



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

## SPEISENKARTE

Unsere Küche lässt sich in **Zwei Welten** erkunden.  
Nämlich mit **Viktoria Fahringers Fine Dining Karte** und  
**durch Papa Fritz' Wirtshausklassiker**. Herzlichst beraten werden Sie  
dazu von **Gastgeberin** und erfahrener **Sommelière Mama Christa**.

**Alles kann, nichts muss. Sie wählen, worauf Sie Lust haben.**

Lebensmittel und ihre Produzent:Innen schätzen wir in ihrer Ganzheit und setzen so besonders auf Lebensmittel aus regionaler (Bio-) Herkunft, Eigenjagd und Eigenanbau.

Mit Liebe zum Kochhandwerk veredeln wir diese zu regelmäßig wechselnden Gerichten unserer zwei Küchenwelten. Dabei arbeiten wir nach dem Prinzip:

Nose to Tail bei Fleisch und Root to Stem bei Pflanzen.

Begleitend dazu erfreuen wir uns an besonderen Weinen, Bieren und auch einer besonderen alkoholfreien Speisenbegleitung.

**Schön, dass Sie hier sind!**

**Ihre Familie Fahringer**

 **Gault & Millau**  
**SOMMERMENÜ 01**  *Victoria*  
FAHRINGER

Viktoria Fahringer feiert ihr 10-jähriges Küchenjubiläum! Dieses Jahr ist geprägt von Recherche Reisen durch Tirol für das kommende Kochbuch und ihren eigenen Dokumentarfilm "Meine Tiroler Welt".  
Mit dem Sommermenü 01 fängt Viktoria all ihre Lieblingsfacetten des Sommers ein.

**GANG EINS / Brot.Zeit** vegetarisch

Wochensauerteig Brot / Rosmarin, Lavendel & Alpensalz Fleur de Sel  
Schrebergarten-Kräutertopfen mit Petersilien Öl & geräucherter Schmorzwiebel Aufstrich  
ACGLMO 9

**GANG ZWEI / KALTE VORSPEISEN**

vegetarisch **Fake Tuna**  
Wassermelone / Nori Algen  
Asia Salat / Kren Vinaigrette  
Schnittlauch Öl / Senfkorn Kaviar  
ACGHLMO 22

**Ehrlich.Tirol Lamm**  
Luftiger Tiroler Schafllkas  
Knusprige Sulz vom Tiroler Lamm  
Paprika Gazpacho / Mango Relish / Brot Cracker  
ACDGLMO 26

**GANG DREI / WARMER VORSPEISEN**

vegetarisch **Ochsenherz Tomate**  
Sonnentrocknete Tomaten / Oliven / Quinoa  
Tomatensauce / Pflanzlichchutney  
Rosmarin Focaccia  
ACGHLMO 23

**Tiroler Fischsuppe**  
Alpengarnelen - Panko- Praline  
Geräucherte Forelle  
Tomate / Zucchini / Schrebergarten Fenchel  
ACDGLMO 26

**GANG VIER / HAUPTGÄNGE**

vegetarisch **Wald-Jakobsmuschel**  
Kräuterseitling / Miso Marinade  
Meeresspargel / Kräuter Risotto  
Zwiebel Schaum  
ACGHLMO 34

**Ehrlich.Tirol Kalbsbackerl**  
Portwein-Schmorjus  
karamellierte Sommerkarotte  
Pilz-Bun / Trüffelduft / Karottengrün Crumble  
ACGHLMO 44

**GANG FÜNF / PRÉ DESSERT Fruchtig & leicht herb**

Geeistes Topfenmousse / Marillentrüffel-Sorbet  
Olivenöl - Karamell / Tiroler Honig Crunch  
ACGHLMO 16

**GANG SECHS / HAUPT DESSERT Schokoladig & beerdig**

Erdbeer - Schokoladen Ganache / Schokoladen Brownie  
Erdbeer - Rosen Sorbet / Schokoladen Erde  
ACGHLMO 16

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

# ÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUS KÜCHE

x Papa Fritz

## AUFSTRICH

### Luftiges Gänsefett & Brot

Sanft ausgelassenes Gänsefett, luftig geschlagen,  
mit Schnittlauch, Knoblauch & 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  
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  
handplattiert, paniert und in der Pfanne gebacken  
gefüllt mit Käse und Putenschinken

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

mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln  
ACGLMO 31

### Preiselbeeren,

### Ketchup oder Majonäse?

ACGLMO je 0,9

## SUPPEN

### Kraftsuppe vom Bio Demeter Rind

mit Frittaten und buntem Wurzelgemüse  
Streifen ACGLMO 7  
mit gebackenem Fleischknödel vom Tiroler Kalb  
ACDGLMO 9

### Spargel Cremesuppe

mit Crôutons & Sahnehaube  
AGLMO 8

## LIEBLINGS GERICHTE

### Schmortopf vom Rehbock

aus eigener Jagd bei Kössen, Kitzbühel  
Apfelrotkraut/ Serviettenknödel  
ACGLMO 33

### Gegrilltes Kotelett vom Tiroler Kalb

mit Gartenkräuterbutter  
Speckbohnen und Pommes Frites  
ACDGLMO 39

### dazu Fritz's Cognac-Pfeffer Sauce

ACGLMO 5

### Rindfleisch Salat mit Kernöl-Dressing

Bio-Tafelspitz und Brustkern vom Demeterhof Knolln  
Käferbohnen / gepickelte Zwiebeln  
Kräutersalat / Crôutons / Steirisches Kernöl  
ACGLMO 27

### Uromas Kalbsrahmbeuscherl

Familienrezeptur seit 1985  
Tiroler Kalbslunge und -herz handgeschnitten,  
als Ragout mit Wurzelgemüse und  
Serviettenknödeln  
ACDGLMO 24

## VEGETARISCHES WIRTSCHAUS

### Pilz Knödel

Bio-Kräuterseitlinge / Bio-Wiesenchampignons  
braune Butter / Bio-Felsenkeller Käse  
kleiner grüner Blattsalat  
ACGLMO 24

### Kleinere Portion?

Preis abzüglich 2,00 Euro.  
Für Kinder gibt es auf Nachfrage einen "Räuberteller"  
zum Mitnaschen.

## ÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUS DESSERTS

von Papa Fritz

### Karamellierter Kaiserschmarren

- auch glutenfrei & laktosefrei & vegan möglich

im Kupferpfandl serviert

laut Gästen "Best Schmarrn in Town!"

mit/ohne Rosinen und hausgemachtem Marillenröster

ACGHO 15,5

### 1 Stück Palatschinke

- auch glutenfrei & laktosefrei & vegan möglich

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

 **Victoria**  
FAHRINGER

## PRÉ DESSERT **Fruchtig & leicht herb**

Geeistes Topfenmousse / Marillenröster-Sorbet

Olivenöl - Karamell / Tiroler Honig Crunch

ACGHLMO 16

## HAUPT DESSERT **Schokoladig & beerdig**

Erdbeer - Schokoladen Ganache / Schokoladen Brownie

Erdbeer - Rosen Sorbet / Schokoladen Erde

ACGHLMO 16

## WEINEMPFEHLUNG

Spätlese Merlot, 2022

Tschida/Ilmitz

6,5

Beerenauslese Sämpling 88, 2017, 95 Pkt Falstaff

Tschida/Ilmitz

9