



GOOD FOOD & GOOD TIMES

HAUBENKÜCHE & MEISTERKÜCHE VIKTORIA & PAPA FRITZ HINTERM HERD

Gastgeberperlen Mama Christa und Schwester Elisabeth sorgen mit Leichtigkeit und Charme für feine Stunden bei uns im Gourmet Wirtshaus von VIKTORIAS HOME.



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 und Shop

MI & DO: Kochschule mit wechselndem Kursprogramm

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

Ein Event ab 15 Personen ist geplant? Gerne planen wir gemeinsam Deine schönsten Genusserlebnisse im privaten Rahmen auch an anderen Tagen. Sprich uns an!

VIKTORIAS GOURMET KÜCHE

BROT_ZEIT

A E F G M N O

Rosmarin Blüten Brot
Schrebergarten Topfen
Karotten Hummus 7

KALTE VORSPEISE

LACHSFORELLEN CEVICHE MIT MELONE

A D F G H L M N O

Lachsforelle gebeizt
[Melonen_Buttermilch] Gazpacho
[Fenchel_Walnuss] Crunch 16

SCHAUMSUPPE

A B C D F G H L M N O

Schrebergartenfenchel & Orange
Garnele im Panko Mantel
Schnittlauch Öl 9

HAUPTGÄNGE

ENTE IN PINK

A F G L O

Barbarie Entenbrust_rosa
Wacholder Lack
Sellerie - Rote Beete Püree
Chioggia Rüben_Gerstelsotto 29

SOMMER CURRY

A E F L M N O

Limetten Duftcurry mit Safran
Sommer Gemüse_Kokoscreme
Tricolor Couscous Perlen 19

Die Küche der **jüngsten Chefköchin**

Tirols wurde mit

1 Haube - GAULT & MILLAU

2 Sterne - A LA CARTE

1 Gabel - Falstaff prämiert

Viktorias Küche ist detail verliebt,
geerdet und doch zauberhaft.



5/6 GANG - Fleisch EUR 69/79

5/6 GANG - Veggie EUR 59/69

5/6 GANG Getränkebegleitung EUR 27/32

ZUCKER_WERKE

Pré_Dessert

Erfrischend nach der Schlemmerei
im **6 Gang Menü** als **Pré-Dessert** vor dem
SCHOKOLADEN_Dessert

Kreation aus
nussigem Rucola_Sorbet
fruchtigem Pfirsich_saftig
Topfen_warm

A C G H O

13

SCHOKOLADEN_Dessert

Dein himmlisch, süßer Abschluss
a la carte oder der **letzte Gang**
des 6 Gang Menüs als Hauptdessert

Kreation aus
Schweizer Edelschokolade_süß
Süßer Banane_karamell
Kampotpfeffer_frech

A C G O

13

PAPA FRITZ' WIRTSHAUS KÜCHE

KRAFTSUPPE
aus dem Tafelspitz der Tiroler Kalbin
mit Frittaten
und bunten Wurzelgemüse Streifen
ACGLMO 5,5

mit 1 Stück Kas' Pressknödel
Röstzwiebel und Parmesan
ACGLMO 8

SALATE
"Grünzeug " Vielfalt
bunte Blattsalate und Kräuter
mit Geheimdressing
LMO 4,5

Gemischter Salat
mit Karotten-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-,
Kartoffel- und buntem Blattsalat
jede Salatsorte ist extra mariniert
GLMO 6

A Schüsslerl
lauwarmen Kartoffelsalat
angemacht mit warmer Bouillon
LO 5

AUS DER GUSSEISENEN SCHNITZELPFANNE

DAS WIENER SCHNITZEL
vom Milchkalb oder von der Pute
mit Pommes Frites, gebackenen Erdäpfeln,
Petersilerdäpfeln oder Butterreis
ACGLMO 22 / 14

mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln
ACGLMO 24 / 16

DAS CORDON BLEU
gefüllt mit Käse und Schinken
vom Milchkalb oder von der Pute
mit Pommes Frites, gebackenen Erdäpfeln,
Petersilerdäpfeln oder Butterreis
ACGLMO 25 / 17

mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln
ACGLMO 27/ 19

Preiselbeeren, Ketchup
oder Majonäse
ACGLMO je 0,8

Das ist die Lieblingsküche des
Haubenchochs und diplomierten
Küchenmeisters: Papa Fritz.

Bodenständige Gerichte, mit ehr-
lichem Handwerk führen Dich zu
Papa Fritz' kulinarischen Wurzeln
zurück.

HAUSGEMACHTE KAS' PRESSKNÖDEL
Nussbutter
Röstzwiebel
Parmesan, Schnittlauch
mit " Grünzeug " Vielfalt 15 ACGLMO
mit gemischtem Salat 16 ACGLMO

DIE TRADITIONELLE RINDFLEISCH KÜCHE ÖSTERREICHS

Wiener Zwiebelrostbraten
Black Angus Beiried - plattiert
kräftige Zwiebelsauce
gebackene Erdäpfel
knusprige Röstzwiebeln
23 ACGLMO

STEAK AUS DER BLACK ANGUS BEIRIED
ca. 250g
Gartenkräuterbutter
Pfefferrahmsauce_Cognac
Speck Bohnen | Pommes Frites
36 ACDGLMO

**KALBINNEN TAFELSPITZ
AUS TIROL**
Wurzelgemüse Streifen
Röstkartoffeln
Apfelkren und Schnittlauchsauce
23 ACGLMO

Ein Gericht mit Gschicht'
Das **KALBSRAHMBEUSCHERL**
nach Brunner-Omas Rezept
von Kalbsherz & Lunge
des Metzgers Wäger in Niederndorf
mit Wurzelgemüse
flaumige Serviettenknödel
15 ACGLMO

Für kleine Gerichte ziehen wir 2,00 Euro pro
Gericht ab.

„SATT“ heißt nicht, dass kein Nachtisch mehr reinpasst.

TRADITIONELL & KLASSISCH

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

1 STÜCK PALATSCHINKE
mit Marillen- oder
Preiselbeermarmelade
ACGO
3

EIS PALATSCHINKE
2 Kugeln Vanille Eis
Schokoladensauce
Mandelsplitter_Schlagobers
ACGHOF
6,5

VIKTORIAS MODERNE ZUCKER_WERKE

PRÉ_DESSERT
Erfrischend nach der Schlemmerei
Kreation aus
nussigem Rucola_Sorbet
fruchtigem Pfirsich_saftig
Topfen_warm
ACGHO
13

SCHOKOLADEN_DESSERT
Dein himmlisch, süßer Abschluss
Kreation aus
Schweizer Edelschokolade_süß
Süßer Banane_karamell
Kampotpfeffer_frech
ACGO
13