

## **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



€ 10,50\*

### RINDERKRAFTBRÜHE

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

### ALPINE FISCHSUPPE

Paprizierte Fischsuppe • Fenchel-Agnolotti € 12,50

\* Mit diesem Gericht unterstützen wir die Krebshilfe Österreich.

## 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.**