

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

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

FRÜHLINGSSALAT

gebratenes Salatherz • knackige Blattsalate •
Spargel • Ziegenkäsepraline • Erdbeeren •
Rhabarber-Fichtendressing

€ 17,50

BURRATA

Rauke • geschmorte Paprika • Pinienkerne •
Knäckebrotsciefer

€ 15,00

BEEF TATAR VOM JUNGRIND

eingelegtes Gemüse • Dottercreme • Senfkaviar •
getoastetes Alpen-Focaccia

Vorspeise

€ 25,00

Hauptspeise

€ 35,00

SUPPEN

WILDKRÄUTERSCHAUMSUPPE

Blütenschaum • Kräutercracker

€ 9,50

RINDERKRAFTBRÜHE

Rindsuppe vom Tafelspitz mit zwei Kaspressknödel und
Schnittlauch

€ 8,50

SALZBURGER 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

KALBSRAHMGULASCH

Dinkelspätzle • Sauerrahm • Kräuter-Pesto

€ 26,00

WIENER SCHNITZEL

Petersilienkartofferl oder Pommes Frites •
hausgemachten Preiselbeeren • Zitrone

Freiland-Schwein € 26,50

Bio-Kalb € 29,50

WERFNER SAIBLINGSFILET

Selleriecreme • grüner Spargel • Dillkartofferl

€ 28,50

WEISSER SPARGEL

Sauce Hollandaise • Babykartofferl

€ 26,50

auf Wunsch mit:

gebratenem Kräuter-Schinken € 32,00

luftgetrocknetem Freilandschweinschinken € 34,00

3 Stück Alpengarnelen € 42,00

NACHSPEISEN

AUF WOLKE SIEBEN

Eisl-Schafsjoghurt • frische Erdbeeren • Vanilleeis •
Schlagobers • Zuckerwatte € 12,50

SCHOKOLADENVARIATION

Haselnuss • Erdbeeren • Minze € 16,50

EISPALATSCHINKEN

Vanilleeis • Schokoladensauce • Mandeln € 12,50

KAISERSCHMARREN AB 2 PERSONEN (25 min.)

Zwetschgenröster • 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

WIRTSHAUS-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 € 3,90

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