



## 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

**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

### WINTERSALAT

gebratenes Salatherz • eingelegter Kürbis •  
Pinienkerne • Ziegenkäsepraline im Heu

€ 17,50

### BURRATA

Rona • schwarze Nüsse • Knäckebrotschiefer

€ 15,00

### KALBSLEBER-PARFAIT

Portweinkirschen • hausgemachter Brioche •  
Buttermilch • Majoran

€ 22,50

### BEEF TATAR VOM JUNGRIND

Dottercreme • Senfkaviar • Butter•  
getoastetes Alpen-Focaccia

Vorspeise € 25,00  
Hauptspeise € 35,00

## SUPPEN

### ROTKRAUTSUPPE

Thymianschaum • Birne-Schafskäsezigarre



€ 11,50 \*

\* Mit diesem Gericht unterstützen wir die Krebshilfe Österreich.

### RINDERKRAFTBRÜHE

Rindsuppe vom Tafelspitz mit zwei Kaspressknöderl und Schnittlauch

€ 8,50

## **HAUPTSPEISEN**

### **ALPINE BOUILLABAISE**

Lachsforelle • Alpengarnele • Fencheltascherl  
Kartofferl • Paprizierte Fischsuppe • Dill

€ 32,50

### **AGNOLOTTI**

Ziegenkäse • Kürbisvariation • Salbeibutter  
Sternanisschaum

€ 24,50

### **ALPINES WILDRAGOUT**

Rauriser Reh • Rotkraut • Semmelknödel  
Preiselbeeren

€ 28,50

### **ERDÄPFELNIDEI**

Rahmwirsing • Maroni • Krenschaum • Kerbel

€ 26,50

### **GULASCH VON FLACHGAUER BIO PILZEN**

Semmelknödel • Sauerrahm • Petersilie

€ 27,50

### **WIENER SCHNITZEL**

Petersilienkartofferl oder Pommes Frites •  
hausgemachten Preiselbeeren • Zitrone

Freiland-Schwein

€ 28,50

Bio-Kalb

€ 32,00

### **CORDON BLEU VOM FRITZTALER FREILANDSCHWEIN**

Petersilienkartofferl oder Pommes Frites  
hausgemachten Preiselbeeren • Cocktail Sauce • Zitrone

€ 30,00

## NACHSPEISEN

### PALATSCHINKEN 2 Stück

Marmelade nach Wunsch

€ 9,50

### AUF WOLKE SIEBEN

Vanillekipferl-Parfait • Kirschragout • Eisl Schafjoghurt

Zuckerwatte

€ 14,50

### KLEINE SÜNDE

Duo von der Schokolade • eingelegte Mandarine

€ 8,50

### POWIDL TASCHERL 2 Stück

Butterbrösel • Sauerrahmeis

€ 16,00

### NUSSKNACKER AB 2 PERSONEN (30 min.)

Nussschmarrn • Karamellisierte Walnüsse

Marillenröster • Vanilleeis

p.P. € 16,50

## JAUSENZEIT

### KASJAUSN

verschieden heimische Käsesorten mit hausgemachtem Chutney,  
Fichtenhonig & 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

Frisch gebackenes Brot • Aufstrich • Butter      € 4,90

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