



**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 350m<sup>2</sup>, 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. *drittes Herbstmenü* HAUBENKÜCHE



## BROT.ZEIT

### SELBST GEBACKENES GEWÜRZ DUFT BROT

[5 Tages Gare]

Getrocknete Tomaten Aufstrich

Schrebergarten Kräuter Topfen

9

A E F G H L M N O

## KALTE VORSPEISEN

### FISCH.VERLIEBT

Tiroler Lachsforelle [zart gebeizt]

Orangen-Nelken Buttermilch

Radicchio | Haselnuss Crumble | Kräuter Öl

A C D E F G H L M N O 26

### KEIN.BEEF TARTARE - VEGETARISCH

Rote Rübe | Aubergine

Reis | Kartoffel Millefeuille

Senfkorn Kaviar

24 A C E F G H L M N O

## WARME VORSPEISEN

### REH RAVIOLI

Aus Eigenjagd vom Jäger Onkel aus Kössen, Kitzbühel

Gewürz-Schmorjus | Preiselbeer Chutney

Rotkraut Schaum | Walnuss Öl

A C E F G H L M N O 26

### WURZELWERK-VEGETARISCH

Knollensellerie Flan | karamellierter Chicoree

Pistazien Knusper | Röstzwiebel Schaum

Stangensellerie-Apfel Chutney

24 A C E F G H L M N O

## HAUPTGÄNGE

### ROSA MEDAILLON vom Bio-Demeter Rindsfilet

„Ehrlich Tirol“ Familie Eisenmann, Knollnhof in Söll

Süßkartoffel Mousseline | Wirsing

Buchenpilze

A C E F G H L M N O 44

### KÜRBIS.ZEIT-VEGETARISCH

Kürbis – Gerstelsotto | Pecorino

Schaum süß-saurer Hokkaido Kürbis

Steirisches Kürbiskern Öl

34 A E F G H L M N O

## SÜSSES.ENDE

### PRÉ\_DESSERT ERFRISCHEND. FRUCHTIG

Erfrischend nach der Schlemmerei im 6 Gang

Menü als Pré-Dessert vor dem Haupt\_Dessert

Pink Grapefruit Sorbet

Topfen-Soufflé Knödel

Mandelmilch | Dill Espuma

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

Vanille Crumble | Chai Tee Eis | Zimt Espuma

Weichsel Konfit

16 A C F G H O

### REISE DURCH DIE KARTE

5- Gang EUR 121

6- Gang EUR 137

### REISE DURCH DIE KARTE

rein vegetarisch (ohne Fisch/Fleisch)

5- Gang EUR 107

6- Gang EUR 123

### Getränkeempfehlung

5- Gang EUR 35

6- Gang EUR 42

# PAPA FRITZ' *geliebte* WIRTSHAUSKÜCHE

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



**Ein Schüsslerl**  
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 27

mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln  
ACGLMO 29

**DAS CORDON BLEU**  
vom österreichischen Kalb Rosé  
gefüllt mit Käse und Schinken

mit Pommes Frites, gebackenen Erdäpfeln,  
Petersilerdäpfeln oder Butterreis ACGLMO 29

mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln  
ACGLMO 31

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

7 ACGLMO

mit 1 Stück gebackenem Tiroler Rehleber Knödel

8,5 ACGLMO

Kürbis Cremesuppe  
Mango-Chiliduft | Obershaube

8 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

9 GLMO

## VEGETARISCH

ERDÄPFEL - TOPFEN BLATTL'N

mit geräuchertem Sauerkraut

19 ACGLMO

## ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

SCHMORTOPF VON DER REHKEULE  
vom Jäger Onkel Sepp aus Kössen, Tirol  
Apfel-Rotkraut | Serviettenknödel

33 ACGLMO

KALBINNEN BEIRIED STEAK - ÖSTERREICH

mind. 250g

Gartenkräuterbutter | Speck-Bohnen | Pommes Frites

42 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' WIRTSCHAUSDESSERTS

### **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

**Pink Grapefruit Sorbet**  
**Topfen-Soufflé Knödel**  
**Mandelmilch | Dill Espuma**

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**  
**Vanille Crumble | Chai Tee Eis**  
**Zimt Espuma | Weichsel Konfit**

ACFGHO  
16

### **Weinempfehlung**

1/8 2019 Muskat Ottonell Auslese  
Pkt.: 93 Falstaff  
Weingut Tschida-Angerhof  
5,3