



VIKTORIAS HÖME ★★★ x *Tiroler Hof*

## SPEISENKARTE

Unser Restaurant lässt sich in **Zwei Kochwelten** 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.**

Bei unseren Lebensmitteln und die Produzent:Innen setzen wir besonders auf  
Lebensmittel aus regionaler (Bio-) Herkunft,  
Eigenjagd, Eigenanbau und Haltbarmachen der Schätze der warmen Jahreszeiten für  
die karge Winterzeit.

Mit Liebe zum Kochhandwerk zaubert das Tochter - Papa Duo  
Gerichte in zwei Kochstilen Dabei arbeiten beide nach dem Prinzip:  
**Nose to Tail bei Fleisch und Root to Stem bei Pflanzen.**  
Begleitend dazu erfreut sich Mama Christa uns an besonderen Weinen,  
Bieren und auch einer neuen alkoholfreien Getränkebegleitung.

**Schön, dass Sie hier sind!**  
**Ihre Familie Fahringer**

 **Gault & Millau**  
**WINTER MENÜ 02** 

Viktorija Fahringer feiert ihr 11-jähriges Küchenjubiläum! Dieses Jahr ist geprägt von Recherche Reisen durch Tirol für das kommende Kochbuch und ihren eigenen Dokumentarfilm "Meine Tiroler Welt" - Herbst 2025  
Mit dem Winter Menü 02 fängt Viktoria all die Facetten der kuscheligsten Jahreszeit ein.

**GANG EINS - BROTTZEIT** vegetarisch

**Hausgebackenes Sauerteig Brot | Roggen & Weizen**

Schrebergarten - Kräutertopfen mit Kräuter Öl & Preiselbeer Butter  
ACGLMO 9

**GANG ZWEI - KALTE VORSPEISEN**

vegetarisch **WINTER.GARTEN**

Kohlrabi Millefeuille • Zitronen - Pastinaken  
konfierte Kumquats • Petersilien Vinaigrette  
Leinsamencracker • Kohlrabigrün Chips  
ACFGHLMNO 23

**FISCH.VERLIEBT**

gebeizte Tiroler Lachsforelle • Fenchel •  
Winterorangen • Honigcrumble mit Alpen  
Fleur de Sel • Bittersalate  
ACFDGLMO 28

**GANG DREI - WARME VORSPEISEN**

vegetarisch **ERD.GUT**

Rohnen (Rote Beete) Täschchen  
Auberginentartar • Palmkohl aus Mamas Garten  
geräucherte Rohnen • Zitronen Gremolata  
Walnuss - Nussbutter Schaum  
ACFGHLMNO 25

**KRAUT & RUABN**

Knusprige Sulz vom Kitzbüheler Weidelamm •  
Dunkelbier Essenz • Gelbe Rüben  
Winterkohl • Sauerkraut Schaum  
ACFGHLMNO28

**GANG VIER - HAUPTGÄNGE**

vegetarisch **GLÜCKS.PILZ**

Geschmorte und saure Zwiebel • Portwein Pilze  
Kartoffel Praline • Pilzschnitte  
Kartoffel-Hefe Mousseline • Röstzwiebel  
ACFGHLMNO 35

**URSPRUNG**

24h Schulterscherzel vom Bio Demeter Rind vom  
Knollnhof in Söll / Tirol • Schwarzer Ribisel Jus  
Sellerie in Texturen • Kräuter Brioche  
ACFGHLMNO 49

**GANG FÜNF - PRÉ DESSERT**

**SAUER.RAHM**

geschmorte Ananaskirsche (Physalis) • Weiße Schokoladen Ganache  
luftiger Estragon • Sauerrahm Eis • Kokos Knusper  
ACGHLMO 18

**GANG SECHS - HAUPT DESSERT**

**BANANA.DRAMA**

Banana Bread (Bananenkuchen) • Erdnuss Krokant • Rumbananen  
Schaum • Schokoladencreme • Karamellisierte Banane  
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 Gänsechmalz & 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

### Rohnenknödel (Rote Beete)

aus Bio Knödelbrot von der Bäckerei Hauber  
Hartkäse / Kräuter / Braune Butter  
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 Zwetschkenröster

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

### SAUER.RAHM

geschmorte Ananaskirsche (Physalis) • Weiße Schokoladen Ganache

luftiger Estragon • Sauerrahm Eis • Kokos Knusper

ACGHLMO 18

## HAUPT DESSERT

### BANANA.DRAMA

Banana Bread (Bananenkuchen) • Erdnuss Krokant • Rumbananen

Schaum • Schokoladencreme • Karamellierte Banane

ACGHLMO 18

## AFTER DINNER DRINK

### Espresso Martini Cocktail

Espresso | Kaffeelikör | Wodka | Zuckersirup

9

## WEINEMPFEHLUNG

Spätlese Merlot, 2022 Tschida/Ilmitz

6,5

Beerenauslese Sämling 88, 2017 Tschida/Ilmitz

95 Pkt Falstaff

9