



**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 Frühlingszauber

HAUBENMENU

BROT.ZEIT

Frisch gebackenes Gewürzbrot [5 Tages Gare]

Erbsen - Minz Hummus
Schrebergarten Kräuter Topfen

A E F G H L M N O 8

KALTE VORSPEISEN

[FISCH verliebt]

Räucherforelle | zweierlei Spargel [mariniert]
Schnittlauch Vinaigrette | Haselnuss Crumble

A C D E F G H L M N O 18

VEGETARISCH [WURZEL.WERK]

Ofengeschmorte Tiroler Karotte [Zitrone | Olivenöl]
Karotten Sud [Schwarztee | Ingwer]
Senfkorn Kaviar | Karottengrün Cracker

A C E F G H L M N O 17

WARME VORSPEISEN

[LAMM.BRUST]

Pulled Tiroler Berglamm
Buttermilch Bhatara | Bärlauch | Radieschen

A C E F G H L M N O 19

VEGETARISCH [ZWIEBEL.LOOK]

Lauch Mosaik | Geröstetes Zwiebel Confit
Zwiebel Schaum | Rote Zwiebel [süß.sauer]

A C E F G H L M N O 17

HAUPTSPEISEN

[KRÄUTER.HENDL]

Maishühnchen Sûpreme [Kräuterkruste]
Madeira – Thymian [Jus] | Majoran - Petersilien Salsa
Strudel [grüner & weißer Spargel]

A A C E F G H L M N O 36

VEGETARISCH [PASTA e basta!]

Hartweizen Ravioli [Hirtenkäse | Bärlauch]
Grüner & weißer Spargel [Nussbutter | schaumig]
Pistazien Crumble

A C E F G H L M N O 27

SÜSSES.ENDE

PRÉ_DESSERT

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

ERFRISCHEND.FRUCHTIG

Kreation aus Erdbeere
Waldmeister | Heumilch Joghurt

A C G H O 15

VIKTORIA FAHRINGER

2021 jüngste Haubenköchin Österreichs

Auftritte im ORF Tirol, Servus TV, MDR, PULS 4
und dem Feinschmecker Festival - eat!Berlin
Preisträgerin Young BIZZ Award in Kopenhagen 2023

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 96

6-Gang EUR 111

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

5- Gang EUR 84

6- Gang EUR 99

Getränkebegleitung

5-Gang EUR 30

6- Gang EUR 35

VIKTORIAS KOCHSCHULE -NÄCHSTEN KURSTERMINE MIT NOCH WENIGEN FREIEN PLÄTZEN

11. Mai - Pasta, Amore Mia! Ravioli, Cannelloni & Tagliatelle

29. Mai - Fonds & Saucen Grundkurs

25. Juni - WORK - LIFE Balance Küche - Gesunder Lunch

15. Juli - Dein BESTES Steak

SCHOKOLADEN_DESSERT

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

SCHOKO.TRAUM

Kreation aus Dunkler Schokolade
Erdnuss | Banane

15 A C G H O

PAPA FRITZ' *geliebte* WIRTSHAUSKÜCHE

Bodenständige Gerichte & traditionelles Handwerk führen Sie zu Papa Fritz' kulinarischen Wurzeln zurück.



Ein Schüsserl
lauwarmer Kartoffelsalat
angemacht mit Kraftsuppe
LO 6

WIENER SCHNITZEL LIEBE

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
vom österreichischen Kalb Rosé
gefüllt mit Käse und Schinken

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

SUPPEN

Kraftsuppe von der österreichischen Kalbin
mit Frittaten und bunten Wurzelgemüse Streifen

6,5 ACGLMO

mit 1 Stück gebackenem Tiroler Rehleber Knödel

8,5 ACGLMO

Spargelcremesuppe
Obershaube und Kartoffelstroh

7,5 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

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHKNÖDEL

Nussbutter | Bärlauchpesto | Parmesan

mit GRÜNEM SALAT 17,5 ACGLMO

mit GEMISCHTEM SALAT 19,5 ACGLMO

ÖSTERREICHISCHE RINDFLEISCH KÜCHE

FRITZ' KRÄUTERROSTBRATEN-ÖSTERREICH

vom Jungstier - plattiert

Kräuterrahmsauce | Butter Spätzle

33 ACGLMO

KALBINNEN BEIRIED STEAK - ÖSTERREICH

mind. 250g

Gartenkräuterbutter | Speck-Bohnen | Pommes Frites 39

ACDGLMO

dazu Papas Steak-Sauce: Pfeffer | Rahm | Cognac

5 ACDGLMO

EDELGULASCH VOM HIRSCH - ÖSTERREICH

vom Kössener Jäger Onkel Sepp

Rotwein Schmorsauce | Apfelrotkraut | Serviettenknödel

33 ACGLMO

UROMAS KALBSRAHMBEUSCHERL - ÖSTERREICH nach

Brunner-Omas Rezept aus dem Jahr 1985 Kalbsherz &

Kalbslunge handgeschnitten Wurzelgemüse |

Serviettenknödel

19,5 ACDGLMO

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

PAPA FRITZ' WIRTSCHAUSDESSERTS

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARREN

im Kupferpfandl serviert
laut Gästen auf Facebook „Best SCHMARRN IN TOWN“

MIT oder OHNE Rosinen

ACGO

15

1 STÜCK PALATSCHINKE

mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade ACGO 4,5
oder

mit 2 Kugeln Vanille Eis ACGHOF 9

Schokoladensauce | Mandelsplitter | Schlagobers

SCHUPFNUDELN

Haselnuss Brösel | Weichselragout

AGHO

13

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 Erdbeere | Waldmeister | Heumilch Joghurt

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 Dunkler Schokolade | Erdnuss | Banane

ACGHO

15

Weinempfehlung

1/8 2018 Spätlese Merlot

Weingut Tschida-Angerhof

4,6