



## Heimischer Genuss

Wir sind ein traditioneller Familienbetrieb mit einer langen Geschichte und einer Leidenschaft für das Einfache. Wir wollen unsere Gäste mit Gerichten verwöhnen, wie wir sie selbst auch erwarten: regional angebaute Lebensmittel, möglichst viel Bio-Qualität und mit Sorgfalt zubereitet.

### Vorspeisen

<b>Pikanter Rindfleischsalat</b> (auf Wunsch mit steirischem Kürbiskernöl)	9,9
<b>Saiblingsfilet geräuchert</b> auf mariniertem Spargel-Salat	11,6

### Suppen

<b>Kräftige Rindsuppe</b> mit hausgemachter Einlage nach Wahl: Leberknödel, Kaspressknödel oder Frittaten	4,4
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Obershaube	5,1

### Salate

<b>Grüner Salat</b>	klein/groß	4,3/5,8
<b>Gemischter Salat</b> (Gurke, Paprika, Karotte)	klein/groß	4,3/5,8
<b>Vogersalat</b>	klein/groß	4,9/6,5
<b>Kartoffelsalat</b>		4,5
<b>Gebratene Hühnerstreifen</b> auf buntem Salat		10,8
<b>Gebackener Spargel</b> auf buntem Salat und Kräuterdip		11,4
<b>Schafskäsewürfel</b> auf buntem Salat		9,9

### Süßes (Hausgemacht)

<b>2 Stück Palatschinken</b> mit Marillenmarmelade	6,2
<b>2 Stück Topfenknödel</b> auf Erdbeer-Ragout	7,8
<b>Apfelstrudel</b> mit Schlagobers	4,2
<b>Topfenstrudel</b> mit Heidelbeerragout	4,6
<b>Kaiserschmarrn</b> mit hausgemachtem Zwetschkenröster	10,3
<b>Salzburger Nockerl</b> (20 Min. Vorfreude)	12,4
<b>Salzburger Nockerl</b> mit Preiselbeeren (20 Min. Vorfreude)	13,8
<b>Täglich frisch gebackene Kuchen!</b>	

### Gut zu wissen

Regionalität ist uns ein besonderes Anliegen. Daher stammt der Großteil unserer Gemüse-, Fleisch- & Fischprodukte aus den umliegenden Landgemeinden wie Wals oder Karlstein.

### Frisch aus dem Wasser

<b>Forelle blau oder „Müllerin“ Art</b> mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	18,1
<b>Saibling blau oder gebraten</b> mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	20,1
<b>Saiblingsfilet gebraten</b> auf Weißwein-Sauce mit Pak Choi & Petersilienkartoffeln	18,8

### Die Klassiker

<b>Über Nacht gegarter Tafelspitz</b> mit Cremespinat und Röstkartoffeln dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren	19,2
<b>Frischer Marchfelder Spargel</b> , Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	16,3
mit Medaillons vom Schweinefilet	21,3
mit gebratenem Bio-Landschinken	18,9
<b>Hühnerbrust gefüllt</b> mit Spinat & Schafskäse auf Kräutersauce und Bandnudeln	17,2
<b>Steak Sandwich</b> mit Kräuterdip, Rucola, Kirschtomaten und Kartoffelspalten	
von der Ochsenbeiried	11,8
von der Hühnerbrust	10,6
<b>Hirschragout</b> mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne	17,2
<b>Steak von der Ochsenbeiried (200g)</b> auf Grillgemüse und Pfeffersauce	24,2

### Gebackenes

<b>Das Original Wiener Schnitzel</b> vom Kalb, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilienkartoffeln, Salat und Preiselbeeren	21,6
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> mit Petersilienkartoffeln, Salat und Preiselbeeren	14,1
<b>Cordon Bleu vom Huhn</b> gefüllt mit Spargel & Rohschinken dazu Petersilienkartoffeln	16,2

### Vegetarisch

<b>Spargel-Topfen-Tarte</b> mit Kräuterdip	11,4
<b>Hausgemachte Spinattascherl</b> in zerlassener Tomaten-Butter und Parmesan	14,7

### Aperitives

Glas Prosecco	0,1l	3,5
Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1l	3,7
Hugo Prosecco		5,7
Aperol Spritzer		5,1
Aperol mit Prosecco		5,7
Ingwer Spritzer		3,9
Campari Orange		4,2
Campari Soda		3,9
Martini Bianco, Dry oder Rosso	4cl	4,6

### Kaffee Österreichische Rösterei Naber

Espresso	2,6
Espresso doppelt	3,8
Verlängerter	3,2
Cappuccino	3,8
Latte Macchiato	4,1
Kaffee Hag	3,5

### Kakao

Bio-Trinkschokolade mit Schlagobers	3,9
-------------------------------------	-----

### Unser Tipp

Hausgemachter Rosé Wermut (4cl)	5,4
Bio-Traubensaft 1/4l	3,0
Obertrumer Bio-Radler Zitronenverbene	3,9
Ingwer-Weißwein-Spritzer	3,9

### Aus der Region

#### Brennerei Guglhof, Hallein/Salzburg

Whiskey Tauern Rogg 4cl	8,7
Gin Gin-Alpin 4cl	6,4

Hausgemachter Nuss-Geist 2cl	3,7
------------------------------	-----

### Alkoholfrei

Römerquelle Prickelnd/Still	0,33l	2,5
	0,75l	4,9
	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
Johannisbeersaft		2,9 4,5
Johannisbeersaft gespritzt		2,8 4,0
Apfel-, Orangen- oder Multivitamin-saft		2,7 3,8
Apfel-, Orangen- oder Multivitamin-saft gespritzt		2,6 3,7
Traubensaft (Bioweingut Heideboden)		3,0 4,9
Traubensaft gespritzt		4,0
Hausgemachtes Holunder-Soda		3,5
Soda-Zitrone		2,6 3,5
Sprite/Fanta/Almdudler/Cola		2,7 3,8
Coca Cola light	0,33l	3,5
Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l	3,5

