



**2 Kochwelten von 2 Haubenköchen
Lust auf Viktorias Haubenküche, Papa Fritz Wirtshausküche oder beides?
Mehrgängig, traditionell oder die große 6-gängige Haubenreise?
Alles kann, nichts muss.**

Herzlich Willkommen bei den Fahringers!

**Was lange wächst,
wird endlich gut-**

Mama Christa ist nicht nur Ihre erfahrene Gastgeberin, sie hat einen unglaublich grünen Daumen! So sind ihre Hände unter der Woche oft hegend und pflegend in unseren 3 Gärten, mit einer Fläche von über 350m², im Einsatz. Gewonnene Kräuter-, Frucht- und Gemüseschätze verarbeiten wir frisch, oder werden haltbar gemacht. Ansonsten beziehen wir diese von österreichischen, vorzugsweise Tiroler und/oder Bio Betrieben, so auch unser Kalb-, Rind- und Schweinefleisch.

**Besser als Bio
- finden wir
unser Wildbret**

Viktorias Jäger-Onkel-Sepp ist Mitglied des "Silbernen Bruchs". Sein über 300ha großes Eigenjagdgebiet liegt um den über 200 Jahre alten Erbhof "Hallbruckhof" in Kössen/Tirol. Das erjagte Wild zerwirken und veredeln wir Nose-To-Tail.

**Unsere Zutaten - Unser Handwerk
Für Ihr Bestes Bauchgefühl & kostbare Momente**

Restaurant Öffnungszeiten

**Freitag - Sonntag abends ab 17:30 - 23:00
& Sonntag auch Mittag ab 11:00 - 14:30**

Unter der Woche: Finden Kochkurse in Viktorias Kochschule statt - Kein A la Carte im Restaurant

VIKTORIAS

erstes Winterzauber

HAUBENMENÜ

BROT.ZEIT

Frisches Gewürzbrot [5 Tages Gare]
Rote Beete-Passionsfrucht Hummus
Schrebergarten Kräuter Topfen

A E F G H L M N O 8

KALTE VORSPEISEN

[WILDer.Wald]

Carpaccio von Jäger Onkels Hirschkalbsfilet
Prosciutto Crudo 12 Monate
Bärlauch Pesto | Kräuter Chips

A C E F G H L M N O 19

VEGETARISCH [Grüne.Power] Bio Artischocke

[Flan | Salat | Chips]

Buttermilch Vinaigrette

Walnuss Crumble

A C E F G H L M N O 17

WARME VORSPEISEN

[GLÜCKS.Schwein]

12h geschmorter Bio-Schweinebauch aus Österreich
Schwartenpopcorn | Madeira Jus
Bio Butternusskürbis Millefeuille

A C E F G H L M N O 19

VEGETARISCH - [BIO BUTTERNUSS.MILLEFEUILLE]

Bio Orangen [Chutney | Velouté]

Seetang Kaviar

A C E F G H L M N O 18

HAUPTGÄNGE

[JÄGER ONKELS.JAGDGLÜCK]

aus Kössen/ Kitzbühel in Tirol

Medaillon vom Hirschkalbsrücken

Markknochen Jus [Preiselbeere]

Lauch | Knusperkartoffel

A C E F G H L M O R 39

VEGETARISCH - [WINTER.VORRATSKAMMER]

Wirsing gefüllt [Rahmkraut | Isabella Traube]

Sauerkraut Deluxe [Trüffelschaum | Crunch]

Kartoffel [Mousseline]

A C E F G H L M N O 28

Viktoria Fahringer, 2020 jüngste Haubenköchin Österreichs

Auftritte im ORF Tirol, Servus TV, MDR,
und dem Feinschmecker Festival - eat!Berlin

NEU! als Starköchin in **PULS 4 - COOKING COMEDIANS**

1 Haube - GAULT & MILLAU 12,5 P. 2023

1 Stern - A LA CARTE 2020

1 Gabel - Falstaff 2022

1. Platz TIROL TOURISTICA Nachwuchspreis 2022 1. Platz

Tiroler Jungunternehmerpreis 2020



REISE DURCH DIE KARTE

5-Gang EUR 100

6-Gang EUR 115

REISE DURCH DIE KARTE

rein vegetarisch (ohne Fisch/Fleisch)

5-Gang EUR 86

6-Gang EUR 101

Getränkebegleitung EUR 30/35

VIKTORIAS KOCHSCHULE - Nächsten Kurstermine

26. Januar, Donnerstag: Fonds & Saucen Grundkurs

26. Februar, Sonntag: FISCHers Fritz - Süßwasserfische

10. März, Freitag: Fancy Fingerfood!

25. März, Samstag: Orientalische & fern(k)östliche Aromen

26. März, Sonntag: Sweet Sensations...aber bitte mit SAHNE!

30. März, Donnerstag: Hausmannskost - Einfach KUH!

SÜSSES.ENDE

PRÉ_DESSERT

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

DIE MARILLE

Kreation aus Marille [Sommer 2022]

Kokos | Basilikum

A C G H O 15

SCHOKOLADEN_DESSERT

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

SCHOKO.BANANE

Kreation aus dunkler Schokolade

Karamellbanane | Kampot Pfeffer

15 A C E F G H O

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**

mit Pommes Frites, gebackenen Erdäpfeln,
Petersilerdäpfeln oder Butterreis

ACGLMO 26

mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln

ACGLMO 28

DAS CORDON BLEU

gefüllt mit Käse und Schinken
vom **österreichischen Kalb Rosé**

mit Pommes Frites, gebackenen Erdäpfeln,
Petersilerdäpfeln oder Butterreis

ACGLMO 28

mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln

ACGLMO 30

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
6,5 ACGLMO

mit 1 Stück Kas' Pressknödel
Röstzwiebel, Parmesan und Schnittlauch
9,5 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
mit 9-Zutaten-Geheimdressing
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

29 ACGLMO

KALBINNEN BEIRIED STEAK - ÖSTERREICH

mind. 250g
Gartenkräuterbutter | Speck-Bohnen | Pommes Frites

39 ACDGLMO

dazu Papas Steak-Sauce: Pfeffer | Rahm | Cognac

5 ACDGLMO

ZARTER KALBINNEN TAFELSPITZ - ÖSTERREICH

Wurzelgemüse Streifen | Röstkartoffeln
Apfelkren und Schnittlauchsauce

29 ACCGLMO

UROMAS KALBSRAHMBEUSCHERL - ÖSTERREICH

auch im Glas zum Mitnehmen

nach Brunner-Omas Rezept aus dem Jahr 1985
Kalbsherz & Kalbslunge handgeschnitten Wurzelgemüse
| flaumige Serviettenknödel

19,5 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

15

1 STÜCK PALATSCHINKE

mit Marillen- oder
Preiselbeermarmelade

ACGO

4

EIS PALATSCHINKE

2 Kugeln Vanille Eis
Schokoladensauce
Mandelsplitter_Schlagobers

ACGHOF

9

VIKTORIAS MODERNE ZUCKER_WERKE

PRÉ_DESSERT

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

DIE MARILLE

Kreation aus Marille (SOMMER 2022)

Kokos | Basilikum

ACGHO

15

HAUPT_DESSERT

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

SCHOKO.BANANE

Kreation aus dunkler Schokolade
Karamellbanane | Kampot Pfeffer

ACEFGHO

15

Weinempfehlung

1/8 2018 Spätlese Merlot
Weingut Tschida-Angerhof

4,4