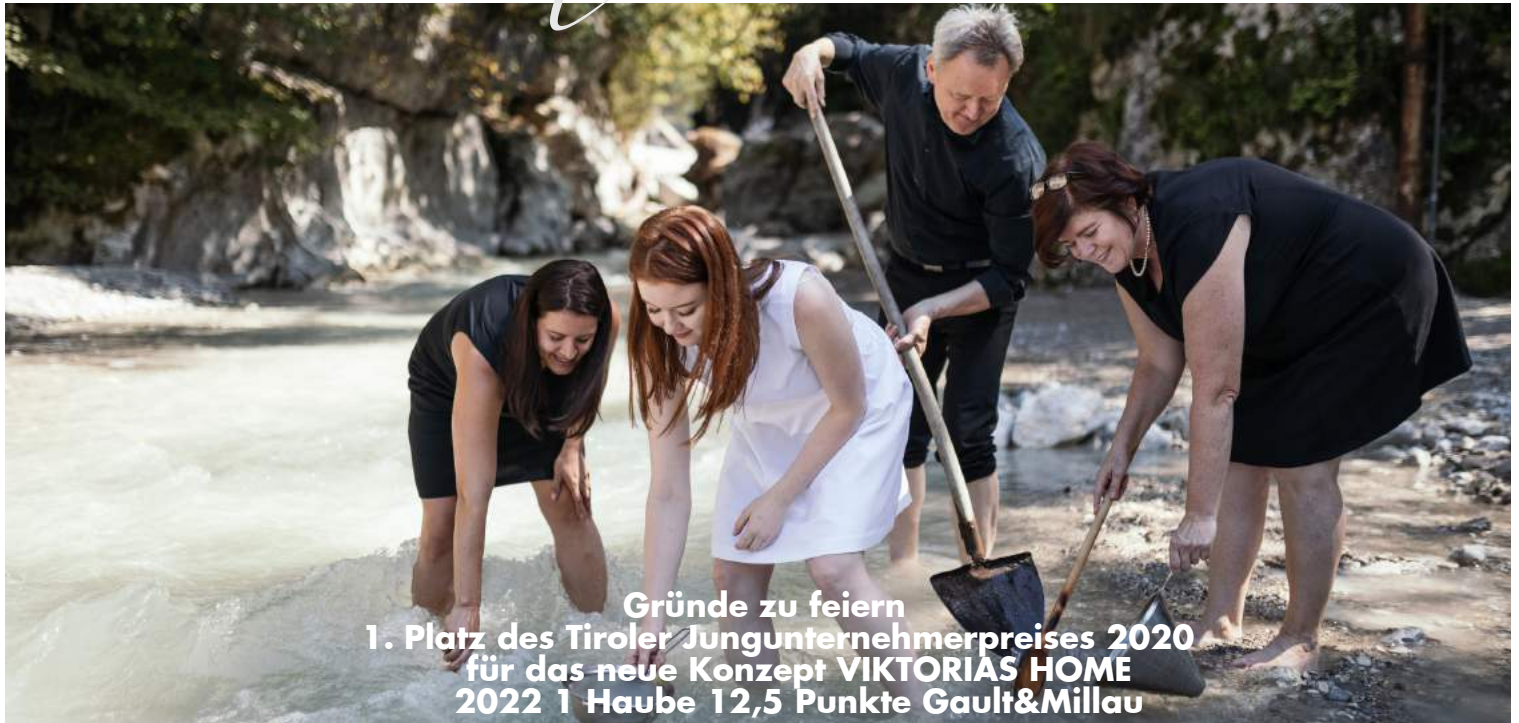


# VIKTORIAS HAUBENKÜCHE & PAPA FRITZ WIRTSHAUS KÜCHE!

Zwei unterschiedliche Küchenlinien

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



Gründe zu feiern  
1. Platz des Tiroler Jungunternehmerpreises 2020  
für das neue Konzept VIKTORIAS HOME  
2022 1 Haube 12,5 Punkte Gault&Millau

Spannende Kochkurse in Viktorias Kochschule,  
Genießermomente im Gourmet Wirtshaus und  
**NEU: Viktorias Küche im Glas aus unserem 24h-geöffnetem Automaten  
direkt vor dem Haus für Ihre Vorratskammer daheim.**  
Bestens erholen und schlafen lässt es sich in unseren Spa Apartments.

