



VIKTORIAS HÖME ^{***} 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 Lebensmittel in ihrer Ganzheit. Vater Fritz kocht so seine geliebten Wirtshausklassiker. Viktoria Fahringer ihr detailverliehtes 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!
Ihre Familie Fahringer

Viktoria Fahringer feiert ihr 10-jähriges Küchenjubiläum, Reisen 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

Wochensauerteig Brot / Koriander, Piment & Wachholder
Kräutertopfen / Petersilien Öl & Süßkartoffel Hummus

ACGLMO 9

GANG ZWEI / KALTE VORSPEISEN

vegetarisch **Vitamin B**

rote Beete, Blutorange
& Bittersalate

Rhabarber Fritters / Kräuter-Brioche

ACGHLMNO 24

Fisch.verliebt

Bio Regenbogenforelle gebeizt

Spargel knusprig und süß-sauer

Bärlauch - Buttermilch / Thymian Crumble

ACDGLMO 26

GANG DREI / WARMER VORSPEISEN

vegetarisch **Spargel x Raviolo**

Spargel Raviolo / Spargel Julienne

Kokos - Limettenblatt Schaum

Zitronen-Dill Chimichurri

ACGHLMNO 24

Kümmel Kiachl x Kalb

Lauwarmer Kalbstafelspitz (Ehrlich.Tirol Kalb)

Schwarzbierjus / Wirsingkraut

Rotes Zwiebel Relish

ACDGHLMO 26

GANG VIER / HAUPTGÄNGE

vegetarisch **Der letzte Bärlauch**

Bärlauch Gerstelsotto

Bärlauch Schaum / Parmesan Chips

Mocca Reduktion

ACGHLMNO 34

Rosa Medaillon vom Tiroler Kalbsrücken

Portwein Jus

Stangensellerie - Apfel Ragout

Pistazien Knusper / Kartoffel Mousseline

ACGHLMNO 44

GANG FÜNF / PRÉ DESSERT **Wolke.Süden**

Soufflierter Topfen / Kokoscrumble / Passionsfrucht -

Kokos Schaum / Passionsfrucht Coulis

ACGHLMO 16

GANG SECHS / HAUPT DESSERT **Nougat.Garten**

Nougat Mousse / Rhabarber - Himbeer Konfit / Rosenjus /

Rhabarber - Rosen Sorbet / Schokoladen Crumble

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

ÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUS KÜCHE

x Papa Fritz

AUFSTRICH

Gäneschmalz & Brot

Sanft ausgelassenes Gänsefett
Schnittlauch, Knoblauch, frisches Brot
AO 7

SALATE

Grüner Salat

bunte Blattsalate und Kräuter
mit Fritz' Hausdressing
LMO 6

Gemischter Salat

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

DIE KLASSIKER

Das Original Wiener Schnitzel

geschnitten aus der Kalbsschale vom Kalb Rosé
natürlich handplattiert,
paniert und in der Pfanne gebacken
mit Pommes Frites, Petersilerdäpfeln
gebackenen Erdäpfeln oder Butterreis
ACGLMO 27
mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln
ACGLMO 29

Das Cordon Bleu

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

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 WIRTSCHAUS

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 WIRTSCHAUS DESSERTS

von Papa Fritz

Karamellisierter Kaiserschmarren

- auch glutenfrei & laktosefrei möglich

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

 **Gault & Millau**
PÂTISSERIE *von V. Victoria* FAHRINGER

GANG FÜNF / PRÉ DESSERT **Wolke.Süden**

Soufflierter Topfen / Kokoscrumble / Passionsfrucht -

Kokos Schaum / Passionsfrucht Coulis

ACGHLMO 16

GANG SECHS / HAUPT DESSERT **Nougat.Garten**

Nougat Mousse / Rhabarber - Himbeer Konfit / Rosenjus /

Rhabarber - Rosen Sorbet / Schokoladen Crumble

ACGHLMO 16