



HOTEL  
VÖTTERL

## 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)	11,4
<b>Saiblingsfilet geräuchert</b> auf Birnen-Quitten- Chutney und Rucola	12,6
<b>Bio-Ziegenkäsebällchen</b> in Kürbiskernmantel auf Salat	11,2

### Suppen

<b>Kräftige Rindsuppe</b> mit hausgemachter Einlage nach Wahl: Leberknödel, Kaspressknödel oder Frittaten	4,4
<b>Kürbis-Orangen-Cremesuppe</b> mit Obershaube	5,6

### 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>Vogelsalat</b>	klein/groß	4,9/6,5
<b>Kartoffelsalat</b>		4,5
<b>Gebratene Hühnerstreifen</b> auf buntem Salat		10,8
<b>Kürbisspalten gebacken</b> auf buntem Salat		11,2
<b>Schafskäsewürfel</b> auf buntem Salat		9,9

### Süßes (Hausgemacht)

<b>2 Stück Palatschinken</b> mit Marillenmarmelade	6,2
<b>Hausgemachte Zwetschken-Knödel (2 Stück)</b> in Butter-Brösel	7,4
<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> mit Kürbiscreme und gegrillten Pak Choi	18,9

### Die Klassiker

<b>Über Nacht gegarter Tafelspitz</b> mit Cremespinat und Röstkartoffeln dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren	19,2
<b>Hühnerbrust gefüllt</b> mit Spinat & Schafskäse auf Kräutersauce und frische Tagliatelle	18,2
<b>Steak Sandwich</b> mit Kräuterdip, Rucola, Kirschtomaten und Kartoffelspalten	
von der Ochsenbeiried	11,8
von der Hühnerbrust	10,6
<b>Rehragout</b> mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne	18,1
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Röstkartoffeln und Speckbohnen	19,4
<b>Steak von der Ochsenbeiried (200g)</b> auf Kürbis-Kartoffel-Gratin und Pfeffersauce	24,4

### 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	14,4
<b>Gebackene Hühnerbrust</b> in Kürbiskernmantel mit Kartoffel-Vogelsalat	13,6

### Vegetarisch

<b>Gegrillte Polentascheiben</b> auf Kürbisragout	11,2
<b>Hausgemachte Spinat-Gnocchi</b> in zerlassener Tomaten-Knoblauch-Butter und Parmesan	14,8
<b>Rote-Rüben-Knödel</b> mit zerlassener Butter und Parmesan	11,2

### 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		4,1
Campari Orange		7,1
Campari Soda		6,8
Martini Bianco, Dry oder Rosso	4cl	4,9

### 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	4,1
Ingwer-Weißwein-Spritzer	3,9

### Aus der Region

#### Brennerei Guglhof, Hallein/Salzburg

Whiskey Tauern Rogg 4cl	10,1
Gin Gin-Alpin 4cl	7,8
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 Multivitaminsaft		2,7 3,8
Apfel-, Orangen- oder Multivitaminsaft 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

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

### 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 2021</b> , Weingut Groll Kamptal/Niederösterreich	Alk. 13,0 % Vol.	3,2 19,3
<b>Chardonnay 2021</b> , Weingut Groll Kamptal/Niederösterreich	Alk. 11,5 % Vol.	3,1 18,7
<b>Gelber Muskateller 2020</b> , Weingut Groll Kamptal/Niederösterreich	Alk. 11,5 % Vol.	18,1
<b>Pinot Blanc 2019 Ried Seeberg</b> , Weingut Georg Prieler Neusiedlersee-Hügelland/Burgenland	Alk. 13,5 % Vol.	3,7 22,0
<b>Grüner Veltliner 2021 Velue (Demeter)</b> , Weingut Johannes Zillinger Weinviertel/Niederösterreich	Alk. 12,0 % Vol.	28,0
<b>Rosalie – Rosé vom Zweigelt 2020</b> , Weingut Bergard OTT Feuersbrunn/Niederösterreich	Alk. 12,0 % Vol.	29,0

### Rotweine

	<b>1/8l</b>	<b>0,75l</b>
<b>St. Laurent 2019</b> , Bioweingut Heideboden Kaintz Frauenkirchen/Neusiedler See	Alk. 12,5 % Vol.	19,2
<b>Rosé vom Zweigelt 2021</b> , Weingut Groll Kamptal/Niederösterreich	Alk. 12,5 % Vol.	18,6
<b>Zweigelt Kieselstein 2017</b> , Weingut Preisinger Neusiedler See/Burgenland	Alk. 12,5 % Vol.	3,4 20,0
<b>Blaufränkisch Eisenberg DAC 2014</b> , Weingut Uwe Schiefer Welgersdorf/Südburgenland	Alk. 12,5 % Vol.	28,0
<b>Zweigelt Seeberg 2019</b> , Weingut Groll Kamptal/Niederösterreich	Alk. 13,0 % Vol.	20,0
<b>Zweigelt Neusiedlersee DAC 2018</b> , Weingut Alexander Egermann Illmitz/Neusiedler See	Alk. 13,5 % Vol.	21,0
<b>Pinot Noir Hofweingarten 2018</b> , Weingut Paul Achs Neusiedler See/Burgenland	Alk. 13,5 % Vol.	4,1 24,6
<b>Pannobile 2017</b> , Weingut Preisinger Neusiedler See/Burgenland	Alk. 13,5 % Vol.	41,0

### 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	4,8
Marillen-Brand	2cl	5,0
Vogelbeer-Brand	2cl	7,0
Holler-Brand	2cl	7,0
Grappa Di Ramandolo	2cl	4,6

### Spirituosen

<b>Cognac</b>		
Remy Martin VSOP	4cl	10,6
<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