



**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

zweites Winterzauber

HAUBENMENÜ

BROT.ZEIT

Frisches Gewürzbrot [5 Tages Gare]
Bärlauch - Nuss Hummus
Schrebergarten Kräuter Topfen
A E F G H L M N O 8

KALTE VORSPEISEN

[KÜRBIS & FORELLE]
Gebeizte Tiroler Forelle [Zitrone]
Andenbeeren Vinaigrette
Butternusskürbis [Pickles | Püree]
A C D E F G H L M N O 18

VEGETARISCH [PRUNK.STÜCK]

Kein Beef Tartare [Paprika | Rote Rübe]
Algenkaviar | Miso Mayo
Kartoffel Millefeuille
A C E F G H L M N O 17

WARME VORSPEISEN

[CLAMOUR]
Safran-Muschel Suppe
Miesmuschel [Wurzelgemüse | Knoblauch]
Schaumsuppe [weißer Portwein | Safran]
A C D F G H L M N O R 19

VEGETARISCH [KRAUT.WICKEL]

Wirsing Kohl & Sauerkraut [getrüffelt]
Pilz Schaum | Walnuss Crumble | Schnittlauch Öl
A C E F G H L M N O 17

HAUPTSPESSEN

[KALBS.VÖGERL]
Kalbs Vögerl [12h geschmort]
Portwein Jus
Rotkraut Mousseline | Kräuter-Polenta
A C E F G H L M N O 39

VEGETARISCH [ZART.GEROLLT]

Couscous gefüllte Auberginenröllchen
Veltliner-Kräuter Schaum
Schalotten Chutney
Süßkartoffel
A B C E F G H L M N O R 28

VIKTORIA FAHRINGER

2020 jüngste Haubenköchin Österreichs

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

NEU! als Starköchin in **COOKING COMEDIANS**
immer **Montags auf PULS 4 zur Primetime 20:15 Uhr**

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 99
6-Gang EUR 114

REISE DURCH DIE KARTE rein vegetarisch (ohne Fisch/Fleisch)

5- Gang EUR 85
6- Gang EUR 100

Getränkebegleitung

5-Gang EUR 30
6- Gang EUR 35

VIKTORIAS KOCHSCHULE - NÄCHSTEN KURSTERMINE

10./11./12. März: Fingerfood & Partyfood
25. März: Orientalischer Duftkochkurs
30. März: Rindfleischküche - Hausmannskost
7. April: Veganer Frühling - Die ersten Kräuter&Gemüse des Jahres
11. Mai: Pasta, Amore Mia! Ravioli, Cannelloni & Tagliatelle

SÜSSES.ENDE

PRÉ_DESSERT

Erfrischend nach der Schlemmerei im 6 Gang Menü
als Pré-Dessert vor dem SCHOKOLADEN_Dessert
ERFRISCHEND.FRUCHTIG
Kreation aus Rhabarber | Mohn | Rose
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.TRAUM
Kreation aus Dunkle Schokolade | Isabella Traube | Kokos
15 A C 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

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

Für kleine Portionen werden 2 Euro pro Gericht abgezogen

„SATT“ heißt nicht,
dass kein Nachtisch
mehr reinpasst.

TRADITIONELL & KLASSISCH

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARREN
im Kupferpfandl serviert
MIT oder OHNE Rosinen
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

VIKTORIA FAHRINGER'S SÜSSES ENDE

PRÉ_DESSERT
Erfrischend nach der Schlemmerei im 6 Gang Menü als Pré-Dessert
vor dem HAUPT_Dessert
ERFRISCHEND.FRUCHTIG
Kreation aus
Rhabarber | Mohn | Rose
ACGHO
15

HAUPT_DESSERT
Dein himmlisch, süßer Abschluss a la carte oder der letzte Gang des 6 Gang Menüs
als HAUPT_Dessert
SCHOKO.TRAUM
Kreation aus Dunkle Schokolade | Isabella Traube | Kokos 15
ACGHO 15

Weinempfehlung
1/8 2018 Spätlese Merlot
Weingut Tschida-Angerhof
4,4