

Kostbare Momente

VIKTORIAS HAUBENKÜCHE & PAPA FRITZ WIRTSHAUS KÜCHE!

Zwei unterschiedliche Küchenlinien

Mama Christa kümmert sich im Restaurant um die zahlreichen Details und Ihre Wünsche.



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

Schön, dass Sie hier sind!

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
bei spannenden Kochkursen in **Viktorias Kochschule**,
Genießermomenten im **Gourmet Wirtshaus Tiroler Hof**,
bester Erholung in unseren **Spa Appartements im Hotel Viktorias Home**.

Viktorias Küche im Glas aus unserem 24h-geöffnetem Automaten
direkt vor dem Haus für Ihre Vorratskammer daheim.
NEU: Ab Herbst 2022 mit komplett neuem Sortiment

Öffnungszeiten aktuell:

Das ganze Jahr hindurch: Appartements mit privatem In Room Spa
& 24h geöffnetem Gourmet Automat direkt vor dem Küchenfenster

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 Schüsslerl
lauwarmer Kartoffelsalat
angemacht mit Tafelspitz Bouillon
LO 6

WIENER SCHNITZEL? LIEBEN WIR!

DAS ORIGINALE WIENER SCHNITZEL
vom österreichischen Kalb Rosé oder
vom österreichischen Schweinskarree
mit Pommes Frites, gebackenen Erdäpfeln,
Petersilerdäpfeln oder Butterreis
ACGLMO 25 / 16
mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln
ACGLMO 27 / 18

DAS CORDON BLEU
gefüllt mit Käse und Schinken
vom österreichischen Kalb Rosé oder
vom österreichischen Schweinskarree
mit Pommes Frites, gebackenen Erdäpfeln,
Petersilerdäpfeln oder Butterreis
ACGLMO 27 / 18
mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln
ACGLMO 29 / 20

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
6 LMO

Der GEMISCHTE SALAT

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

HAUSGEMACHTE KAS' PRESSKNÖDEL
Nussbutter | Röstzwiebel | Parmesan | Schnittlauch
mit GRÜNEM SALAT 17,5 ACGLMO
mit GEMISCHTEM SALAT 19 ACGLMO

TRADITIONELLE RINDFLEISCH KÜCHE

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

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

ZARTER KALBINNEN TAFELSPITZ - ÖSTERREICH
auch im 24h geöffneten Automat vor dem Haus erhältlich
Wurzelgemüse Streifen | Röstkartoffeln
Apfelkren und Schnittlauchsauce
27 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
19 ACDGLMO

VIKTORIAS

zweites Sommermenü

HAUBENKÜCHE

AGHMN BROT_ZEIT

Warmes Rosmarin-Lavendel Mischbrot
[5 Tages Gare]
Oliven - Kichererbsen Aufstrich &
Schrebergarten Kräuter Topfen 8

ACDFGHLMNO KALTE VORSPEISE

Freche "Forelle"
Tiroler Forelle gebeizt [Zitronen Verbene]
Hochbeet Zucchini [zweierlei]
Joghurt Lassi [Matcha Grüntee | Koriander] 18

AGHLMNO KALTE VORSPEISE

Vegetarisch
Gazpacho [Melone | Heumilch Buttermilch]
Minz Öl | Calvados
Knäckebrot [Sesam | Fenchel] 14

AFGHLMNO WARMER VORSPEISE

Ochsenherz Tomate [im Ofen geschmort]
Minestrone [Kichererbsen | Ajowan | Wurzelgemüse] 14
- mit Black Tiger Garnele
[Zitrusaromen | Panko Kruste] 18

HAUPTGÄNGE

ACFGHLMNO Medaillon vom Hirsch Rücken

[vom Jägeronkel in Kössen]
Gewürzjus [Preiselbeer | Piment | Portwein]
Sommerkarotte [zart & knusprig]
Kartoffel Knödel [Wacholder Panko Kruste] 36

ACEFGHLMNO Querbeet Risotto

Zuckererbse | Jungzwiebel | Salbei
Kräutersalat
Parmesan [Chips | Veltliner Schaum] 24

Viktoria Fahringer prämiert mit

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



Reise durch die Karte

5-Gang EUR 87
6-Gang EUR 99

Reise durch die Karte rein vegetarisch (ohne Fisch/Fleisch)

5-Gang EUR 69
6-Gang EUR 82
Getränkebegleitung EUR 29/34

VIKTORIAS Kochschule - noch freie Plätze

25. August: Dein BESTES Steak
1. September: FISCHers Fritz
12. Oktober: Tiroler WILD Kochkurs
20. Oktober: Gans ganz einfach

DESSERTS

ACGO PRÉ_DESSERT

Erfrischend nach der Schlemmerei im 6 Gang
Menü als Pré-Dessert vor dem
SCHOKOLADEN_Dessert
Kreation aus
Ribisel | Rose | Heumilch Joghurt
14

SCHOKOLADEN_DESSERT ACGO

Dein himmlisch, süßer Abschluss a la carte oder
der letzte Gang des 6 Gang Menüs
als Hauptdessert
Kreation aus
Dunkle Schokolade | Marille | Thymian
14

„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 ST ÜCKPALATSCHE

mit Marillen- oder
Präselbeermerle
ACG

3

EIS PALATSCHE
E 2 Kugeln Vanille
Schokoladensauce
Mandelspitzer Schokolade
SACGHO
F

8 VIKTORIAS MODE

NE ZUCKERWE

KEPRÉ-DESS

RT Efrischend nach der Schlammerei im 6. Gang
g Mühs Prä-Dessert vor d
m S CHOKOLADEN-DESS
rt Kreation
us Rbisel | Røse | Hamlich Jogh
rt AC

14 S CHOKOLADEN-DESSERT

Dönhimisch, süßer Abschluss à la carte ad
r der letzte Gang des 6. Gang Me
üs d s Hauptdess
rt Kreation
us Dunkle Schokolade | Mille | Thym
an AC

14 WEI NEMPFEHL

NG 1/8 2017 Ilmitzer Spitzle
e Weigt Tschida-Anger
of 91 Fd stoff Pun
te