

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

VIKTORIAS

erstes Sommermenü

HAUBENKÜCHE

AGMN BROT_ZEIT

Warmes Sonnenblumenkern-Roggen Mischbrot
[5 Tages Gare]
Sommerkarotten - Kichererbsen Aufstrich &
Schrebergarten Kräuter Topfen 7,5

ACFGLMNO KALTE VORSPEISE

Sommerliche "Sauererei"
Sulz vom österreichischen Schwein [Gewürzjus]
Schweinhaut Popcorn | Pastinaken Chips | Minz Öl 17

ACGLMNO KALTE VORSPEISE

Vegetarisch
Lassi [Gurke | Heumilch Buttermilch]
Kräuter Öl | Sauerampfer | Hartweizen-Knäckebrot 13

ABCDFGHLMNO WARME VORSPEISE

Black Tiger Garnele [Zitrusaromen | Panko Kruste]
Geschmorte Aubergine [Kurkuma | Miso]
Zimt Ducca [Knusper mit Sesam | Haselnuss] 18

ACDFGHLMNO - vegetarisch ohne Garnele 14

HAUPTGÄNGE

ACFGLMO 12 Stunden geschmorte

Mostviertler Rindsbackerl
Wacholder-Rosmarin Gewürzjus
Sellerie [geräuchert] | Griessknöderl 34

ACEFGHLMNO Kokos Curry [Grüntee | Limettenblatt]

Bio-Berglinsen | Erdnuss | Kichererbse
24

prämiert mit

1 Haube - GAULT & MILLAU 12,5 P.
1 Stern - A LA CARTE
1 Gabel - Falstaff
1. Platz Tiroler Jungunternehmerpreis 2020
TIROL TOURISTICA Nachwuchspreis 2022



Reise durch die Karte

5-GANG EUR 87 ODER 6-GANG EUR 99

Reise durch die Karte

rein vegetarisch (ohne Fleisch/Fisch)
5-GANG EUR 69 ODER 6-GANG EUR 82

Getränkebegleitung EUR 28/33

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

23. Juni 2022

Französische Landküche - 1 Platz frei

29. Juni 2022

Vegane /Vegetarische Küche - noch
3 Plätze frei

DESSERTS

ACGO PRÉ_DESSERT

Erfrischend nach der Schlemmerei im 6 Gang
Menü als Pré-Dessert vor dem
HAUPT_Dessert
Kreation aus
Holunder | Marille | Zitronenverbene
13

SCHOKOLADEN_DESSERT ACGO

Dein himmlisch, süßer Abschluss a la carte oder
der letzte Gang des 6 Gang Menüs
als Hauptdessert
Kreation aus
Dunkle Schokolade | Rose | Erdbeere
13

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

„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
Holunder | Marille | Zitronenverbene

ACGO
13

SCHOKOLADEN_DESSERT

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

Kreation aus
Dunkle Schokolade | Rose | Erdbeere

ACGO
13