



VIKTORIAS HÖME ^{***} x *Tiroler Hof*

SPEISENKARTE

Unser Restaurant lässt sich in **Zwei Kochwelten** erkunden.
Viktoria Fahringers Fine Dining Karte und
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 haltbar machen 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 Sie Mama Christa an besonderen Weinen,
Bieren und auch einer neuen alkoholfreien Getränkebegleitung.

Schön, dass Sie hier sind!
Ihre Familie Fahringer

 **Gault & Millau**
WINTER MENÜ 03 

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 03 fängt Viktoria all die Facetten der kuscheligsten Jahreszeit ein.

GANG EINS - BROTTZEIT vegetarisch

Hausgebackenes Sauerteig Brot | Roggen & Weizen

Schrebergarten - Kräutertopfen mit Kräuter Öl & Räucherforellen - Dill Aufstrich
ACDGLMO 9

GANG ZWEI - KALTE VORSPEISEN

vegetarisch

Alpine Rose

im Salzteig gebackener Sellerie und Kohlrabi
Apfel-Senf Korn Kaviar • Buttermilch
Sellerie - Topfen Creme • Haselnuss Crumble
ACFGHLMNO 23

Kiachl x Pulled Beef

Gezupfte Short Rib vom Bio Demeter Rind vom
Knollnhof in Söll/ Tirol • Knoblauch Kiachl •
Sesam-Kraut Kimchi Style
ACFDGLMO 28

GANG DREI - WARMER VORSPEISEN

vegetarisch

Arme Ritter

Safran - Brioche • Kartoffel Mousseline
Petersilien Öl • Kartoffel-Leinsamen Ragout
Weißer Portwein - Röstkartoffel Schaum
ACFGHLMNO 26

Fisch Verliebt

Ravioli von der Lachsforelle • Safranschaum •
Karamellisiertes Wintergemüse • Kräuter
Gremolata • Sellerie Crunch
ACDFGHLMO 28

GANG VIER - HAUPTGÄNGE

vegetarisch

Von der Rolle

Winterkohl-Kräuter Rolle
Bergkäse Schaum & Chips
Saure Pfefferbohnen • Kümmel Jus
FGHLMNO 35

Herzstück

Medaillon vom Bio Demeter Rindsfilet (rosa)
vom Knollnhof in Söll / Tirol • Karotten -
Couscous Cannolo • Petersilien Chimi Churri
ACFGHLMNO 49

GANG FÜNF - PRÉ DESSERT

Berry Winter

Sauerrahm- Gewürz Sorbet • Limettenschaum • Zitrus Crumble
Soufflierter Topfen • Sommer 24 Beeren Konfit
ACGHMO 18

GANG SECHS - HAUPT DESSERT

Orange Kiss

Schokoladen Eis mit Duft von Orange und Kumquat • Orangenschaum
Schokoladen Softcake • Eingelegte Orangen mit Rosmarin
ACGHMO 18

Vegetarisch: 5-Gang EUR 108 | 6-Gang EUR 125
5-Gang mit Fisch/Fleisch: EUR 128 | 6-Gang EUR 145
Getränkebegleitung: 5-Gang EUR 39 | 6-Gang EUR 45

ÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUS KÜCHE

x Papa Fritz

AUFSTRICH

Luftiges Gänseschmalz & 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 gebackener Milzschnitte vom Bio Demeter
Rind ACGLMO 10

Kartoffel Cremesuppe

mit Kartoffelstroh / Trüffelduft / Sahnehaube
AGLMO 9

LIEBLINGS GERICHTE

Lamm Ragout vom Weidelamm

Kitzbühel - Tirol / Familie Haller
mit Butterspätzle
ACGLMO 34

Flank Steak vom Bio Demeter Rind (rosa)

aus Söll - Tirol / Knollnhof Familie Eisenmann
Speckbohnen und Pommes Frites
ACDGLMO 42

dazu Fritz's Cognac-Pfeffer Sauce

ACGLMO 6

Brustkern vom Bio Demeter Rind aus Söll/Tirol

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

Rohnenknöderl (Rote Beete)

aus Bio Knödelbrot von der Bäckerei Hauber
Hartkäse / Salbei / 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

Berry Winter

Sauerrahm- Gewürz Sorbet

Limettenschaum • Zitrus Crumble • Soufflierter Topfen

Sommer24 Beeren Konfit

ACGHLMO 18

HAUPT DESSERT

Orange Kiss

Schokoladen Eis mit Duft von Orange und Kumquat • Orangenschaum •

Schokoladen Softcake • Eingelegte Orangen mit Rosmarin

ACGHMO 18

AFTER DINNER DRINK

Espresso Martini Cocktail

Espresso | Kaffeelikör | Wodka | Zuckersirup

9

4cl Ramazotti Crema auf Eis

7

WEINEMPFEHLUNG

Spätlese Merlot, 2022 Tschida/Ilmitz

6,5

Beerenauslese Sämling 88, 2017 Tschida/Ilmitz

95 Pkt Falstaff

9