### Sonnenor Bio-Tee

<b>Grüntee</b>	Chinas Feinster, Grüne Brise	3,4
<b>Schwarztee</b>	English Breakfast, Earl Grey	
<b>Kräutertee</b>	Taufrisch, Kamille, Sanfter Morgen, Pfefferminz	
<b>Früchtetee</b>	Waldbeer, Früchte Harmonie	
<b>Gewürztee</b>	Kurkuma Kuss, Ingwer Genuss	

### Bier

	<b>0,2l</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Trumer Märzen vom Fass	2,5	3,5	4,1
Radler Sprite/Almdudler/Fanta		3,6	4,3
Trumer Pils		4,1	
Obertrumer Original Bio (Zwickl)			4,3
Obertrumer Bio Radler Zitronenverbene		3,9	
Kaiser Doppelmalz			4,1
Alkoholfreies Bier			3,9
Erdinger Urweisse hell		3,9	4,4
Erdinger Weizenbier dunkel			4,4
Erdinger Weizenbier alkoholfrei			4,4

### Schankweine

	<b>1/8l</b>	<b>1/4l</b>
<b>Weingut Groll, Kamptal, Niederösterreich</b>		
Grüner Veltliner	2,6	5,0
Zweigelt	2,6	5,0
Rivaner	2,6	5,0
Südtiroler Edelvernatsch	3,3	6,4
Weiß G'Spritzer (sauer/süß)		3,1
Rot G'Spritzer		3,1
Rosé Spritzer		4,2
Sommer Spritzer	0,5l	4,2

### Sekt & Prosecco

	<b>0,75l</b>
Prosecco Nani Rizzi Valdobbiadene D.O.C.G.	22,4
Erdbeer-Frizzante Bioweingut Heideboden Kaintz	19,0
Sekt Brut Rosé Weingut Bründlmayer Langenlois	37,8
Superiore Brut Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.	28,0

### Weissweine

	<b>1/8l</b>	<b>0,75l</b>
<b>Riesling Seeberg DAC 2020</b> , Weingut Groll	3,2	19,3
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 13,0 % Vol.
<b>Chardonnay 2020</b> , Weingut Groll	3,1	18,7
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 11,5 % Vol.
<b>Gelber Muskateller 2019</b> , Weingut Groll		18,1
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 11,5 % Vol.
<b>Pinot Blanc 2019 Ried Seeberg</b> , Weingut Georg Prieler	3,7	22,0
Neusiedlersee-Hügelland/Burgenland		Alk. 13,5 % Vol.
<b>Grüner Veltliner 2018 Ried Kellerberg</b> , Weingut Johannes Zillinger		28,0
Weinviertel/Niederösterreich		Alk. 12,5 % Vol.
<b>Rosalie – Rosé vom Zweigelt 2020</b> , Weingut Berggard OTT		29,0
Feuersbrunn/Niederösterreich		Alk. 12,0 % Vol.

### Rotweine

	<b>1/8l</b>	<b>0,75l</b>
<b>St. Laurent 2019</b> , Bioweingut Heideboden Kaintz		19,2
Frauenkirchen/Neusiedler See		Alk. 12,5 % Vol.
<b>Rosé vom Zweigelt 2019</b> , Weingut Groll		18,6
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 12,5 % Vol.
<b>Zweigelt Kieselstein 2017</b> , Weingut Preisinger	3,4	20,0
Neusiedler See/Burgenland		Alk. 12,5 % Vol.
<b>Blafränkisch Eisenberg DAC 2014</b> , Weingut Uwe Schiefer		28,0
Welgersdorf/Südburgenland		Alk. 12,5 % Vol.
<b>Zweigelt Seeberg 2019</b> , Weingut Groll		20,0
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 13,0 % Vol.
<b>Zweigelt Neusiedlersee DAC 2018</b> , Weingut Alexander Egermann		21,0
Illmitz/Neusiedler See		Alk. 13,5 % Vol.
<b>Pinot Noir Hofweingarten 2018</b> , Weingut Paul Achs	4,1	24,6
Neusiedler See/Burgenland		Alk. 13,5 % Vol.
<b>Pannobile 2017</b> , Weingut Preisinger		41,0
Neusiedler See/Burgenland		Alk. 13,5 % Vol.

### Edelbrände

<b>Destillerie Freihof, Lustenau</b>		
Marille	2cl	2,8
Williamsbirne, Obstler, Enzian	2cl	2,6
<b>Brennerei Guglhof, Hallein/Salzburg</b>		
Williams-Brand	2cl	4,1
Marillen-Brand	2cl	4,3
Vogelbeer-Brand	2cl	6,3
Holler-Brand	2cl	6,3
Grappa Di Ramandolo	2cl	3,9

### Spirituosen

<b>Cognac</b>		
Remy Martin VSOP	4cl	7,6
<b>Liköre</b>		
Baileys	4cl	6,8
<b>Gin</b>		
Hendricks	4cl	6,4
<b>Anisées &amp; Bitter</b>		
Pernod/Ricard	2cl	2,4
Fernet Branca	2cl	2,7
Ramazotti	2cl	2,5
Averna	2cl	2,7
<b>Wermut</b>		
Martini Bianco, Dry oder Rosso	4cl	4,6

Mittwoch Ruhetag  
+43 (0) 6247 8203  
info@voetterl.at  
www.voetterl.at