



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 - WARMER 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 Sämpling 88, 2017 Tschida/Ilmitz

95 Pkt Falstaff

9