

## 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)	12,4
<b>Saiblingsfilet geräuchert</b> mit Oberskren und Salat	13,4
<b>Ziegenkäse gegrillt</b> im Speckmantel auf Salat	13,4

### Suppen

<b>Kräftige Rindsuppe</b> mit hausgemachter Einlage nach Wahl: Leberknödel, Kaspressknödel oder Frittaten	4,7
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Obershaube	5,9

### Salate

<b>Grüner Salat</b>	klein/groß	4,6/6,1
<b>Gemischter Salat</b> (Gurke, Paprika, Karotte)	klein/groß	4,6/6,1
<b>Vogerlsalat</b>	klein/groß	5,2/6,8
<b>Kartoffelsalat</b>		4,8
<b>Gebratene Hühnerstreifen</b> auf buntem Salat		12,8
<b>Schafskäsewürfel</b> auf buntem Salat		9,9
<b>Gebackener Spargel</b> auf buntem Salat mit Kräuterdip		13,8

### Süßes (Hausgemacht)

<b>2 Stück Palatschinken</b> mit Marillenmarmelade	6,2
<b>Schokoladentarte</b> mit Bio-Vanilleeis	6,4
<b>Apfelstrudel</b> mit Schlagobers	4,9
<b>Topfenstrudel</b> mit Heidelbeerragout	5,2
<b>Kaiserschmarrn</b> mit hausgemachtem Zwetschkenröster	11,3
<b>Salzburger Nockerl</b> (20 Min. Vorfriede)	13,4
<b>Salzburger Nockerl</b> mit Preiselbeeren (20 Min. Vorfriede)	14,8
<b>Täglich frisch gebackene Kuchen!</b>	

### Frisch aus dem Wasser · Großmainer Fische

<b>Forelle blau oder „Müllerin“ Art</b> mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	21,1
<b>Saibling blau oder gebraten</b> mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	22,4
<b>Saiblingsfilet gebraten</b> auf Spargel-Risotto	21,1

### Die Klassiker

<b>Über Nacht gegarter Tafelspitz</b> mit Cremespinat und Röstkartoffeln dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren	21,2
<b>Steak Sandwich</b> mit Kräuterdip, Rucola, Kirschtomaten und Kartoffelspalten	
von der Ochsenbeiried	13,9
von der Hühnerbrust	12,8
<b>Frischer Marchfelder Spargel</b> mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffel	19,8
mit Medaillons vom Schweinefilet	25,1
mit gebratenem Bio-Landschinken	22,4
<b>Hirschragout</b> mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne	18,3
<b>Steak von der Ochsenbeiried (200g)</b> auf Pfeffer-Sauce mit Süßkartoffel-Pommes und Coleslaw	24,6

### Gebackenes

<b>Das Original Wiener Schnitzel</b> vom Kalb, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilienkartoffeln, Salat und Preiselbeeren	24,3
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn</b> mit Petersilienkartoffeln, Salat und Preiselbeeren	16,9
<b>Hühnerbrust gebacken</b> in Knusper-Panade mit Kartoffel-Vogerlsalat	14,9
<b>Cordon bleu vom Huhn</b> gefüllt mit Spargel & Rohschinken dazu Petersilienkartoffeln	18,6

### Vegetarisch

<b>Kichererbsen-Berglinsen-Ragout</b> mit gegrilltem Räucher-Tofu (vegan)	12,1
<b>Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi</b> in Basilikum-Pesto & Kirschtomaten	15,1

### 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.

### Aperitives

Glas Prosecco	0,1l	3,9
Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1l	4,1
Hugo Prosecco		6,3
Aperol Spritzer		5,8
Aperol mit Prosecco		6,4
Ingwer Spritzer		4,8
Campari Orange		7,1
Campari Soda		6,8
Martini Bianco, Dry oder Rosso	4cl	5,9

### Kaffee Österreichische Rösterei Naber

Espresso	3,1
Espresso doppelt	4,4
Verlängerter	3,8
Cappuccino	4,1
Latte Macchiato	4,6
Kaffee Hag	3,9

### Kakao

Bio-Trinkschokolade mit Schlagobers	4,3
-------------------------------------	-----

### Unser Tipp

Bio-Traubensaft	1/4l	3,0
Ingwer-Weißwein-Spritzer		4,8

### Aus der Region

#### Brennerei Guglhof, Hallein/Salzburg

Whiskey Tauern Rogg	4cl	10,4
Gin Gin-Alpin	4cl	7,8
Hausgemachter Nuss-Geist	2cl	3,7

