



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

Fisch – Fischzucht Didi Maier, Filzmoos

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

BEEF TATAR VOM JUNGRIND

eingelegtes Gemüse • Dottercreme • Senfkaviar •
getoastetes Alpen-Focaccia

Vorspeise	€ 25,00
Hauptspeise	€ 35,00

BURRATA

Rauke • geschmorte Paprika • Pinienkerne •
Knäckebrotsciefer

€ 16,00

SOMMERSALAT

gebratenes Salatherz • Wildkräuter •
eingelegtes Gemüse • Erdbeeren • Ziegenkäsepraline

€ 18,50

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE

Rindsuppe vom Tafelspitz mit

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

WILDKRÄUTERSCHAUMSUPPE

Blütenschaum • Kräutercracker



€ 12,50

HAUPTSPEISEN

ERDÄPFELNIDEI

Krautsalat • Schnittlauch • Krenschäum

€ 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

WILDDRAGOUT

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

KLEINE SÜNDE

Erdbeeren • hausgemachtes Vanilleeis • Naturjoghurt
Schlagobers € 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

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

Frischgebackenes Brot • Aufstrich • Butter € 4,90

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