

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, Hüttau

Schafjoghurt – Bio-Schafmilch-Spezialitäten Josef Eisl, Abersee

Gemüse – Biohof Stechaubauer, Leogang

Obst & Gemüse – Nationalparkgärtnerei, Stuhlfelden

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.

VORSPEISEN

SOMMERSALAT

gebratenes Salatherz • knackige Blattsalate •
eingelegtes Gemüse • Ziegenkäsepraline • Beeren •
Fichtendressing € 17,50

BURRATA

Rauke • geschmorte Paprika • Pinienkerne •
Knäckebrotsciefer € 15,00

KALBSLEBER-PARFAIT

Portweinkirschen • hausgemachter Butter-Brioche •
Majoran € 22,50

BEEF TATAR VOM JUNGRIND

Dottercreme • Senfkaviar • Butter •
getoastetes Alpen-Focaccia

Vorspeise € 25,00
Hauptspeise € 35,00

SUPPEN

WILDKRÄUTERSCHAUMSUPPE

Blütenschaum • Kräutercracker € 9,50

RINDERKRAFTBRÜHE

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

ALPINE FISCHSUPPE

Paprizierte Fischsuppe • Fenchel-Agnolotti € 12,50

HAUPTSPEISEN

PONGAUER FLEISCHKRAPFEN

Krautsalat • Speckchip • Schnittlauch

Zwischengang € 16,50

Hauptspeise € 22,50

BRENNESSELKNÖDEL

Schmortomate • Parmesan

Zwischengang € 18,50

Hauptspeise € 24,50

ALPINES CLUBSANDWICH

gegrilltes Rote Beete Focaccia • gefüllt mit
hausgeräucherter Pastrami vom Pinzgauer Rind •
Wildkräuter • Bergkäse • Tomate • knackiger Salat

€ 21,50

EIERSCHWAMMERLGULASCH

Semmelknödel • Sauerrahm • Wildkräuter

€ 27,50

WIENER SCHNITZEL

Petersilienkartofferl oder Pommes Frites •
hausgemachten Preiselbeeren • Zitrone

Freiland-Schwein € 28,50

Bio-Kalb € 32,00

WERFNER SAIBLING

Selleriecreme • Orangen-Fenchel • Dillkartofferl

€ 28,50

TAFELSPITZ KLASSISCH

Wurzelgemüse • Röstkartoffeln • Cremespinat •
Schnittlauchsauce • Apfelkren

€ 29,50

NACHSPEISEN

WACHAUER MARILLE

Marillenknödel • Butterbrösel • Marillenröster € 12,50
2 Stück € 18,50

Auf Wunsch mit:

Flüssige Butter € 2,50
Hausgemachtes Vanille-Eis € 3,50

EISPALATSCHINKEN

Vanilleeis • Schokoladensauce • Mandeln € 12,50

SCHWARZBEERTRAUM

Schwarzbeernocken • Fichteneis • Schwarzbeerschaum € 16,50

AUF WOLKE SIEBEN

Eisl-Schafsjoghurt • Beeren • Vanilleeis •
Schlagobers • Zuckerwatte € 12,50

KAISERSCHMARREN AB 2 PERSONEN (25 min.)

Marillenröster • Vanilleeis p.P. € 16,00

JAUSENZEIT

KASJAUSN

verschieden heimische Käsesorten mit hausgemachtem Chutney,
Fichtenhonig & Sauerteigbrot

Klein (3 verschiedene Sorten) € 14,50
Groß (5 verschiedene Sorten) € 19,50

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

3 GÄNGE (Vorspeise | Hauptspeise | Dessert) € 55,00
5 GÄNGE (Salat | Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert) € 70,00

Gedeck

Frischgebackenes Brot • Kräuteraufstrich • Butter € 4,90

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