KOCHKURS-TIPP
GANSL, ganz Einfach!
Mi 04.11.2020
15:00-20:00 Uhr
EUR 145 | limitierte Plätze



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