



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**

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

Viktorias hausgebackenes Gewürzbrot
Pflaumenbutter
Erdnuss Hummus 7
AEFGHMNO

KALTE VORSPEISE

HERBSTLICHE SCHWEINEREI
Zart gesottenes [Gewürzschwein] Bratl
Jus_Sesam
Balsamico Kürbis | Schwarzbrot Crunch 14
ACFGHLMNO

WARME VORSPEISE

FISCH VERLIEBT_WURZELWERK
Forelle [kurzgebeizt]
Apfel & Sellerie [cremig.knackig.roh]
Walnuss [crumble] 16
ACDFGHLNO

HAUPTGÄNGE

SCHMORGERICHT
[Kalbsvögerl vom Tiroler Kalb]
Schmor-Jus [portwein]
Süßkartoffel | Maroni | Panko 33
ACFGMLNO

VEGETARISCH_KNUSPER ROLLE

Jus [Rote Rübe]
Süßkartoffel | Maroni [Füllung]
Egerlinge [geröstet] 19
ACFGHLMNO

ZUCKER_WERKE

PRÉ_DESSERT
Erfrischend nach der Schlemmerei
im **6 Gang Menü** als **Pré-Dessert** vor
dem SCHOKOLADEN_Dessert
Kreation aus
Topfen | Blutorange | Rosmarin
13
ACGO

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 72/82

5/6 GANG - Veggie EUR 62/72

5/6 GANG Getränkebegleitung EUR 28/33

Vorschau für zukünftige **KOCHKURSE** bei Viktoria

25. November 2021 - Thema: Vegan/Vegetarisches Christmas Dinner

14. Dezember 2021 - Thema: Dein BESTES STEAK ever

13. Januar 2022 - Thema: Fischers Fritz

QR Code zu allen Kochkursen auf der Website



SCHOKOLADEN_DESSERT

Dein himmlisch, süßer Abschluss a la carte oder
der **letzte Gang** des 6 Gang Menüs
als Hauptdessert
Kreation aus
dunkler Schokolade | Chai Tee | Birne
13

ACGO

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 A
CGLMO 9

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
lauwarmer Kartoffelsalat
angemacht mit warmer Bouillon
LO 5

AUS DER GUSSEISENEN SCHNITZELPFANNE

DAS WIENER SCHNITZEL
vom Kalb rosé aus Österreich
oder von der Pute
mit Pommes Frites, gebackenen Erdäpfeln,
Petersilerdäpfeln oder Butterreis
ACGLMO 23 / 15
mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln
ACGLMO 25 / 17

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
Haubenkochs und diplomierten
Küchenmeisters: Papa Fritz.

Bodenständige Gerichte, mit
ehrlichem Handwerk führen Dich
zu Papa Fritz' kulinarischen
Wurzeln zurück.

HAUSGEMACHTE KAS' PRESSKNÖDEL

Nussbutter
Röstzwiebel
Parmesan, Schnittlauch
mit " Grünzeug " Vielfalt 16 ACGLMO
mit gemischtem Salat 17,5 ACGLMO

DIE TRADITIONELLE RINDFLEISCH KÜCHE ÖSTERREICHS

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

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

KALBINNEN TAFELSPITZ

aus Österreich
Wurzelgemüse Streifen
Röstkartoffeln
Apfelkren und Schnittlauchsauce
24 ACGLMO

Ein Gericht mit Gschicht'
Das KALBSRAHMBEUSCHERL
nach Brunner-Omas Rezept
von handgeschnittenem
Kalbsherz & Lunge
mit Wurzelgemüse
und flaumigen Serviettenknödeln
17 ACGLMO

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

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

TRADITIONELL & KLASSISCH

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARREN

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

1 STÜCK PALATSCHINKE

ACGO
mit Marillen- oder
Preiselbeermarmelade
ACGO
4

EIS PALATSCHINKE

ACGHO
2 Kugeln Vanille Eis
Schokoladensauce
Mandelsplitter_Schlagobers
ACGHOF
8

VIKTORIAS MODERNE ZUCKER_WERKE

PRÉ_DESSERT

ACGO
Erfrischend nach der Schlemmerei
Kreation aus
Topfen
Blutorange
Rosmarin
13

SCHOKOLADEN_DESSERT

ACGO
Dein himmlisch, süßer Abschluss
Kreation aus
Chai Tee
dunkler Schokolade
Birne
13