



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 • Spargel-Zigarre

€ 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.