



## 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 •  
Knäckebrotsciefer

€ 16,00

### FRÜHLINGSSALAT

gebratenes Salatherz • Wildkräuter •  
Spargel • Erdbeeren • Ziegenkäsepraline

€ 17,50

## SUPPEN

### WILDKRÄUTERSCHAUMSUPPE

Blütenschaum • Kräutercracker



€ 12,50

### RINDERKRAFTBRÜHE

Rindsuppe vom Tafelspitz mit zwei Kaspressknöderl

€ 10,50

### SPARGELSEE

Weißer Spargelsuppe • Spargelspitzen

€ 12,50

## HAUPTSPEISEN

### ERDÄPFELNIDEI

Krautsalat • Schnittlauch • Krenschäum € 26,50

### BRENNESSELKNÖDEL

Pilzragout • Parmesan • Erbsenkresse € 27,50

### CLUBSANDWICH

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

### WILDRAGOUT

Bärlauchspätzle • Preiselbeeren • Pinienkerne € 28,50

### WIENER SCHNITZEL

Petersilienkartofferl oder Pommes Frites  
hausgemachten Preiselbeeren • Zitrone

Freiland-Schwein € 28,50

Bio-Kalb € 32,50

### ALPINE BOUILLABAISE

Alpengarnele • Lachsforelle • paprizierte Fischsuppe  
grüner Spargel • Fenchel • Dillkartofferl € 33,50

### WEISSER SPARGEL

Sauce Hollandaise • Babykartofferl • Gartenkräuter € 26,50

### auf Wunsch mit:

gebratenem Kräuter-Schinken € 32,00

luftgetrocknetem Freilandschweinschinken € 34,00

## NACHSPEISEN

### BEERENWALD

Schokoladenmousse • Schoko-Haselnusskuchen  
Beereneis • Baiser • Sauerklee € 16,50

### EISPALATSCHINKEN

Vanilleeis • Schokoladensauce • Schlagobers • Mandeln € 12,50

### GLETSCHERSCHMELZE

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

### KLEINE SÜNDE

Erdbeeren • hausgemachtes Vanilleeis • Naturjoghurt  
Schlagobers € 8,50

### 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.**