### Alkoholfrei

Römerquelle Prickelnd/Still	0,33l	3,1
	0,75l	5,5
	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
Johannisbeersaft		2,9 4,5
Johannisbeersaft gespritzt		2,8 4,0
Apfel-, Orangen- oder Multivitaminensaft		2,9 4,5
Apfel-, Orangen- oder Multivitaminensaft gespritzt		2,8 4,0
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

### Sonnenator Bio-Tee

<b>Grüntee</b>	Chinas Feinster, Grüne Brise	3,7
<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

	0,2l	0,3l	0,5l
Trumer Märzen vom Fass	3,1	3,9	4,4
Radler Sprite/Almdudler/Fanta		4,1	4,8
Trumer Pils		4,6	
Obertrumer Original Bio (Zwickl)			4,7
Obertrumer Bio Radler Zitronenverbene		4,3	
Kaiser Doppelmalz			4,7
Trumer Alkoholfreies Bier			4,3
Erdinger Urweisse hell		4,3	4,7
Erdinger Weizenbier dunkel			4,7
Erdinger Weizenbier alkoholfrei			4,7

### Schankweine

	1/8l	1/4l
<b>Weingut Groll, Kamptal, Niederösterreich</b>		
Grüner Veltliner	3,4	6,8
Zweigelt	3,4	6,8
Rivaner	3,4	6,8
Weiß G'Spritzter (sauer/süß)		3,9
Rot G'Spritzter		3,9
Rosé Spritzer		5,1
Sommer Spritzer	0,5l	5,1

### Sekt & Prosecco

	0,75l
Prosecco Nani Rizzi Valdobbiadene D.O.C.G.	24,9
Sekt Brut Rosé Weingut Bründlmayer Langenlois	41,7
Superiore Brut Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.	30,9

### Weissweine

	1/8l	0,75l
<b>Riesling Seeberg DAC 2022</b> , Weingut Groll	3,8	22,8
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 13,0 % Vol.
<b>Chardonnay 2022</b> , Weingut Groll	3,8	22,8
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 11,5 % Vol.
<b>Gelber Muskateller 2020</b> , Weingut Groll		24,6
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 11,5 % Vol.
<b>Pinot Blanc 2019 Ried Seeberg</b> , Weingut Georg Prieler	4,3	25,8
Neusiedlersee-Hügelland/Burgenland		Alk. 13,5 % Vol.
<b>Grüner Veltliner 2021 Velue (Demeter)</b> , Weingut Johannes Zillinger		33,8
Weinviertel/Niederösterreich		Alk. 12,0 % Vol.
<b>Rosalie – Rosé vom Zweigelt 2020</b> , Weingut Berggard OTT		31,9
Feuersbrunn/Niederösterreich		Alk. 12,0 % Vol.

### Rotweine

	1/8l	0,75l
<b>St. Laurent 2019</b> , Bioweingut Heideboden Kaintz		21,4
Frauenkirchen/Neusiedler See		Alk. 12,5 % Vol.
<b>Rosé vom Zweigelt 2022</b> , Weingut Groll		21,4
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 12,5 % Vol.
<b>Zweigelt Kieselstein 2021</b> , Weingut Preisinger	4,2	23,4
Neusiedler See/Burgenland		Alk. 12,5 % Vol.
<b>Blaufränkisch Eisenberg DAC 2019</b> , Weingut Krutzler		34,7
Deutsch-Schützen/Burgenland		Alk. 13,0 % Vol.
<b>Zweigelt Seeberg 2019</b> , Weingut Groll		23,2
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 13,0 % Vol.
<b>Pinot Noir Hofweingarten 2022 (Bio)</b> , Weingut Paul Achs	4,6	27,6
Neusiedler See/Burgenland		Alk. 13,5 % Vol.
<b>Pannobile 2017</b> , Weingut Preisinger		45,1
Neusiedler See/Burgenland		Alk. 13,5 % Vol.

### Edelbrände

<b>Destillerie Freihof, Lustenau</b>		
Marille	2cl	3,1
Williamsbirne, Obstler, Enzian	2cl	3,1
<b>Brennerei Guglhof, Hallein/Salzburg</b>		
Williams-Brand	2cl	5,2
Marillen-Brand	2cl	5,4
Vogelbeer-Brand	2cl	7,4
Holler-Brand	2cl	7,4
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

Mittwoch Ruhetag  
Küchenzeiten  
11:30 – 14:00 Uhr  
17:00 – 21:00 Uhr  
+43 (0) 6247 8203  
info@voetterl.at  
www.voetterl.at