



VIKTORIAS HOME <sup>\*\*\*</sup> x *Tiroler Hof*

## SPEISEKARTE

Bevorzugt werden Lebensmittel aus regionaler (Bio-) Herkunft, Eigenjagd und von österreichischen Produzenten. Mit Liebe zum Kochhandwerk veredelt zu regelmäßig wechselnden Menüs. Nose to Tail bei Fleisch, Root to Stem bei Pflanzen.

Wir schätzen Produkte in ihrer Ganzheit. Vater Fritz kocht so seine geliebten Wirtshausklassiker. Viktoria Fahringer ihr detailverliebttes Fine-Dining Menü. Herzlichst beraten werden Sie dazu von Gastgeberin und Sommelière Christa.

Unsere Speisekarte lässt sich in zwei Welten erkunden. Da gibt es links Viktoria Fahringers Fine Dining Karte und rechts die Wirtshausklassiker vom Vater Fritz. Alles kann, nichts muss. Sie wählen, worauf Sie Lust haben.

**Schön, dass Sie da sind!**

 **Gault & Millau**  
**WINTERMENÜ 02** x 

**GANG EINS / Brot.Zeit** vegetarisch  
hausgebackenes Gewürzbrot mit 5 Tages Gare  
Kräutertopfen / Petersilien Öl & Butternusskürbis- Kichererbsen Aufstrich / Pickled Kürbis  
ACGLMO 9

**GANG ZWEI / KALTE VORSPEISEN**

vegetarisch **Meer.Salat**  
von der Melone und Fenchel  
Spitzpaprika – Tomaten Vinaigrette  
Basilikum Schaum / Roggenknäckebrötchen mit Meersalz  
ACGHLMN 24

**Fisch.verliebt**  
Tiroler Räucherforelle zweierlei  
Passionsfrucht – Buttermilch  
Gurken – Sesam Salat / Thymian Crumble  
ACDGLMO 26

**GANG DREI / WARME VORSPEISEN**

vegetarisch **Vorratskammer.Deluxe**  
Gefüllte Winterzwiebel / Aubergine & Karotte  
Trüffelschaum / Erdäpfel Mousseline  
ACGHLMN 24

**Jägers.Glück**  
Rosenkohl / Rehleber Farce / geschmorte Birne  
Maroni Gremolata / Linsen - Pilz Ragout  
ACGHLMO 26

**GANG VIER / HAUPTGÄNGE**

vegetarisch **Süß&Bitter**  
Karamellisierter Chicorée  
Wirsingrolle mit Gerste & Süßkartoffel  
Mocca Jus / Kräuter  
ACGHLMN 34

**Brustkern**  
vom Bio - Demeter Rind, zart geschmort  
Gefüllter Porree / Kräuterseitlinge  
Erdäpfel Pralinen  
ACGHLMN 44

**GANG FÜNF / PRÉ DESSERT Honey.Pomelo**

Pomelo - Schwarztee Sorbet / Schwarztee Karamell / Grapefruit  
Joghurt Mousse / Nougat Schaum / Grapefruit Konfit  
ACGHLMO 16

**GANG SECHS / HAUPT DESSERT Schokoladen.Liebe**

Schokoladenparfait / Heidelbeeren - Cassis Coulis / Cassis -  
Hibiskus Sorbet / Schokoladen Crumble / Heidelbeer Schaum  
ACGHLMO 16

REISE DURCH DIE KARTE: 5 - Gang EUR 121 / 6- Gang EUR 137

REISE DURCH DIE KARTE vegetarisch: 5- Gang EUR 107 / 6- Gang EUR 123

Getränkeempfehlung: 5- Gang EUR 35 / 6- Gang EUR 42

# ÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUS KÜCHE

x Papa Fritz

## AUFSTRICH

### Gäneschmalz & Brot

Sanft ausgelassenes Gänsefett  
Schnittlauch, Knoblauch, frisches Brot

AO 7

## SALATE

### der grüne Salat

bunte Blattsalate und Kräuter mit Geheimdressing

LMO 6

### der gemische Salat

mit Karotten-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-, Kartoffel-  
und buntem Blattsalat mit 9-Zutaten Geheimdressing  
jede Salatsorte ist extra mariniert

GLMO 9

## WIENER SCHNITZEL LIEBE

### Das originale Wiener Schnitzel

geschnitten aus aus der Kalbsschale vom Kalb Rosé,  
natürlich handplattiert und paniert  
mit Pommes Frites,  
gebackenen Erdäpfeln oder Butterreis

ACGLMO 27

mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln

ACGLMO 29

### Das Cordon Bleu

geschnitten aus aus der Kalbsschale vom Kalb Rosé,  
natürlich handplattiert und paniert  
Gefüllt mit Käse und Schinken von der Pute

mit Pommes Frites,  
gebackenen Erdäpfeln oder Butterreis

ACGLMO 29

mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln

ACGLMO 31

### Preiselbeeren, Ketchup oder Majonäse?

ACGLMO je 0,8

## SUPPEN

### Kraftsuppe vom Bio Demeter Rind

mit Frittaten und buntem Wurzelgemüse Streifen

ACGLMO 7

mit 1 Stück gebackenem Tiroler Rehleber Knödel

ACGLMO 9

### Knoblauch Rahmsuppe

mit gerösteten Schwarzbrot Crôutons,  
Sahnehaube und Kräutern

AGLMO 8

## ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

### Schmortopf von der Rehkeule

vom Jäger Onkel aus Kössen / Tirol

mit Apfel - Rotkraut und Serviettenknödeln

ACGLMO 33

### Beiried Steak von der Kalbin

ca. 250g mit Gartenkräuter Butter  
Speckbohnen und Pommes Fritten

ACDGLMO 42

**dazu Fritz's Steak Sauce:** Pfeffer, Rahm, Cognac

ACGLMO 5

### Gesottener Kalbinnen Tafelspitz

Wurzelgemüse Streifen, Röstkartoffeln

Apfelkren & Schnittlauch Sauce

ACGLMO 31

### Uromas Kalbsrahmbeuscherl

Familienrezeptur seit 1985

Kalbslunge und Kalbsherz handgeschnitten, als  
Ragout mit Wurzelgemüse und Serviettenknödeln

ACDGLMO 23

## VEGETARISCHES WIRTSCHAUS

### Tiroler Kas' Pressknödel

Braune Butter, Röstzwiebel, Hartkäse, Schnittlauch

ACGLMO 19

### Kleine Portion?

Für kleinere Portionen werden 2 Euro pro Gericht  
abgezogen.

Für Kinder gibt es auf Nachfrage  
einen "Räuberteller" zum mitnaschen.