Kostbare Momente

VIKTORIAS HAUBENKÜCHE & PAPA FRITZ WIRTSHAUS KÜCHE!

Zwei unterschiedliche Küchenlinien

Mama Christa und Schwester Elisabeth
kümmern sich im Restaurant um die zahlreichen Details und Ihre Wünsche.

Spannende Kochkurse in Viktorias Kochschule,
Genießermomente im Gourmet Wirtshaus und
NEU: Viktorias Küche im Glas direkt aus unserem Automaten
vor dem Haus für Ihre Vorratskammer daheim.
Bestens erholen und schlafen lässt es sich in unseren Spa Appartements.

Unser Vorsatz für 2022: Go with the flow
Etwas weniger Kopfzerbrechen, dafür mehr Leichtigkeit
und Freude an den kleinen Dingen im Leben.
Genau das wünschen wir Ihnen auch. Am Besten gemeinsam mit uns

Schön, dass Sie hier sind!

Öffnungszeiten aktuell:
Das ganze Jahr hindurch: Appartements mit privatem In Room Spa
& Gourmet Automat vor dem Küchenfenster rund um die Uhr täglich

Unter der Woche: Kochkurse in der Kochschule mit wechselndem Kursprogramm
FR - SO abends & SO mittags: A La Carte im Gourmet Wirtshaus Tiroler Hof

PAPA FRITZ' geliebte WIRTSHAUS KÜCHE

Bodenständige Gerichte & traditionelles Handwerk führen Sie zu Papa Fritz' kulinarischen Wurzeln zurück.

Ein Schüsserl
lauwarmer Kartoffelsalat
angemacht mit Tafelspitz Bouillon LO
5

WIENER SCHNITZEL? LIEBEN WIR!

DAS ORIGINALE WIENER SCHNITZEL vom österreichischen **Kalb Rosé** / von der Pute

mit Pommes Frites, gebackenen Erdäpfeln, Petersilerdäpfeln oder Butterreis ACGLMO
24 / 16
mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln ACGLMO
26 / 18

DAS CORDON BLEU
gefüllt mit Käse und Schinken vom österreichischen **Kalb Rosé** / von der Pute

mit Pommes Frites, gebackenen Erdäpfeln, Petersilerdäpfeln oder Butterreis ACGLMO
26 / 17

mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln ACGLMO
27 / 19

Preiselbeeren | Ketchup | Majonäse ACGLMO
je 0,8

Für kleine Portionen werden Euro 2 pro Gericht abgezogen.

KRAFTSUPPE
aus dem Tafelspitz der Tiroler Kalbin mit
mit Frittaten und
bunten Wurzelgemüse Streifen ACGLMO
6

mit 1 Stück Kas' Pressknödel
Röstzwiebel | Parmesan ACGLMO
9

SALATE

Der GRÜNE Salat
bunte Blattsalate und Kräuter
mit Geheimdressing LMO
4,5

Der GEMISCHTE Salat
mit Karotten-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-, Kartoffel- und buntem Blattsalat
jede Salatsorte ist extra mariniert GLMO
6,5

HAUSGEMACHTE KAS' PRESSKNÖDEL Nussbutter | Röstzwiebel | Parmesan | Schnittlauch
mit GRÜNEM Salat 16
ACGLMO
mit GEMISCHTEM Salat 17,5
ACGLMO

TRADITIONELLE RINDFLEISCH KÜCHE

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN
ACGLMO
Black Angus Beiried - plattiert
kräftige Zwiebelsauce | gebackene Erdäpfel
knusprige Röstzwiebel
25

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

ZARTER KALBINNEN TAFELSPITZ - ÖSTERREICH
ACGLMO
auch im Automat direkt vor dem Haus erhältlich
Wurzelgemüse Streifen | Röstkartoffeln
Apfelkren- und Schnittlauchsauce
25

DAS KALBSRAHMBEUSCHERL
ACDGLMO
auch im Automat direkt vor dem Haus erhältlich
nach Brunner-Omas Rezept aus dem Jahr 1985
Kalbsherz & Kalbslunge
Wurzelgemüse | flaumige Serviettenknödel
17

VIKTORIAS zauberhafte HAUBENKÜCHE

AEFGHMNO BROT_ZEIT
Mein selbstgebackenes Gewürzbrot
Kräuter Topfen
Rote Rüben - Passionsfrucht Hummus
7

ADMHLMN KALTE VORSPEISE
FISCH_VERLIEBT
Gebeizte Lachsforelle [Orangenblüte & Nelke]
Kräuter Molke
Taboulé [Karotte & Bulgur]
16

- vegetarisch ohne Fisch 11

GLN WARME VORSPEISE
PECORINO - KRESSE FLAN
Schaum [geröstete Erbsen]
Zuckerschoten [Chips]
13

HAUPTGÄNGE

AGHLF HIRSCHKALBS SCHULTER [rosa]
vom Jäger Onkel aus Kössen/Kitzbühel Gewürz-Jus [Portwein]
Süßkartoffel | Lauch
36

ACFHLMN Ofenkraut Roulade [vegetarisch]
Sesamcrunch | Salsa Verde
Risotto [Kräuter]
22

ACDGLMN „Lachs Cordon Bleu"
gefüllt mit [Blattspinat und Mozzarella]
Sesamcrunch | Salsa Verde
Risotto [Zitronengras | Limette]
29

kürzlich prämiert mit
1 Haube - GAULT & MILLAU 12,5 P.
1 Stern - A LA CARTE
1 Gabel - Falstaff

5/6 GANG Reise durch die Karte EUR 77/87
5/6 GANG rein vegetarisch EUR 63/73
5/6 GANG Getränkebegleitung EUR 28/33

Nächste KOCHKURSE

10. Februar 2022
Thema: Österreichische Mehlspeisklassiker

17. Februar 2022
Thema: Patisserie Workshop

10. März 2022
Thema: Rindfleisch Kochkurs –KUHLE Sache

Alle Kurse sind jederzeit online buchbar auf unserer Website unter www.viktoriashome.at

DESSERTS

ACGHO PRÉ_DESSERT
Erfrischend nach der Schlemmerei im 6 Gang Menü als Pré-Dessert vor dem SCHOKOLADEN_Dessert
Kreation aus
Karamell | Ruccola | Marille
13

SCHOKOLADEN_DESSERT ACGHO
Dein himmlisch, süßer Abschluss a la carte oder der letzte Gangdes 6 Gang Menüs als Hauptdessert
Kreation aus
Eclair | Kaffee | Schokolade | Himbeere
13

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

TRADITIONELL & KLASSISCH

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARREN
im Kupferpfandl serviert laut
Gästen auf Facebook
„Best SCHMARRN IN TOWN“
ACGO
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
im 6 Gang Menü als Pré-Dessert
vor dem SCHOKOLADEN_Dessert
Kreation aus
Karamell | Ruccola | Marille
ACGHO
13

SCHOKOLADEN_DESSERT
Dein himmlisch, süßer Abschluss a la carte oder
der letzte Gang des 6 Gang Menüs als Hauptdessert
Kreation aus
Eclair | Kaffee | Schokolade | Himbeere
ACGHO
13