



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

DI & MI & DO: Kochschule mit wechselndem Kursprogramm

FR - SO Abend & SO Mittag: Gourmet Wirtshaus, Abholung & Wirtshaus Shop

Ein Event ab 10 Personen ist geplant? Gerne planen wir gemeinsam Deine schönsten Genusserlebnisse im privaten Rahmen auch an anderen Tagen. Sprich uns gerne an

VIKTORIAS GOURMET KÜCHE

BROT_ ZEIT

Hausgebackenes Körndl Brot
Schrebergarten-Kräutertopfen
Muskatkürbis Hummus 7

AFGHMNO

KALTE VORSPEISE

GEPUFFTER REIS TACO
mit [Hirtenkäse im Panko Mantel]
Frischkost [rotkraut.sellerie.walnuss]
Schrebergarten Kräuter [salat.molke] 12

ACFGHLMNO

WARME VORSPEISE

FISCH VERLIEBT_ KÜRBISZEIT
Bachforelle [mit Kräutern gebeizt]
Muskatkürbis [cremig.knackig.roh]
Steirische Kürbiskerne [öl.crumble] 16

ADGHLMNO

HAUPTGÄNGE

SCHMORGERICHT
[Rindsschulterschmelze_Österreich]
Schmor-Jus [portwein]
Eierschwammerl [geröstet]
Rahmpolenta [getrüffelt] 29

AGHLMNO

KICHERERBSEN CHILI

(auch in unserem Shop erhältlich)
Aroma-Gewürz Chili sin carne
(vegetarisch) - leicht scharf
Kichererbsen [schaum.geschmort]
Gemüse [kürbis.mais.bohnen.wurzelwerk]
Tricolor Couscous Perlen 19

AHLMNO

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

Vorschau für **KOCHKURSE** in Viktorias Kochschule

29. September - Thema: **Vegan/Vegetarisch**

30. September - Thema: **Knödel - Eine runde Sache**

07. Oktober - Thema: **Tiroler Wild - Wildbret vom Jäger Onkel**

QR Code zu allen Kochkursen auf der Website



ZUCKER_ WERKE

PRÉ_ DESSERT

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

Kreation aus
Ananas_ fruchtig
Kaffee_ intensiv
Mascarpone_ cremig
13

ACGHO

SCHOKOLADEN_ DESSERT

Dein himmlisch, süßer Abschluss
a la carte oder der **letzte Gang** des
6 Gang Menüs als Hauptdessert
Kreation aus
Schweizer Edelschokolade_ süß
Mohn_ nussig
Schrebergarten Brombeere
13

ACGHO

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
Haubenchs 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
Ananas_fruchtig
Kaffee_intensiv
Mascarpone_cremig
ACGHO
13

SCHOKOLADEN_DESSERT
Dein himmlisch, süßer Abschluss
Kreation aus
Schweizer Edelschokolade_süß
Mohn_nussig
Schrebergarten Brombeere
ACGHO
13