

VIKTORIAS HOME x Tiroler Hof

# **SPEISENKARTE**

Bevorzugt werden Lebensmittel aus regionaler (Bio-) Herkunft, Eigenjagd und von österreichischen Produzenten. Mit Liebe zum Kochhandwerk veredelt zu regelmäßig wechselnden Gerichten.

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 detailverliebtes Fine-Dining Menü. Herzlichst beraten werden Sie dazu von Gastgeberin und Sommelière Christa.

Unsere Küche 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**

# FRÜHLINGSMENÜ 01



Viktoria Fahringer feiert ihr 10-jähriges Küchenjubiläum. Ihre kulinarische Reise durch erstklassige Häuser in Deutschland und Frankreich sowie ihre Erfahrungen in kulinarischen Diplomlehrgängen prägen ihre Menüs.

Diese werden im 4 Wochen Takt erneuert. Sie haben die Freiheit, einzelne Gänge oder alle sechs zu wählen.

#### GANG EINS / Brot.Zeit vegetarisch

hausgebackenes Gewürzbrot mit 5 Tages Gare Kräutertopfen / Petersilien Öl & Bärlauch Hummus ACGLMO 9

#### GANG ZWEI / KALTE VORSPEISEN

vegetarisch Kein.Beef Tatar

von der Aubergine und roten Rübe Trüffel Aioli / Kartoffel Millefeuille Butternusskürbis "süß-sauer" ACGHLMNO 24

#### Fisch.verliebt

gebeizte Bio Regenbogenforelle gegrillter Radicchio / Granatapfel / Buttermilch Fenchel-Orangen Relish ACDGLMO 26

#### GANG DREI / WARME VORSPEISEN

vegetarisch Spitzkraut
Tomatenglasur
Trüffelschaum
Haselnuss-Zimt Ducca
ACGHLMNO 24

Berglamm
Raviolo vom Tiroler Lamm
Spargelflan / Spargelschaum
Zitronen-Dill Gremolata
ACDGHLMO 26

## GANG VIER / HAUPTGÄNGE

vegetarisch Winterrettich

Pochierter weißer Rettich
Spargelsud / Oliventapenade
Schwarzer Rettich Raviolo mit Schmorzwiebel

ACGHLMNO 34

#### Rosa Medaillon

vom Bio - Demeter Rindsfilet Portwein Jus / Bärlauch - Wirsing Cannolo getrüffelte Kartoffel - Kräuter Mousseline ACGHLMNO 44

# GANG FÜNF / PRÉ DESSERT Tea.Time

Schwarztee Panna Cotta / Rhabarber Konfit Hibiskus - Himbeer Sorbet / Vanille Crumble ACGHLMO 16

#### GANG SECHS / HAUPT DESSERT Chocolate Heaven

Nougat Mousse / Schokoladen Kampot Pfeffer Crumble Apfel Konfit / Zimt Schaum ACGHLMO 16

5-Gang mit Fisch/Fleisch EUR 121 / 6-Gang EUR 137 vegetarisch: 5-Gang EUR 107 / 6-Gang EUR 123 Getränkeempfehlung: 5-Gang EUR 35 / 6-Gang EUR 42

# WIRTSHAUS KÜCHE Dapa Fritz



## AUFSTRICH

# SUPPEN

#### Gänseschmalz & Brot

Sanft ausgelassenes Gänsefett Schnittlauch, Knoblauch, frisches Brot

# SALATE

#### Grüner Salat

bunte Blattsalate und Kräuter mit Fritz' Hausdressing

#### Gemischter Salat

mit Karotten-, Kraut-, Gurken-, Bohnen-, Kartoffel- und buntem Blattsalat 9-Zutaten Geheimdressing jede Salatsorte ist extra mariniert GLMO9

# DIE KLASSIKER

#### Das Original Wiener Schnitzel

geschnitten aus aus der Kalbsschale vom Kalb Rosé natürlich handplattiert, paniert und in der Pfanne gebacken

> 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

#### Kraftsuppe vom Bio Demeter Rind

mit Frittaten und buntem Wurzelgemüse Streifen ACGLMO7

mit 1 Stück gebackenem Tiroler Rehleber Knödel ACGLMO 9

#### Bärlauch Cremesuppe

mit gerösteten Schwarzbrot Crôutons & Sahnehaube AGLMO 8

## LIEBLINGS GERICHTE

#### Wadschinken Gulasch

vom Bio-Demeter Rind vom Knollnhof in Söll mit Serviettenknödeln ACGLMO 29

#### Beiried Steak von der Kalbin

ca. 250g / mit Gartenkräuterbutter Speckbohnen und Pommes Frites ACDGLMO 42

dazu Fritz's Steak Sauce Pfeffer, Rahm, Cognac ACGLMO 5

#### Gesottener Tafelspitz

vom Bio-Demeter Rind vom Knollnhof in Söll, mit Wurzelgemüse Streifen, Röstkartoffeln Apfelkren & Schnittlauch Sauce ACGLMO 34

#### Uromas Kalbsrahmbeuscherl

Familienrezeptur seit 1985 Tiroler Kalbslunge und -herz handgeschnitten, als Ragout mit Wurzelgemüse und Serviettenknödeln ACDGLMO 23

## VEGETARISCHES WIRTSHAUS

#### Bärlauch Knödel

Braune Butter, Röstzwiebel Hartkäse, Bärlauch Pistou ACGLMO 19

#### Kleine Portion?

Für kleinere Portionen werden 2 Euro pro Gericht abgezogen.

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

# ÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUS DESSERTS



#### Karamellisierter Kaiserschmarren

im Kupferpfandl serviert laut Gästen "Best Schmarrn in Town! mit/ohne Rosinen und Apfelmus ACGHO 15

#### 1 Stück Palatschinke

mit Marillen- oder Preiselbeer Marmelade und Staubzucker ACGHO 4,5

#### Die Eispalatschinke

Palatschinke mit 2 Kugeln Vanille Eis, Mandelsplittern, Schlagobers, Schokoladensauce und Staubzucker ACGHOF 9



# GANG FÜNF / PRÉ DESSERT Tea.Time

Schwarztee Panna Cotta / Rhabarber Konfit Hibiskus - Himbeer Sorbet / Vanille Crumble ACGHLMO 16

## GANG SECHS / HAUPT DESSERT Chocolate Heaven

Nougat Mousse / Schokoladen Kampot Pfeffer Crumble Apfel Konfit / Zimt Schaum ACGHLMO 16