



VIKTORIAS HÖME <sup>\*\*\*</sup> 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**  
**FRÜHLING MENÜ 01** 

Viktoria 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 ersten Frühlingmenü fängt Viktoria all die Facetten dieser schönen Jahreszeit ein.

**GANG EINS / Brot.Zeit** vegetarisch

Wochensauerteig Brot / Koriander, Piment & Wachholder  
Kräutertopfen / Petersilien Öl & Süßkartoffel Hummus  
ACGLMO 9

**GANG ZWEI / KALTE VORSPEISEN**

vegetarisch **SAFRAN BRIOCHE**

Gegrilltes Safran Brioche  
Kohlrabi-Apfel Tartare / Senfkorn Kaviar  
Zitrus-Sauerrahm / Hochbeet Portulak  
ACGHLMNO 24

**BRUSTKERN**

vom Bio Demeter Bauernhof aus Söll geschmort  
und dünn geschnitten / Apfel Vinaigrette  
Sesam Kraut Kimchi Style / Knoblauch Kiachl  
ACDGLMO 28

**GANG DREI / WARME VORSPEISEN**

vegetarisch **BÄRLAUCH**

Schupfnudeln / Sellerie Ragout  
saurer Knollensellerie / Kartoffel Crunch  
Bärlauchschaum & Öl  
ACGHLMNO 26

**LACHSFORELLE**

Ravioli von der Lachsforelle / Safranschaum  
Karamellisiertes Frühlingsgemüse / Kräuter  
Gremolata • Schnittlauch Öl  
ACDGHLMO 28

**GANG VIER / HAUPTGÄNGE**

vegetarisch **DIE ZWIEBEL**

Geschmorte Zwiebel / Röstzwiebelschaum  
Muskatnuss-Polenta  
Heidelbeer Konfit  
ACGHLMNO 35

**BIO DEMETER RINDSFILET**

rosa gebratenes Medaillon vom Knollnhof in Söll  
in Tirol / Portwein Jus / Kräutercrumble /  
Kartoffel - Bärlauch Rolle / Radiesschen  
ACGHLMNO 49

**GANG FÜNF / PRÉ DESSERT Wolke.Süden**

Topfen Mousse / Minze-Melissen Sorbet / Bourbon  
Vanille - Buttermilch Schaum / Kiwi  
ACGHLMO 18

**GANG SECHS / HAUPT DESSERT Schokoladengarten**

Dunkles Schokoladen Parfait / Schokoladen-Orangen Eis  
Eingelegte Beeren / Kardamom-Karamell  
ACGHLMO 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

### Gäneschmalz & Brot

Sanft ausgelassenes Gänsefett  
Schnittlauch, Knoblauch, frisches 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 aus der Kalbsschale vom Kalb Rosé  
natürlich 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 aus der Kalbsschale vom Kalb Rosé  
natürlich handplattiert und paniert  
Gefüllt mit Käse und Schinken von der Pute

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 Milzschmitte vom Bio Demeter Rind  
ACGLMO 10

### Bärlauch Cremesuppe

mit gerösteten Schwarzbrot Crôutons  
& Sahnehaube  
AGLMO 9

## LIEBLINGS GERICHTE

### Bio Rindersaftgulasch

vom Bio-Demeter Rinds Wadschinken  
vom Knollnhof in Söll  
mit Serviettenknödeln  
ACGLMO 29

### Flank Steak vom Bio Demeter Rind (rosa)

ca. 250g / mit Gartenkräuterbutter  
Speckbohnen und Pommes Frites  
ACDGLMO 42  
dazu Fritz's Steak Sauce Pfeffer, Rahm, Cognac  
ACGLMO 6

### Gesottener Bio-Tafelspitz

vom Bio-Demeter Rind vom Knollnhof in Söll,  
mit Wurzelgemüse Streifen, Röstkartoffeln  
Apfelkren & Schnittlauch Sauce  
ACGLMO 35

### Uromas Kalbsrahmbeuscherl

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

## VEGETARISCHES WIRTSCHAUS

### Bärlauch Knödel

Braune Butter, Röstzwiebel  
Hartkäse, frischer Bärlauch  
ACGLMO 19

### Kleine Portion?

Für kleinere Portionen werden 2 Euro pro Gericht  
abgezogen.  
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

 **Gault & Millau**  
**PÂTISSERIE** *von V. Viktoria* FAHRINGER

## GANG FÜNF / PRÉ DESSERT **Wolke.Süden**

Topfen Mousse / Minze-Melissen Sorbet / Bourbon

Vanille - Buttermilch Schaum / Kiwi

ACGHLMO 18

## GANG SECHS / HAUPT DESSERT **Schokoladengarten**

Dunkles Schokoladen Parfait / Schokoladen-Orangen Eis

Eingelegte Beeren / Kardamom-Karamell

## AFTER DINNER DRINK

### Espresso Martini Cocktail

Espresso | Kaffeelikör | Wodka | Zuckersirup

9

### 4cl Ramazotti Crema auf Eis

7

ACGHLMO 18

## WEINEMPFEHLUNG

Spätlese Merlot, 2022 Tschida/Ilmitz

6,5

Beerenauslese Sämpling 88, 2017 Tschida/Ilmitz

95 Pkt Falstaff

9