



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, die Gänge oder das Menü  
worauf Sie Lust haben.**

Unsere 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 werden 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**  
**WINTER MENÜ 01** 

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 Winter Menü 01 fängt Viktoria all die Facetten der kuscheligsten Jahreszeit ein.

**GANG EINS - BROTTZEIT** vegetarisch

**Hausgebackenes Sauerteig Brot | Roggen & Weizen**

Schrebergarten - Kräutertopfen mit Kräuter Öl & Roter Bohnen Aufstrich  
ACGLMO 9

**GANG ZWEI - KALTE VORSPEISEN**

vegetarisch **Kein.Beef Tatar**  
Tartar von roter Rübe und Aubergine  
Erdäpfel Millefeuille / Miso  
Kapern Fritters  
ACGHLMNO 23

**Carpaccio vom Bio Demeter Rindsfilet**  
vom Knollnhof in Söll / Tirol  
gefüllt mit Petersilienpesto  
Hartkäse Chips / Kaffee Öl / Kräutersalat  
ACGLMO 28

**GANG DREI - WARMER VORSPEISEN**

vegetarisch **Birne x Sellerie x Graukas**  
Knollensellerie Flan  
Nashi Birnen (aus dem Schrebergarten)  
Senfkorn / Tiroler Graukas Schaum  
karamellierter Sellerie  
ACGHLMNO 25

**Lachsforelle confiert in Nussbutter**  
von Fischers Fritz aus Angerberg / Tirol  
Kapern - Rauch Schaum  
Pastinaken aus Thaur / Mousseline / Chips  
Mandeln - Zitronen - Kräuter Dukkah  
ACDGHLMO 28

**GANG VIER - HAUPTGÄNGE**

vegetarisch **Kürbis x Erdnuss x Veltliner**  
Ravioli vom Butternusskürbis / geschmorter  
Ofenkürbis / Grünkohl Chips / Erdnuss Crumble  
Kürbis Bällchen / Kürbis - Veltliner Schaum  
ACGHLMNO 35

**Medaillon vom Tiroler Kalbsfilet (rosa)**  
aus Kitzbühel / Tirol  
Roter Portwein Jus / Wirsingwickel  
Süßkartoffel / Polenta  
ACGHLMNO 49

**GANG FÜNF - PRÉ DESSERT**

**Beerige Winterzeit**

mit Sommer Brombeeren aus unserem Schrebergarten  
Topfen - Bourbon Vanille Mousse / Brombeerpunsch Sorbet  
Brombeer Jus / Kardamom Knusper  
ACGHLMO 18

**GANG SECHS - HAUPT DESSERT**

**Zum Schluss die Nuss**

Eingelegte Schwarze Nüsse / Walnuss Brownie / Walnuss Krokant  
Schokoladen Ganache mit Tonkabohne  
ACGHLMO 18

Vegetarisch: 5-Gang EUR 108 | 6-Gang EUR 125  
5-Gang mit Fisch/Fleisch: EUR 126 | 6-Gang EUR 145  
Getränkebegleitung: 5-Gang EUR 39 | 6-Gang EUR 46

# ÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUS KÜCHE

x Papa Fritz

## AUFSTRICH

### Luftiges Gänseeschmalz & Brot

Sanft ausgelassenes Gänsefett, luftig geschlagen,  
mit Schnittlauch, Knoblauch & Brot  
AO 7

## SALATE

### Grüner Salat

bunte Blattsalate und Kräuter  
mit Fritz' Hausdressing  
LMO 7

### 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 28

mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln  
ACGLMO 30

### 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 30

mit lauem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln  
ACGLMO 32

### Preiselbeeren,

### Ketchup oder Majonäse?

ACGLMO je 0,9

## SUPPEN

### Kraftsuppe vom Bio Demeter Rind

mit Frittaten und buntem Wurzelgemüse Streifen  
ACGLMO 8

mit gebackenem Fleischknödel vom Tiroler Kalb  
ACDGLMO 10

### Knoblauch Cremesuppe

mit Schwarzbrot Croûtons / Sahnehaube  
AGLMO 9

## LIEBLINGS GERICHTE

### Schmortopf vom Hirschkalb vom Jäger Onkel Sepp

aus Kössen/Kitzbühel  
Apfel-Rotkraut und Butterspätzle  
ACGLMO 34

### Huftsteak vom Bio Demeter Rind (rosa)

vom Knollnhof in Söll / Tirol  
Speckbohnen und Pommes Frites  
ACDGLMO 42

### dazu Fritz's Cognac-Pfeffer Sauce

ACGLMO 6

### Wiener Tafelspitz vom Bio Demeter Rind

zart gesotten im Wurzelgemüse Sud  
Apfel-Kren / Schnittlauch Sauce / Röstkartoffeln  
ACGLMO 35

### Uromas Kalbsrahmbeucherl

Familienrezeptur seit 1985  
Tiroler Kalbslunge und -herz handgeschnitten,  
als Ragout mit Wurzelgemüse und  
Serviettenknödeln  
ACDGLMO 26

## VEGETARISCHES WIRTSCHAUS

### Handgemachte Kartoffel Blattln

aus Kartoffel - Topfen Teig  
mit Sauerkraut und Schnittlauch  
ACGLMO 19

### 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 - mit dem neuen Zaubermehl - rezeptiert von Viktoria

im Kupferpfandl serviert

laut Gästen "Best Schmarrn in Town!"

mit/ohne Rosinen und hausgemachtem Marillenröster

ACGHO 17

### 1 Stück Palatschinke

- auch glutenfrei & laktosefrei & vegan möglich - mit dem neuen Zaubermehl - rezeptiert von Viktoria

mit Marillen- oder Preiselbeer Marmelade und Staubzucker

ACGHO 4,5

### Die Eispalatschinke

Palatschinke mit 2 Kugeln Vanille Eis,

Mandelsplittern, Schlagobers, Schokoladensauce

und Staubzucker

ACGHOF 9,5



## PRÉ DESSERT

### Beerige Weihnachten

mit Sommer Brombeeren aus unserem Schrebergarten

Topfen - Bourbon Vanille Mousse / Brombeerpunsch Sorbet

Brombeer Jus / Kardamom Knusper

ACGHLMO 18

## HAUPT DESSERT

### Zum Schluss die Nuss

Eingelegte Schwarze Nüsse / Walnuss Brownie

Walnuss Krokant / Schokoladen Ganache mit Tonkabohne

ACGHLMO 18

## AFTER DINNER DRINK

### Espresso Martini Cocktail

Espresso | Kaffeelikör | Wodka | Zuckersirup

9

## WEINEMPFEHLUNG

Spätlese Merlot, 2022 Tschida/Ilmitz

6,5

Beerenauslese Sämpling 88, 2017 Tschida/Ilmitz

95 Pkt Falstaff

9