HERZLICH WILLKOMMEN
IM WIRTSHAUS 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
Fisch – Fischzucht Didi Maier, Filzmoos
Fritztaler Freilandschwein – Dorfmetzgerei Max Mann, Hüttau
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

BEEF TATAR VOM JUNGRIND
eingelegtes Gemüse • Dottercreme • Senfkaviar•
getoastetes Alpen-Focaccia

Vorspeise	€ 25,00
Hauptspeise	€ 35,00

BURRATA
Rauke • geschmorte Paprika • Pinienkerne •
Knäckebrotschiefer € 16,00

SOMMERSALAT
gebratenes Salatherz • Wildkräuter •
eingelegtes Gemüse • Erdbeeren • Ziegenkäsepraline € 18,50

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE
Rindsuppe vom Tafelspitz mit

zwei Stück Kaspressknöderl	€ 10,50
Frittaten	€ 8,50

WILDKRÄUTERSCHAUMSUPPE
Blütenschaum • Kräutercracker € 12,50

HAUPTSPEISEN

ERDÄPFELNIDEI
Krautsalat • Schnittlauch • Krenschaum € 26,50

BRENNNESSELKNÖDEL
Pilzragout • Parmesan • Sauerrahm € 27,50

FILZMOOSER SAIBLING
Kohlrabi • Apfel • Erdäpfelnidei € 29,50

ALPINE BOUILLABAISE
Alpengarnele • Lachsforelle • paprizierte Fischsuppe
Fenchel • Dillkartofferl € 36,50

CLUBSANDWICH
gegrilltes Rote Beete Focaccia • gefüllt mit
Hühnerbrust •Wildkräuter • Bergkäse
Tomate • Kartoffelspalten • Cocktailsauce € 24,50

WILDRAGOUT
Bärlauchspätzle • Preiselbeeren • Pinienkerne € 28,50

CORDON BLEU FROM FRITZTALER FREILANDSCHWEIN
Cocktailsauce • Preiselbeeren • Pommes Frites € 29,50

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB
Petersilienkartofferl oder Pommes Frites
hausgemachten Preiselbeeren • Zitrone € 33,50

NACHSPEISEN

BEERENWALD
Schokoladenmousse • Schoko-Haselnusskuchen
Beeren • Himbeersalbei-Sorbet • Sauerklee € 16,50

EISPALATSCHINKEN
Vanilleeis • Schokoladensauce • Schlagobers • Mandeln € 12,50

GLETSCHERSCHMELZE
Eisl-Schafsjoghurt • Schwarzbeeren
Rhabarber-Fichtensorbet • Schlagobers • Zuckerwatte € 14,50

WACHAUER MARILLENKNÖDEL (15 min.)
Marillenröster • Sauerrahmeis • Butterbrösel € 16,50

KLEINE SÜNDE
Beeren • hausgemachtes Vanilleeis
Schlagobers Naturjoghurt € 9,50

KAISERSCHMARREN AB 2 PERSONEN (25 min.)
Marillenröster • Sauerrahmeis p.P. € 16,50

JAUSENZEIT

KASJAUSN
verschieden heimische Käsesorten mit hausgemachtem Chutney,
Bärlauchhonig & Sauerteigbrot

Klein (3 verschiedene Sorten) € 15,50
Groß (5 verschiedene Sorten) € 19,50

WIRTSHAUS-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
Frischgebackenes Brot • Aufstrich • Butter € 4,90

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