



HERZLICH WILLKOMMEN IM WIRTSCHAUS BY VITUS WINKLER

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!

In unserem Wirtshaus vereinen wir herzliche Gastfreundschaft mit ehrlicher, regional verwurzelter Küche. Qualität und Herkunft stehen für uns an erster Stelle – deshalb beziehen wir unsere Zutaten von sorgfältig ausgewählten Partnern aus der Region, darunter:

Fisch – Forellenzucht Othmar Rainer, Pfarrwerfen

Fritztaler Freilandschwein – Dorfmetzgerei Max Mann, Hüttai

Schafjoghurt – Bio-Schafmilch-Spezialitäten Josef Eisl, Abersee

Gemüse – Biohof Stechaubauer, Leogang

Rind, Wild, Kalb – Tauernlamm, Eschenau

Kräuter – aus dem eigenen Garten und den heimischen Wäldern

Alpengarnelen – Alpenaquafarm, Hall in Tirol

Ziegenkäse – Rosi Unteregger, Konwald, Altenmarkt

Käse – Mattigtaler Käse, Seekirchen

Lassen Sie sich von unserer Speisekarte inspirieren – und genießen Sie authentische Küche mit regionaler Handschrift.

Unser Team informiert Sie gerne über enthaltene Allergene.

VORSPEISEN

WINTERSALAT

gebratenes Salatherz • eingelegter Kürbis •
Pinienkerne • Ziegenkäsepraline im Heu € 17,50

BURRATA

Rona • schwarze Nüsse • Knäckebrotschiefer € 15,00

KALBSLEBER-PARFAIT

Portweinkirschen • hausgemachter Brioche •
Buttermilch • Majoran € 22,50

BEEF TATAR VOM JUNGRIND

Dottercreme • Senfkaviar • Butter •
getoastetes Alpen-Focaccia

Vorspeise € 25,00
Hauptspeise € 35,00

SUPPEN

ROTKRAUTSUPPE

Thymianschaum • Birne-Schafskäsezigarre



€ 11,50*

* Mit diesem Gericht unterstützen wir die Krebshilfe Österreich.

RINDERKRAFTBRÜHE

Rindsuppe vom Tafelspitz mit zwei Kaspressknöderl und
Schnittlauch € 8,50

HAUPTSPEISEN

ALPINE BOUILLABAISE

Lachsforelle • Alpengarnele • Fencheltascherl
Kartofferl • Paprizierte Fischsuppe • Dill € 32,50

AGNOLOTTI

Ziegenkäse • Kürbisvariation • Salbeibutter
Sternanisschaum € 24,50

ALPINES WILDRAGOUT

Rauriser Reh • Rotkraut • Serviettenknödel
Preiselbeeren € 28,50

ERDÄPFELNIDEI

Rahmwirsing • Maroni • Krenschaum • Kerbel € 26,50

GULASCH VON FLACHGAUER BIO PILZEN

Semmelknödel • Sauerrahm • Petersilie € 27,50

WIENER SCHNITZEL

Petersilienkartofferl oder Pommes Frites •
hausgemachten Preiselbeeren • Zitrone
Freiland-Schwein € 28,50
Bio-Kalb € 32,00

CORDON BLEU VOM FRITZTALER FREILANDSCHWEIN

Petersilienkartofferl oder Pommes Frites
hausgemachten Preiselbeeren • Cocktail Sauce • Zitrone € 30,00

NACHSPEISEN

PALATSCHINKEN 2 Stück

Marmelade nach Wunsch € 9,50

AUF WOLKE SIEBEN

Holler-Parfait • Beeren • Eisl Schafjoghurt
Zuckerwatte € 14,50

KLEINE SÜNDE

Duo von der Schokolade • eingelegte Mandarine € 8,50

POWIDLTASCHERL 2 Stück

Butterbrösel • Sauerrahmeis € 16,00

KAISERSCHMARRN AB 2 PERSONEN (30 min.)

Kaiserschmarrn • Marillenröster • Vanilleeis p.P. € 16,50

JAUSENZEIT

KASJAUSN

verschieden heimische Käsesorten mit hausgemachtem Chutney,
Fichtenhonig & Sauerteigbrot

Klein (3 verschiedene Sorten) € 15,50

Groß (5 verschiedene Sorten) € 19,50

WIRTSCHAUS-GENUSSMENÜ DES TAGES (ab 18:00 Uhr)

3 GÄNGE (Suppe | Hauptspeise | Dessert) € 50,00

3 GÄNGE (Vorspeise | Hauptspeise | Dessert) € 60,00

5 GÄNGE (Salat | Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert) € 75,00

Gedeck

Frisch gebackenes Brot • Aufstrich • Butter € 4,90

**Wir bitten um Verständnis, dass wir Rechnungen
nur Tischweise ausstellen können.**