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:** Apartments 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' WIRTSHAUS KÜCHE *geliebte*

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



Ein Schüssler  
lauwarmer Kartoffelsalat  
angemacht mit Tafelspitz Bouillon  
LO 5

## WIENER SCHNITZEL? LIEBEN WIR!

DAS ORIGINALE WIENER SCHNITZEL  
vom österreichischen Kalb Rosé  
vom österreichischen Schweinskarree  
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  
vom österreichischen Schweinskarree  
mit Pommes Frites, gebackenen Erdäpfeln,  
Petersilerdäpfeln oder Butterreis  
ACGLMO 26 / 17  
mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln  
ACGLMO 27 / 19

Preiselbeeren, Ketchup oder Majonäse  
ACGLMO je 0,8

Für kleine Portionen werden 2 Euro pro Gericht abgezogen

## KRAFTSUPPE

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

mit 1 Stück Kas' Pressknödel  
Röstzwiebel und Parmesan  
9 ACGLMO

## SALATE

Der GRÜNE SALAT  
bunte Blattsalate und Kräuter  
mit Geheimdressing  
5 LMO

## Der GEMISCHTE SALAT

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

## HAUSGEMACHTE KAS' PRESSKNÖDEL

Nussbutter | Röstzwiebel | Parmesan | Schnittlauch  
mit GRÜNEM SALAT 16,5 ACGLMO  
mit GEMISCHTEM SALAT 18 ACGLMO

## TRADITIONELLE RINDFLEISCH KÜCHE

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN - ÖSTERREICH  
vom Jungstier - plattiert  
kräftige Zwiebelsauce | gebackene Erdäpfel  
knusprige Röstzwiebel  
26 ACGLMO

KALBINNEN BEIRIED STEAK - ÖSTERREICH ca. 250g  
Gartenkräuterbutter | Pfefferrahmsauce\_Cognac  
Speck-Bohnen | Pommes Frites  
43 ACDGLMO

## ZARTERKALBINNEN TAFELSPITZ - ÖSTERREICH

auch im 24h geöffneten Automat vor dem Haus erhältlich  
Wurzelgemüse Streifen | Röstkartoffeln  
Apfelkren und Schnittlauchsauce  
26 ACGLMO

## DAS KALBSRAHMBEUSCHERL - ÖSTERREICH

auch im 24h geöffneten Automat vor dem Haus erhältlich  
nach Brunner-Omas Rezept aus dem Jahr 1985  
Kalbsherz & Kalbslunge  
Wurzelgemüse | flaumige Serviettenknödel  
18 ACDGLMO

# VIKTORIAS

zauberhafte

# HAUBENKÜCHE

## AFGMN BROT\_ZEIT

Warmes Gewürzbrot [Giersch | Kümmel]  
Rote Rüben - Passionsfrucht Hummus &  
Schrebergarten Kräuter Topfen 7

kürzlich prämiert mit

1 Haube - GAULT & MILLAU 12,5 P.

1 Stern - A LA CARTE

1 Gabel - Falstaff

1. Platz Jungunternehmerin des Jahres Tirol 2020

## ACGHLMNO KALTE VORSPEISE

Spargel [grün & weiß]  
Vinaigrette [Himbeer | Limone]  
Frischkäse Mousse | Anis Knäckebrot 15

## ACDGHLMNO WARME VORSPEISE

LACHSFORELLE [lauwarm | gebeizt]  
Melissen-Senfkor-Kaviar  
Schaumsuppe [Spargel | Kokos] 16

ACGHLMNO - vegetarisch ohne Fisch 9



Reise durch die Karte

5-GANG EUR 80 ODER 6-GANG EUR 93

Reise durch die Karte - vegetarisch

5-GANG EUR 75 ODER 6-GANG EUR 88

Reise durch die Karte - vegetarisch ohne Fisch

5-GANG EUR 68 ODER 6-GANG EUR 81

Getränkebegleitung EUR 28/33

[Nur noch wenige freie Plätze für Kochkurse  
in VIKTORIAS KOCHSCHULE - hier im Haus](#)

14. Juli 2022

Vegetarische Küche nach Jahreszeiten

11. August 2022

Vegane Küche - ZERO Waste & WOW Effekt

## HAUPTGÄNGE

ACFGHLMNO Maishendl Supreme [knusprige Kräuterhaut]  
Madeira-Jus [Basilikum Duft]  
Grüner & Weißer Spargel [Zitrus Aromen]  
Petersilien-Kartoffeln [Dauphine] 29

ACGHLMNO Gefüllte Pasta [Ricotta | Parmesan]  
Bärlauch [Schaum | Öl | Kapern]  
Haselnuss [Ducca] 24

## DESSERTS

### ACGHO PRÉ\_DESSERT

Erfrischend nach der Schlemmerei im 6 Gang  
Menü als Pré-Dessert vor dem  
HAUPT\_Dessert  
Kreation aus  
Weiße Schokolade | Waldmeister | Zitrone  
13

### HAUPT\_DESSERT ACGHO

Dein himmlisch, süßer Abschluss a la carte oder  
der letzte Gang des 6 Gang Menüs  
als Hauptdessert  
Kreation aus  
Marille | Haselnuss-Nougat | Fenchel  
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  
3,5

## EIS PALATSCHINKE

2 Kugeln Vanille Eis  
Schokoladensauce  
Mandelsplitter\_Schlagobers

ACGHOF  
8

## VIKTORIAS MODERNE ZUCKER\_WERKE

### PRÉ\_DESSERT

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

### HAUPT\_Dessert

Kreation aus  
Weiße Schokolade | Waldmeister | Zitrone

ACGHO  
13

### HAUPT\_DESSERT

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

### Kreation aus

Marille | Haselnuss-Nougat | Fenchel

ACGHO  
13