



**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 Herbstmenü* HAUBENKÜCHE

Viktoria
FAHRINGER

BROT.ZEIT

SELBST GEBACKENESGEWÜRZ-DUFT BROT

[5 Tages Gare]

Geräucherter Bohnenaufstrich

Schrebergarten Kräuter Topfen

9

A E F G H L M N O



KALTE VORSPEISEN

FISCH.VERLIEBT

Tiroler Lachsforelle [Verbenen gebeizt]

Marillen Molke | Fenchel Öl

Karotten – Senfkorn Relish

A C D E F G H L M N O 24

TOLLE KNOLLE - VEGETARISCH

Knollensellerie [Holunder gebeizt]

Schrebergarten Brombeere [geliert | knusprig]

Kräutersalat | Kren-Vinaigrette [Schnittlauch Öl]

22 A C E F G H L M N O

WARME VORSPEISEN

TIROLER BERGLAMM

Raviolo [Lamm | Hanfnüsse]

Maroni Schaum | Lavendelduft

A C E F G H L M N O 25

KOHLRABI SOUFFLÉE - VEGETARISCH

mit Fichtenhonig Joghurt

Süßkartoffel Chips | Liebstöckel Öl

24 A C E F G H L M N O

HAUPTGÄNGE

HERBST.SCHWEIN

Zart geschmorte Backerl

vom Schwein aus Österreich

Pflaumenjus | Ofen-Feldkarotte

Erdäpfel Praline in Wacholder Kruste

A C E F G H L M N O 39

PILZ.ROLLE- VEGETARISCH

Kartoffel-Pilz Füllung

Bio Kräuterseitling

Mocca-Schaum

Rosmarin Knusper

31 A E F G H L M N O

SÜSSES.ENDE

PRÉ_DESSERT EFRISCHEND.FRUCHTIG

Efrischend nach der Schlemmerei im 6 Gang Menü
als Pré-Dessert vor dem Haupt_Dessert

Butternuss Kürbis Parfait

Kürbis – Limettenblatt Konfit

Holunder Espuma | Zitrus-Kürbiskern Crumble

A C F G H O 16

HAUPT_DESSERT SCHOKO.TRAUM

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

Dunkles Schokoladen Mousse

Schokoladen Crumble | Isabella Trauben Sorbet

Karamell-Espuma

16 A C F G H O

REISE DURCH DIE KARTE

5- Gang EUR 105

6- Gang EUR 117

REISE DURCH DIE KARTE

rein vegetarisch (ohne Fisch/Fleisch)

5- Gang EUR 95

6- Gang EUR 107

Getränkeempfehlung

5- Gang EUR 30

6- Gang EUR 35

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

Kürbis Cremesuppe
Mango-Chiliduft | Obershaube
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
8,5 GLMO

VEGETARISCH

EIERSCHWAMMERLGULASCH
mit Serviettenknödel
22 ACGLMO

ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

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

KALBINNEN BEIRIED STEAK - ÖSTERREICH
mind. 250g
Gartenkräuterbutter | Speck-Bohnen | Pommes Frites
39 ACDGLMO
dazu Papas Steak-Sauce: Pfeffer | Rahm | Cognac
5 ACDGLMO

BLUNZN GRÖSTL mit Krautsalat
geröstete Erdäpfel | Zwiebeln
23 ACGLMO

UROMAS KALBSRAHMBEUSCHERL - ÖSTERREICH
nach Brunner-Omas Rezept aus dem Jahr 1985
Kalbsherz & Kalbslunge handgeschnitten
Wurzelgemüse | Serviettenknödel
23 ACDGLMO

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

PAPA FRITZ' WIRTSHAUSDESSERTS

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARREN

im Kupferpfandl serviert
laut Gästen auf Facebook „Best SCHMARRN IN TOWN“
MIT oder OHNE Rosinen
ACGO 15

1STÜCKPALATSCHINKE

mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade
ACGO 4,5
oder

mit 2 Kugeln Vanille Eis

Schokoladensauce | Mandelsplitter | Schlagobers
ACGHOF 9

VIKTORIA FAHRINGER'S SÜSSES ENDE

PRÉ_DESSERT ERFRISCHEND.FRUCHTIG

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

Butternuss Kürbis Parfait

Kürbis – Limettenblatt Konfit
Holunder Espuma | Zitrus-Kürbiskern Crumble

ACFGHO

16

HAUPT_DESSERT SCHOKO.TRAUM

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

Dunkles Schokoladen Mousse

Schokoladen Crumble | Isabella Trauben Sorbet
Karamell-Espuma

ACFGHO

16

Weinempfehlung

1/8 2019 Muskat Ottonell Auslese
Pkt.: 93 Falstaff
Weingut Tschida-Angerhof
4,9