

# 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 Schüsserl**  
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

## 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

Für kleine Portionen werden 2 Euro pro Gericht abgezogen

# VIKTORIAS

# Herbstmenü

# HAUBENKÜCHE

## BROT\_ZEIT

Hausgemachtes Gewürzbrötchen  
[5 Tages Gare]  
Rote Rüben - Kichererbsen Aufstrich &  
Schrebergarten Kräuter Topfen  
A F G H L M N O 8

## KALTE VORSPEISE - [WILDER WALD]

Carpaccio des Jäger Onkels Hirsch aus Kössen/Tirol  
Steinpilz Pesto | Prosciutto Crudo (12 Monate gereift)  
Gartenkräuter [Öl | Chips]  
A C G H L M N O 18

## KALTE VORSPEISE VEGETARISCH - [TOLLE] KNOLLE

Knollensellerie [gebeizt] | Schwarzer Holunder [eingelegt]  
Kren - Buttermilch [Schnittlauch Öl] | Tapioka Crunch  
A C F G H L M N O 15

## WARME VORSPEISE - IT'S [CORN!]

Mais [knusprig | cremig | luftig]  
Zitrus | Parmesan  
A C F G H L M N O 17

## HAUPTGÄNGE

### STIER SHORT [RIB]

Zart geschmorte Short Rib vom Stier [geräuchert]  
Portwein Sauce  
Kürbis<sup>3</sup> | Kräuter Brioche  
A C F G H L M N O 36

### Gefüllte Paprika 2.0 - VEGETARISCH

Paprika | Aubergine | Klebreis  
Petersilien Öl | Chili Velouté  
A C F G H L M N O 26

## MODERNE ZUCKER\_WERKE

### PRÉ\_DESSERT

Erfrischend nach der Schlemmerei im 6 Gang Menü als  
Pré-Dessert vor dem SCHOKOLADEN\_Dessert  
Kreation aus  
Schrebergarten Nashi Birne | Chai Tee | Haselnuss  
A C G H O 14

## 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 92  
6-Gang EUR 102

## REISE DURCH DIE KARTE

rein vegetarisch (ohne Fisch/Fleisch)

5-Gang EUR 82  
6-Gang EUR 92  
Getränkebegleitung EUR 29/34

## VIKTORIAS KOCHSCHULE - noch wenige freie Plätze

12. Oktober: Tiroler WILD vom Jäger Onkel  
20. Oktober: Gansl, ganz einfach!  
10. November: Orientalische Küche  
01. Dezember: Der Geschmack von Weihnachten

### SCHOKOLADEN\_DESSERT

Dein himmlisch, süßer Abschluss a la carte oder der  
letzte Gang des 6 Gang Menüs als Hauptdessert  
Kreation aus  
Schokolade | Zwetschke | Rosmarin  
14 A C G O

„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

4

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

Schrebergarten Nashi Birne | Chai Tee | Haselnuss

ACGHO

14

HAUPT\_DESSERT

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

Kreation aus

Schokolade | Zwetschke | Rosmarin

AO

14

Weinempfehlung

1/8 2017 Illmitzer Spätlese  
Weingut Tschida-Angerhof  
91 Falstaff Punkte

4